

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Permen yang biasanya disebut juga gula-gula atau lolli, adalah manisan yang berbahan dasar dari gula (Richardson, 2002, hlm. 68). Permen menurut jenisnya dikelompokkan menjadi dua macam yaitu *crystalline candy* dan permen non *crystalline candy*, jenis permen yang termasuk dalam *crystalline candy* adalah *fondant, fudge, marshmallow, jelly, nougat, panocha, bon-bon* dan *praline*, sedangkan jenis permen yang termasuk dalam jenis *non crystalline candy* adalah *caramel, toffe, lollipops* (Melanie De Proft, 1979, hlm. 542). Permen yang banyak beredar di pasaran sangat beragam bentuk, jenis, maupun rasanya, antara lain permen karet (*gum*), lolipop, *jelly, hard candy*, permen berbahan dasar coklat (*bounty*) caramel, dan nougat (Yustina dan Antarlina, 2013, hlm. 15). Salah satu jenis permen yang disukai oleh semua kalangan terutama kalangan anak-anak dan remaja adalah permen *jelly* (Hidayat dan Ikariztiani, 2003, hlm. 30). Bahan yang digunakan dalam pembuatan permen *jelly* dibagi menjadi 2 (dua) yaitu bahan utama dan bahan tambahan, salah satu bahan tambahan dapat berupa *flavor*. *Flavor* yang dapat digunakan dapat berupa *flavor* alami seperti buah-buahan segar, madu, cocoa (Faridah, 2008, hlm. 403). Berdasarkan pemaparan di atas permen yang banyak beredar di pasaran sangat banyak bentuk dan jenisnya, namun salah satu permen yang banyak disukai oleh semua kalangan adalah permen *jelly*, bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan permen *jelly* salah satunya adalah *flavor*. *Flavor* yang ditambahkan biasanya berupa buah-buahan, selain itu kopi merupakan salah satu bahan selain buah yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan *flavor* pada pembuatan permen *jelly*.

Saat ini permen memiliki banyak variasi rasa dan bentuk seperti rasa buah dan kopi. Permen kopi diminati oleh masyarakat karena penyajian dalam bentuk permen sangat praktis khususnya bagi para penikmat kopi sehingga permintaan pasar semakin meningkat. Adanya permintaan yang tinggi akan permen kopi tentu membuka banyak peluang usaha dan pengembangan yang semakin bervariasi,

peluang usaha tersebut menyebabkan munculnya variasi permen kopi yang lebih beragam (Tertia, 2016, hlm. 17).

Kopi merupakan komoditas perkebunan yang dijadikan sebagai bahan pembuat minuman. Menurut data statistik perkebunan di Indonesia tahun 2017 perkebunan kopi di Provinsi Jawa Barat adalah 121.226 ha, sedangkan produksi biji kopi mencapai 46.828 ton (Direktorat Jendral Perkebunan, 2017). Banyaknya jumlah kopi yang dihasilkan setiap tahunnya khususnya di kabupaten Subang menghasilkan kopi *defect* yang belum dimanfaatkan, karena setiap panen biji jenis ini selalu didapatkan. Kopi *defect* ini berwarna hijau muda atau setelah di *roasting* berwarna hitam, memiliki bentuk dan rasa yang tidak sempurna, sehingga memerlukan pengolahan lebih lanjut supaya memiliki nilai jual dan dapat dimanfaatkan dalam dunia kuliner.

Kopi *defect* merupakan kopi yang cacat dan tidak lulus *quality control*, biasanya ditemukan dalam biji kopi pada tahap pensortiran, kopi jenis ini mengalami penurunan cita rasa seperti asam yang berlebihan, sepat, berasa rumput sehingga kopi jenis ini kurang diminati konsumen (Edy, 2018, hlm. 54). *Defect* pada kopi adalah persentase biji yang rusak dari keseluruhan *grean bean*, kata rusak yang dimaksud adalah keadaan biji kopi yang pecah, bolong, berwarna hitam atau coklat, terbelah dua, dan berjamur (Gardjito dan Rahadian, 2011, hlm. 43).

