

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia menjadi wilayah yang mengimpor kurma dengan kuantitas yang relatif besar (Risa & Marsudi, 2018). Menurut Badan Pusat Statistik (2020) pada *Consumer News and Business* (CNBC), impor kurma di Indonesia mencapai \$25,9 juta pada bulan Maret, meningkat sebesar 52,35% dari \$17 juta pada Februari 2020 dan sebesar 32,82% dari \$19,5 juta pada Maret 2019, hal ini membuktikan bahwa masyarakat Indonesia menjadi salah satu konsumen kurma terbesar di Asia (Julita, 2020).

Kurma sering dikonsumsi selama bulan Ramadan namun hanya bagian daging buahnya saja yang dimanfaatkan, hal ini menyebabkan terjadinya penumpukan limbah dari biji kurma sehingga biji kurma dianggap sebagai limbah yang kurang berguna dan tidak bisa diolah (Indartuti & Maduwinarti, 2021). Biji kurma mengandung nilai gizi yang cukup lengkap sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang memberikan efek terhadap kesehatan. Biji kurma di Negara Arab dimanfaatkan menjadi minuman kopi non kafein (Siregar *et al.*, 2018)

Biji kurma mengandung banyak senyawa gizi, antara lain mineral, vitamin C, protein, senyawa bioaktif seperti polifenol dengan jenis flavonoid yang dapat meredam radikal bebas karena sifatnya sebagai antioksidan, dan tidak mengandung kafein (Indartuti & Maduwinarti, 2021). Tahapan pembuatan kopi dari biji kurma hampir sama dengan tahapan pembuatan kopi dari biji kopi, meliputi pengeringan, penyangraian, dan penggilingan (Tazqiyah *et al.*, 2021). Pada proses pembuatan kopi, pengeringan dan penyangraian merupakan proses yang sangat penting dalam pembuatan kopi, terdapat dua cara untuk mengeringkan biji kopi yaitu pengeringan secara manual menggunakan sinar matahari langsung dan secara modern menggunakan alat yakni mesin pengering (Santoso *et al.*, 2018)

Dalam proses pembuatan kopi, penyangraian menjadi salah satu proses yang sangat penting setelah pengeringan, banyaknya panas yang dipindahkan ke biji kopi pada saat proses penyangraian sangat berpengaruh terhadap

pengembangan karakteristik sensorik tertentu yaitu warna, aroma, dan rasa yang digunakan sebagai dasar kualitas kopi (Purnamayanti *et al.*, 2017). Keberhasilan pada proses penyangraian dipengaruhi oleh suhu dan waktu yang dikontrol, proses penyangraian pada umumnya terdapat tiga tahap yakni: *light roasting*, *medium roasting*, dan *dark roasting*, rata-rata *light roasting* menggunakan suhu 180°C dalam waktu 25 menit, *medium roasting* menggunakan suhu 200°C dalam waktu 20 menit, dan *dark roasting* menggunakan suhu 240°C dalam waktu 15 menit (Alfatah, 2022). Data mengenai perbedaan waktu penyangraian terutama pada biji kurma belum banyak ditemukan pada penelitian sehingga perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh lama waktu penyangraian terhadap perubahan sifat kimia seperti kadar air, kadar flavonoid, kadar zat besi, dan kadar sari kopi.

Berdasarkan permasalahan, penulis ingin melakukan penelitian tentang “Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Sifat Kimia Kopi Biji Kurma.”

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah lama penyangraian memiliki pengaruh terhadap kadar air?
2. Apakah lama penyangraian mempengaruhi kandungan zat besi pada kopi biji kurma?
3. Apakah lama penyangraian memiliki pengaruh terhadap kadar flavonoid?
4. Apakah lama penyangraian dapat mempengaruhi jumlah sari kopi yang dihasilkan?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui apakah kadar air pada kopi biji kurma mengalami pengaruh selama proses penyangraian.
2. Untuk menganalisis secara kuantitatif kadar zat besi pada kopi biji kurma.
3. Untuk menganalisis secara kuantitatif kadar flavonoid pada kopi biji kurma.
4. Untuk mengetahui pengaruh lama penyangraian terhadap jumlah sari kopi yang dihasilkan dari biji kurma.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan sebagai referensi kepada masyarakat mengenai pengaruh lama penyangraian terhadap sifat kimia pada kopi biji kurma.

2. Memberikan informasi kepada masyarakat terkait kopi biji kurma.
3. Memperoleh lama penyangraian yang optimal dalam menghasilkan serbuk kopi biji kurma yang berkualitas.

