

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi diproduksi lebih dari 50 negara. Diantaranya yaitu Negara Brazil yang memproduksi 51 juta karung kopi tiap tahunnya. Sedangkan Indonesia merupakan produsen ke empat setelah Brazil, Vietnam dan Colombia. Total produksi kopi di Indonesia sebesar 12,317 ton per tahun. Menurut data *Food and Agriculture Organization* (FAO), kopi merupakan komoditas nomor dua yang banyak diperdagangkan setelah minyak bumi (Fatoni, 2009).

Data Biro Pusat Statistik (BPS) mencatat bahwa volume ekspor kopi soluble rata-rata 5 tahun terakhir mencapai sekitar 15.000 ton per tahun sedangkan ekspor kopi bubuk mencapai 3.000 ton per tahun (aeki-aice.org). sedangkan produksi kopi bubuk Indonesia pada tahun 2008 telah mencapai 132.665 ton. Dalam 6 tahun terakhir (2006-2012), pertumbuhan kopi mencapai rata-rata 5% per tahun (BPS 2012).

Budaya minum kopi saat ini merupakan suatu trend baru yang muncul diberbagai kalangan masyarakat. Meningkatnya permintaan akan kopi, memancing munculnya berbagai brand, cafe dan coffe shop di kota-kota besar. Meskipun banyak brand yang bermunculan namun pasar yang dituju berbeda-beda. Dalam hal ini budaya konsumsi kopi ini biasanya dilakukan masyarakat di caffe dan coffe shop di kota-kota besar, dan di kedai atau warung kopi pada masyarakat desa ataupun kota-kota kecil (Gemilang, 2013).

Teknik penyajian kopi setiap Negara mungkin sangat berbeda-beda dipengaruhi oleh budaya dan individu. Sajian tubruk adalah salah satu metode mengekstrak kopi paling sederhana dan sangat dikenal di masyarakat. Prinsip penyeduhan dilakukan dengan cara menuangkan air panas kedalam bubuk kopi sehingga terjadi proses ekstraksi komponen kimia kedalam bubuk kopi. Sebelum dikonsumsi, kopi tubruk harus ditunggu beberapa saat hingga ampas kopi mengendap seluruhnya, sajian ini merupakan sajian autentik Indonesia (Asiahdkk., 2017).

Menurut Matthws Marks, pemilik Forty Weight Coffe Roaster di Brooklyn, Amerika Serikat, untuk membuat kopi diperlukan penimbangan bahan-bahan campuran kopi, untuk meracik sebanyak 6 ons kopi seduh, maka dibutuhkan 11,25 gram kopi bubuk atau setara dengan 2 sendok makan dan $\frac{3}{4}$ cangkir air. Hal tersebut merupakan standar minimal dalam industry pembuatan kopi. Warung kopi pada umumnya membuat takaran 2 sendok kopi hitam dan 1 sendok gula untuk satu gelas. Ada juga pendapat yang menyarankan 3 kopi sendok makan dan gula $\frac{1}{2}$ atau satu sendok makan, namun hal itu dianggap sebagai takaran yang kekentalan. (Anonim, 2017).

Dalam proses penyajian kopi sendiri bisa dilakukan dengan berbagai macam sesuai selera para konsumen, banyak dari konsumen menambahkan berbagai macam zat pemanis yang berfungsi meningkatkan cita rasa terhadap kopi itu sendiri. Jenis pemanis yang digunakan dapat dikelompokkan menjadi pemanis alami dan pemanis buatan (sintesis) (Cahyadi,2008 dalam Pratama 2017).

Penambahan pemanis buatan lebih disukai oleh masyarakat dikarenakan harganya yang relatif murah dan kemudahan yang didapatkan (Thamrin, 2014). Pemanis sintesis yang banyak didapatkan dalam makanan dan minuman adalah siklamat dan sakarin dalam bentuk garamnya (Rasyid, 2011). Sakarin memiliki rasa manis 300 kali lebih manis dibandingkan dengan sukrosa. Sakarin tidak biasa di sukrosa dalam tubuh manusia, sehingga tidak dapat menghasilkan energy atau kalori. Organisasi kesehatan dunia (WHO) telah menetapkan batas-batas penggunaan sakarin yang disebut ADI (Acceptable Daily Intake) atau kebutuhan orang perhari yaitu sebanyak 0-5 mg/kg BB/hari. Sedangkan penambahan sakarin pada makanan dan minuman di batasi menurut standart BPOM RI No.4 Tahun 2014 adalah 300mg/kg (NatriumSakarin)

Pemakaian sakarin sebagai pemanis buatan harus diwaspadai karena pemakaian dalam jumlah banyak atau berlebihan dapat menyebabkan efek samping yang merugikan bagi kesehatan. Pemakaian sakarin dalam jangka waktu yang panjang dapat menimbulkan gangguan reproduksi antara lain abortus, kematian embrio, diare, alergi, kanker kandung kemih, gangguan susunan saraf dan menyebabkan kerusakan kromosom (Pratama,A, 2017).

Berdasarkan uraian di atas peneliti ingin menganalisa apakah benar dalam kopi giras menggunakan pemanis buatan khususnya sakarin. Sehingga peneliti mengajukan penelitian dengan judul “Analisa Sakarin Pada Kopi Giras Yang Dijual Di Daerah Mulyorejo” yang merupakan minuman yang banyak digemari oleh masyarakat tua ataupun muda.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah
“Apakah terdapat Sakarin Pada Kopi Giras Yang Dijual Di Daerah
Mulyorejo?”

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penggunaan sakarin pada kopi giras yang dijual di daerah Mulyorejo.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian diharapkan dapat bermanfaat yaitu:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Untuk menambah referensi ada tidaknya pemanis buatan sakarin dan batas penggunaan sakarin pada kopi giras yang dijual di daerah Mulyorejo.

1.4.2 Manfaat Praktis

Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan wawasan kepada masyarakat tentang bahaya sakarin pada makanan dan minuman apabila dikonsumsi terus menerus.