Studi pendahuluan yang sudah penulis lakukan melalui wawancara terbuka kepada salah satu petani kopi yang berada di daerah Cupunagara, Subang. Wawan Kurniawan, salah seorang petani kopi dengan nama produk kopi “Cupumanik”, wawancara ini dilaksanakan pada hari jumat, 15 februari 2019 pukul 13.10 WIB. Tujuan dari wawancara ini adalah penulis ingin mengetahui data jumlah kopi *defect* yang didapat dalam setiap kali panen, dan pemanfaatan terhadap kopi tersebut. Hasil wawancara diidentifikasi beberapa permasalahan yaitu : setiap panen terdapat biji kopi *defect* dengan jumlah 10-20% dari total panen, belum adanya alat pengepul untuk mewadahi kopi *defect* ini sehingga biji kopi *defect* belum dimanfaatkan secara maksimal, periode bulan juni-agustus terdapat total 50 kg kopi *defect*, kopi *defect* akan terus bertambah jumlahnya seiring berjalannya masa panen.

Kualitas cita rasa kopi *defect* menurun dan menghasilkan rasa asam yang berlebih atau sepat. Biji kopi *defect* ini masih dapat diolah sala satunya dengan

menambahkan bahan-bahan lain untuk menutupi rasa cacat yang dihasilkan. Jenis *defect* yang ditemukan diantaranya biji muda, biji coklat penuh dan coklat sebagian, biji gelondong kering, biji rusak keriput, biji berkeping dan biji gabah kering. Kopi *defect* dapat disebabkan oleh hama atau kurangnya pemberdayaan petani kopi yang menyebabkan penanaman dan pengolahan kopi belum maksimal sehingga masih banyak menghasilkan kopi cacat (*coffee defect*) (Hadiyantono, 2018). Kopi *defect* tidak dapat langsung digunakan, namun biji jenis ini masih bisa diolah dengan cara disangrai dengan tingkat kematangan yang lebih tinggi lalu dihaluskan dan tambahkan bahan-bahan lain seperti gula atau *creamer* sebelum diseduh (Bambang dan Deddy, 2015, hlm. 102). Kopi *defect* umumnya dikonsumsi dengan diseduh atau dilarutkan dengan air, namun dengan adanya permen *jelly coffee defect* dapat menjadi cara lain untuk menikmati olahan kopi. Kopi yang digunakan dalam pembuatan permen *jelly* adalah ekstrak kopi *defect* yang diperoleh dengan cara menyangrai biji kopi *defect* dengan tingkat kematangan yang lebih tinggi, kemudian dihaluskan (*grinder*) dan menyeduh serbuk kopi *defect* tersebut menggunakan *moca pot* untuk mendapatkan ekstrak kopi *defect*. Supaya diperoleh hasil permen *jelly* dengan karakter fisik yang diinginkan, maka perlu diketahui jumlah komposisi penggunaan ekstrak kopi untuk digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan.

Penelitian mengenai penggunaan ekstrak kopi sebagai bahan tambahan untuk beberapa produk berbeda pernah dilakukan oleh Januar, (2014) dengan judul “Pengaruh Penambahan Kopi Terhadap Kualitas Susu Pasteurisasi” penambahan konsentrasi ekstrak kopi pada tingkat (1%, 2%,3%), hasil pengujian menunjukkan pada konsentrasi kopi 3% dapat mempengaruhi kadar kafein, kadar protein, kadar kalsium dan mempengaruhi organoleptik dari warna, rasa, dan aroma yang terbaik, dalam penelitian nya penambahan ekstrak kopi pada susu pasteurisasi. Penelitian mengenai penggunaan ekstrak kopi sebagai bahan tambahan untuk produk permen berbeda pernah dilakukan oleh Tertia, (2018) dengan judul “Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kopi dan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmallow Kopi Robusta”, hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan adanya perbedaan dari segi perlakuan penggunaan variasi ekstrak kopi 2%, 3% dan 5%. Konsentrasi ekstrak kopi robusta

