

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang banyak dikonsumsi oleh penduduk Indonesia karena memiliki rasa, aroma dan warna yang khas. Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia (AEKI) mencatat bahwa konsumsi kopi orang Indonesia terus naik 36 persen sejak tahun 2010 hingga 2014. Menurut data AEKI, pada 2010 konsumsi kopi Indonesia mencapai 800 gram per kapita dengan total kebutuhan kopi mencapai 190 ribu ton. Sedangkan pada 2014, konsumsi kopi Indonesia telah mencapai 1,03 kilogram per kapita dengan kebutuhan kopi mencapai 260 ribu ton.

Dalam bidang kesehatan 1 dekade yang lalu, kopi sering dikenal sebagai penyebab penyakit darah tinggi, maag, dan penyakit jantung sehingga banyak orang takut dan tidak mau minum kopi. Hal ini terjadi karena adanya kandungan kafein pada minuman kopi (Yusdiali, 2008).

Pada saat ini beberapa orang memanfaatkan limbah salak sebagai bahan untuk kerajinan, seperti pemanfaatan kulit salak untuk industri keramik. Sedangkan, Aji dan Kurniawan (2012) memanfaatkan biji salak sebagai adsorben. Namun selain itu, limbah buah salak dimanfaatkan sebagai minuman yang diklaim memiliki efek kesehatan bagi tubuh seperti penyakit asam urat, karena adanya kandungan antioksidan dalam biji salak (Yusdiali, 2008). Selain itu minuman bubuk biji salak ini memiliki rasa, aroma, dan warna yang hampir sama dengan minuman bubuk kopi pada umumnya.

Salak merupakan salah satu komoditas buah asli dari Indonesia. Dari data Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2013) hasil produksi salak di Indonesia pada tahun 2010-2012 berturut-turut adalah sebagai berikut 749.876 ton, 1.082.115 ton, dan 1.035.406 ton

Biji salak tersusun dari polisakarida yang digunakan sebagai cadangan energi. *Edible portion* dari buah salak hanya berkisar antara 56-65%, sehingga limbah salak dapat mencapai 35-44% dari jumlah salak yang diolah atau dikonsumsi. Biji salak memiliki porsi sebesar 25-30%, sedangkan kulit salak memiliki porsi 10-14% dari bobot total buah salak (Supriyadi *et al.*, 2002). Berdasarkan perbandingan jumlah tersebut, biji salak memiliki potensi yang lebih besar untuk dimanfaatkan, yaitu sebagai bubuk biji salak. Biasanya pengolahan biji kopi dilakukan penyangraian, sehingga pada biji salak juga dilakukan penyangraian.

Penentuan waktu penyangraian biji salak perlu dilakukan untuk mendapatkan minuman bubuk biji salak yang dapat diterima oleh konsumen. Penyangraian kopi menggunakan suhu 190° C selama 15-30 menit, sedangkan penyangraian biji salak dilakukan pada suhu $\pm 150^{\circ}$ C (sistem) dengan perlakuan 60 menit, 70 menit, 80 menit, 90 menit, 100 menit, dan 110 menit. Penentuan waktu penyangraian untuk mengetahui waktu yang tepat sesuai dengan kesukaan panelis. Batas waktu minimal penyangraian yaitu 60 menit sebab pada waktu ini biji salak sudah mulai matang yang ditandai dengan retaknya biji salak, sedangkan batas maksimal penyangraian yaitu 110 jika lebih dari waktu tersebut, biji salak berwarna hitam (gosong) dan aroma yang gosong. Berdasarkan penelitian pendahuluan dihasilkan biji salak dengan kadar air 56,54%, kadar abu 1,85%, kadar protein 4,52%, kadar lemak 0,53%, dan kadar karbohidrat 36,56%

Pengamatan yang dilakukan dalam penentuan waktu penyangraian biji salak dalam pembuatan bubuk biji salak meliputi karakteristik fisikokimia (warna, kelarutan dan kadar air) dan organoleptik (warna, rasa, dan aroma).

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh waktu penyangraian biji salak terhadap karakteristik fisikokimia (warna, kelarutan dan kadar air) dan organoleptik (warna, rasa, dan aroma) bubuk biji salak pondoh?
2. Berapakah waktu penyangraian biji salak yang menghasilkan bubuk biji salak pondoh yang memiliki karakteristik organoleptik yang diterima oleh panelis?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh waktu penyangraian terhadap karakteristik fisikokimia (warna, kelarutan dan kadar air) dan organoleptik (warna, rasa, dan aroma) bubuk biji salak pondoh.
2. Mengetahui waktu penyangraian biji salak yang menghasilkan bubuk biji salak pondoh yang memiliki karakteristik organoleptik yang diterima oleh panelis?

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat dan industri pangan mengenai pemanfaatan biji salak sebagai bubuk biji salak untuk memanfaatkan limbah salak agar dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah dan nilai ekonomi yang lebih tinggi.