# BAB I
# PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Minuman kopi merupakan salah satu jenis minuman yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Menurut *International Coffee Organization* (2015), tingkat konsumsi kopi di Indonesia terus meningkat. Hal ini terbukti dari data konsumsi kopi pada tahun 2010 sebesar 0,8 kg/kapita/tahun dan pada tahun 2015 menjadi sebesar 1,36 kg/kapita/tahun. Kegemaran konsumen akan produk kopi salah satunya disebabkan karena kopi memiliki aroma dan rasa yang sangat khas.

Produk minuman kopi umumnya terbagi atas dua macam, yaitu minuman kopi yang siap diminum langsung (*ready to drink*) dan minuman kopi serbuk. Minuman kopi serbuk itu sendiri terbagi lagi atas dua bagian yaitu minuman kopi serbuk instan dan minuman kopi serbuk non-instan. Kopi non instan merupakan kopi yang menyisakan ampas saat diseduh. Berbeda dengan kopi non instan, kopi instan merupakan kopi yang telah diolah menjadi kopi yang larut tanpa sisa ampas atau endapan bila diseduh.

Proses pengolahan kopi instan meliputi penyangraian (*roasting*), penggilingan (*grinding*), pencampuran, ekstraksi, dan pengeringan (*drying*). Prinsip dari proses instanisasi kopi yaitu ekstraksi dan pengeringan. Proses ekstraksi bertujuan untuk memisahkan kopi dari ampas yang terbentuk sehingga diperoleh kopi yang dapat langsung diminum setelah diseduh. Proses penting dalam proses instanisasi kopi selain ekstraksi yaitu pengeringan. Pengeringan akan berpengaruh terhadap aroma dan flavor dari kopi akibat paparan suhu tinggi sehingga akan terjadi penguapan senyawa volatil. Adanya proses pengeringan yang tepat dapat membantu

meminimalisir penguapan berlebih pada aroma dan flavor yang ada pada kopi. Oleh karena itu diperlukan pengertian yang tepat terhadap metode pengeringan yang akan digunakan dalam pembuatan kopi instan sehingga aroma dan flavor kopi yang ada di dalamnya dapat dipertahankan.

Berdasarkan metode pengeringan yang ada, terdapat dua metode pengeringan yang paling banyak digunakan dalam proses pengolahan kopi instan yaitu *freeze drying* dan *spray drying*. Metode f*reeze drying* memiliki prinsip kerja yang meliputi pembekuan larutan, penggranulasian larutan beku, dan pengkondisikan pada *vacum ultra-high* dengan pemanasan yang sedang sehingga mengakibatkan air pada bahan pangan tersebut akan menyublin dan menghasilkan produk padat (*solid product*). Metode *spray drying* memiiki prinsip kerja pengeringan dengan penyemprotan dimana proses pengeringan terjadi didalam tower silindris yang besar dengan dasar kerucut dimana air akan hilang karena kontak dengan udara panas pada suhu antara 200 °C dan 300 °C. Kedua metode pengeringan tersebut akan mempengaruhi aroma dan flavor produk akhir sehingga perlu dilakukan kajian mengenai pengaruh perbedaan metode pengeringan terhadap kualitas kopi yang dihasilkan yaitu aroma dan flavor kopi.

## 1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perbedaan metode pengeringan pada pengolahan kopi instan terhadap aroma dan flavor kopi yang dihasilkan.

## 1.3. Tujuan

Menjelaskan pengaruh perbedaan metode pengeringan pada pengolahan kopi instan terhadap aroma dan flavor kopi yang dihasilkan.