**Sri Noviani Nurgemamega, 2020**

**PERMEN JELLY COFFEE SEBAGAI PEMANFAATAN COFFEE DEFECT**  
**Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perputakaan.upi.edu**

sebanyak 5% berpengaruh nyata terhadap warna, tekstur, rasa dan aroma berdasarkan hasil pengujian. Penelitian mengenai penggunaan ekstrak kopi sebagai bahan tambahan untuk produk lain pernah dilakukan oleh Kumara, 2009 dengan judul “Pengaruh Konsentrasi Kopi, Susu dan Jahe Merah” pembuatan kopi susu jahe merah, menggunakan variasi konsentrasi ekstrak kopi 5%, 10%, dan 15% berdasarkan hasil pengujian terhadap karakteristik rasa, aroma, dan tingkat kesukaan, konsentrasi ekstrak kopi 10% yang paling disukai.

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis uraikan menjadikan, penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut tentang kopi *defect* sebagai bahan tambahan untuk pembuatan permen *jelly*. Permen *jelly* kopi dibuat menggunakan kopi *defect* jenis arabika yang dimanfaatkan dalam bentuk seduhan sebagai *flavor* dan pewarna alami pada permen *jelly* kopi yang diasumsikan dapat diterima oleh masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana daya terima produk permen *jelly coffee* sebagai pemanfaatan *coffee defect*?”

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus.

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang daya terima produk permen *jelly coffee* sebagai pemanfaatan *coffee defect*.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus dalam penelitian ini terdiri dari:

- a. Mengembangkan permen *jelly* dengan penambahan rasa dan pewarna alami *coffee defect*.
- b. Menghasilkan formula dasar permen *jelly coffee*.
- c. Mengetahui daya terima produk permen *jelly coffee* dengan berbagai konsentrasi penggunaan *coffee defect* berdasarkan tingkat kesukaan kategori bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini terdiri dari manfaat teoritis dan manfaat praktis.

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Menghasilkan resep standar pembuatan permen *jelly coffee defect* dan mengembangkan teori pembuatan permen *jelly coffee defect*

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Menambah pengetahuan bagi masyarakat tentang pemanfaatan *coffee defect* dalam pembuatan produk permen *jelly* yang dapat digunakan sebagai peluang bisnis di kemudian hari.

## **1.5 Hipotesis Penelitian**

Berdasarkan teori yang diuraikan maka hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

### **1.5.1 Hipotesis Kerja (Ha)**

Terdapat perbedaan tingkat kesukaan produk permen *jelly coffee* sebagai pemanfaatan *coffee defect*.

### **1.5.2 Hipotesis Nol (Ho)**

Tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan produk permen *jelly coffee* sebagai pemanfaatan *coffee defect*.

## **1.6 Struktur Organisasi**

Berdasarkan Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 3260/UN40/HK/2018 Tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2018, struktur organisasi skripsi dibuat sesuai dengan pedoman karya ilmiah UPI sehingga diharapkan terciptanya keseragaman tata cara penulisan karya ilmiah yang sesuai dengan kaidah penulisan yang berlaku dan diakui dalam dunia akademik, yang dimana struktur organisasi skripsi ini memiliki beberapa bagian yang saling terkait dan membentuk suatu kerangka utuh dalam penelitian. Adapun struktur organisasi pada penyusunan skripsi, sebagai berikut:

**Sri Noviani Nurgemamega, 2020**

**PERMEN JELLY COFFEE SEBAGAI PEMANFAATAN COFFEE DEFECT**  
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perputakaan.upi.edu

- 1) **BAB I Pendahuluan**, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.
- 2) **BAB II Kajian Pustaka**, berisi tentang konsep-konsep dan teori-teori yang berkaitan dengan bidang yang dikaji, penelitian terdahulu yang relevan dengan bidang yang diteliti, dan posisi teoritis peneliti yang berkenaan dengan masalah yang diteliti.
- 3) **BAB III Metode Penelitian**, berisi tentang desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data.
- 4) **BAB IV Temuan dan Pembahasan**, berisi tentang temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data, pembahasan dari temuan penelitian dan hasil dari penelitian yang telah dilakukan
- 5) **BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi**, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan yang dilakukan oleh peneliti berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan.

