

## I. LATAR BELAKANG

Kopi merupakan salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat di penjuru dunia. Tingkat konsumsi kopi di dunia telah mengalami peningkatan sebanyak 1,7% dari tahun 2021 ke 2022 (International Coffee Organization, 2023). Kopi *cold brew* merupakan salah satu tren metode preparasi kopi yang sedang bertumbuh. Menurut National Coffee Association (2023) dalam French (2023), popularitas kopi *cold brew* telah meningkat sebanyak 300% dari tahun 2016.

Kopi *cold brew* mengacu pada kopi yang diekstraksi pada suhu ruang (20-25°C) atau pada suhu dingin ( $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ), dan berbeda dengan kopi dingin yang biasanya diproduksi dengan ekstraksi pada suhu tinggi sebelum kemudian didinginkan (Angeloni et al., 2019). Deskripsi kopi *cold brew* sengaja dibuat tidak terlalu membatasi untuk memberi peluang inovasi.

Kopi gaya Kyoto merupakan kopi *cold brew* pertama yang tercatat pada tahun 1600-an, nama kopi tersebut diambil karena popularitasnya di kota Kyoto, Jepang (Coriate, 2023). Konon, kopi *cold brew* diperkenalkan kepada Jepang oleh para pedagang Belanda dari Indonesia (Naylor, 2014). Praktik pembuatan kopi *cold brew* oleh Belanda dilakukan dengan menyeduh kopi pekat menggunakan air dingin dalam jangka waktu lama untuk menyediakan kopi siap saji yang dapat dipanaskan kembali (Le Compte, 2015).

Banyak penelitian tentang kopi *cold brew* dilakukan seiring dengan meningkatnya popularitas *cold brew*. Beberapa kopi asal Indonesia yang telah diteliti untuk dijadikan *cold brew*, diantaranya kopi robusta Empat Lawang, robusta Dampit, robusta Lampung, arabika Gayo, arabika Arjuno, arabika Flores Bajawa, arabika Kerinci, arabika Menoreh dan arabika Sumatra, arabika Jawa Gunung Halu, arabika Semendo (Nida, 2021; Allafaoe, 2020; Haryono et al., 2021; Iskandar & Khoirunisa, 2022; Amri et al., 2021; Pan et al., 2023; Asiah et al., 2019; Sari, 2020; Pajarwati et al., 2023). Secara keseluruhan, studi mengenai *cold brew* lebih banyak meneliti kopi arabika dibandingkan kopi robusta.

Spesies kopi sangat mempengaruhi hasil seduhan kopi yang dihasilkan. Di Indonesia, spesies kopi yang umum dibudidayakan adalah kopi robusta dan arabika. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2021), produksi kopi robusta pada tahun 2020 di Indonesia mencapai 70,15% sedangkan sisanya sebanyak 29,85% adalah kopi arabika. Kedua spesies kopi tersebut dapat memberikan karakteristik seduhan kopi yang berbeda, yang dapat mempengaruhi pertimbangan pemilihan spesies kopi yang akan digunakan sesuai dengan karakteristik seduhan yang diharapkan.

Dalam analisis yang dilakukan oleh The Brainy Insight (2023), sebanyak 43,23% dari pasar kopi *cold brew* komersial pada tahun 2022 didominasi oleh kopi *cold brew* arabika. Kopi arabika diketahui memiliki *flavor* yang lebih kuat dan kaya dibandingkan dengan robusta (Wonorahardjo et al., 2019). Kelebihan tersebut menyebabkan pengolahan kopi arabika dengan metode *cold brew* menguntungkan, karena proses *brewing* pada suhu rendah dapat meminimalisir hilangnya senyawa *flavor* yang volatil dari kopi.

Kopi *cold brew* pada umumnya diseduh selama 12-24 jam pada suhu yang rendah (Portela et al., 2021; Sari, 2020). Hal tersebut berbeda dengan kopi *hot brew* yang diseduh pada suhu yang tinggi (92-96°C) hanya selama beberapa menit saja (Specialty Coffee Association, 2017 dalam Batali et al., 2020). Penyeduhan pada suhu yang berbeda diduga menghasilkan karakteristik seduhan yang berbeda pada kopi *cold brew* dibandingkan dengan kopi *hot brew*. Tujuan penulisan karya ilmiah ini, yaitu untuk meninjau metode preparasi kopi *cold brew* dan pengaruh *cold brewing* terhadap karakteristik fisikokimia, aktivitas antioksidan serta potensi cemaran mikroorganisme pada kopi *cold brew*.