

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan era globalisasi yang semakin maju berdampak pada persaingan usaha di bidang kuliner terutama bisnis *coffee shop* atau kedai kopi. Dalam beberapa tahun ini, industri bisnis dalam bidang *coffee shop* atau kedai kopi mengalami peningkatan yang cukup signifikan dan mengalami banyak perubahan inovasi yang semakin kreatif. Banyaknya *coffee shop* yang bermunculan di Indonesia, terutama di kota Surabaya, mendorong para pelaku bisnis untuk mengeksplorasi pembukaan usaha baru atau pengembangan yang lebih lanjut dari usaha yang sudah ada. Menurut Widarti (2022) menyatakan bahwa Asosiasi Pengusaha Kafe dan Restoran Indonesia (Apkrindo) Jawa Timur memperkirakan tren kinerja industri *food and beverage* (F&B) di Jawa Timur, khususnya di Surabaya sampai akhir tahun ini tumbuh sekitar 30 persen seiring dengan pulihnya perekonomian.

Kopi merupakan minuman yang sangat digemari oleh hampir semua kalangan, entah untuk memenuhi kebutuhan kafein ataupun untuk sekadar life style. Budaya minum kopi telah mengakar di masyarakat Indonesia dari waktu ke waktu. Kebiasaan ini tidak hanya mereka lakukan sebatas minum kopi saja, tetapi kini telah menjadi gaya hidup bagi masyarakat modern di perkotaan. Menurut Aryani (2022) generasi Y dan Z di Indonesia saat ini menggemari budaya berkumpul (nongkrong) sambil menikmati hidangan kopi siap saji (*ready to drink*). Budaya tersebut telah berkembang dan menjadi bagian dari gaya hidup mereka. Budaya nongkrong sambil minum kopi inilah yang membuat pertumbuhan *coffee shop* di Indonesia terus meningkat. Selanjutnya

berdasarkan data Dewan Organisasi Kopi Internasional (*International Coffee Organization/ICO*) pada pada periode tahun kopi September 2019, pangsa tingkat konsumsi Indonesia di antara negara produsen di kawasan Asia dan Oseania merupakan yang tertinggi, yaitu 13,5 persen.

Kopi mengandung lebih dari seribu molekul zat antara lain senyawa fenolik, vitamin, mineral, dan alkohol. Kafein, kafestol, kahweol, dan chlorogenic acid berhubungan dengan metabolisme lipid dan secara teoritis dapat mempengaruhi profil lipid serum (Diarti, 2020). Komposisi kopi instan terdiri atas kopi bubuk instan, gula, krimmer minuman, susu skim bubuk, caramel bubuk, perisa sintetik vanilla, garam, dan pemanis alami glikosida steviol. Sedangkan kopi asli yaitu kopi yang berasal dari biji kopi yang telah disangrai dan digiling. Berbeda dengan kopi instan yang melalui proses pengeringan dan ekstraksi.

Minuman kopi dapat meningkatkan kadar kolesterol darah, serum homosistein, meningkatkan denyut jantung dan tekanan darah, yang dapat menjadi faktor risiko penting meningkatnya penyakit jantung coroner (Darmayani dkk, 2019). Kopi memang baik bagi Kesehatan jika mengkonsumsinya 2 cangkir per hari tetapi jika dikonsumsi secara berlebihan bisa mengakibatkan efek samping yang berbahaya bagi kesehatan contohnya adalah memicu gangguan pencernaan, meningkatkan resiko terkena osteoporosis dan disisi lain kopi sering dikaitkan dengan sejumlah faktor risiko penyakit jantung coroner, termasuk meningkatkan tekanan darah dan kadar kolesterol total darah karena kopi mempunyai kandungan kafestol dan jika kafestol ini dikonsumsi dalam jumlah berlebihan dapat meningkatkan asam

lemak bebas dan kolesterol dalam darah yang dapat menimbulkan endapan-endapan lemak dan plak yang menempel dan menyumbat dinding arteri ( Bisari & Kartini, 2020).

Kafestol dan kahweol menekan sintesis asam empedu dan meningkatkan laju pembentukan VLDL (*Very Low Density Lipoprotein*) (Shateri & Djafarian, 2019). Kafestol meningkatkan kadar kolesterol dengan cara menghambat mekanisme beta oksidasi sehingga mencegah pemecahan kolesterol menjadi energi (Darmayani dkk, 2020).

Berdasarkan hasil observasi peneliti, terlihat banyaknya warung kopi yang bermunculan di daerah Jojoran. Setelah diamati, setiap warung banyak pengunjungnya untuk minum kopi dengan santai sambil mengobrol atau berlama-lama sambil bermain hp. Semua itu menjadi kebiasaan pengunjung kopi untuk menikmati kopi di kedai-kedai kopi di daerah Jojoran. Terlihat pula variasi usia dari pengunjung kedai kopi mulai dari remaja sampai usia tua.

Selanjutnya peneliti melakukan uji pendahuluan terhadap 3 responden, didapatkan hasil kolesterol lebih dari normal yaitu: 332 mg/dl, 202 mg/ dl, 272 mg/dl. Sehingga peneliti ingin meneliti dengan judul gambaran kolesterol pada peminum kopi di kedai kopi daerah Surabaya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran kadar kolesterol pada peminum kopi di daerah Surabaya?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Mengetahui gambaran kadar kolesterol pada peminum kopi di daerah Surabaya

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

##### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Memberikan pengetahuan secara teoritis deskriptif tentang kadar kolesterol pada peminum kopi.

##### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Memberikan informasi terkait gambaran kadar kolesterol pada peminum kopi.

