

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kopi ditemukan di dataran tinggi Ethiopia sekitar tahun 800. Seorang gembala kambing bernama Kaldi, mengamati kambing gembalaannya yang gemar memakan sejenis buah beri yang membuat kambing-kambing tersebut jadi lebih bersemangat untuk beberapa saat. Ia pun mengamati bahwa setelah memakan buah beri tersebut, kambing-kambingnya tidak mau beristirahat maupun tidur pada malam harinya. Kaldi kemudian mencoba memakan sendiri buah beri tersebut – dan ia pun ternyata mengalami hal sama (Utami, 2011).

Kandungan kimia terpenting yang ada di dalam minuman kopi adalah kafein. Kafein membuat orang terjaga atau tetap aktif karena kafein dapat menempati sisi aktif dari reseptor adenosine. Adenosin dapat membuat manusia menjadi rileks dan mengantuk, sehingga kafein dapat menghambat sistem ini dan memberikan efek agar manusi terjaga. Efek yang dihasilkan adalah detak jantung meningkat, mata terbuka lebih lebar, otot menjadi lebih kaku, dan gula darah meningkat (Utami, 2011).

Kafein tidak boleh dikonsumsi secara berlebihan karena dapat menyebabkan efek yang negatif bagi tubuh. Beberapa orang sangat sensitif terhadap kafein, sehingga tidak mampu mengkonsumsi kopi dalam jumlah yang banyak. Adanya kendala tersebut maka dikembangkan produk minuman kopi yang rendah kafein.

Komposisi kimia dari kopi dipengaruhi oleh jenis kopi, kualitas panen, dan lokasi pertanian. Kandungan kimia yang berbeda ini akan berpengaruh terhadap metode pengolahan, mutu fisik biji kopi kering, serta cita rasa seduhan (Mulato dkk, 2010).

Pengolahan kopi dimulai dari pengolahan hulu yakni sortasi, pengupasan, pencucian, fermentasi dan pengeringan. Pengolahan hilir kopi dimulai dari penyangraian, ekstraksi dan instanisasi kopi. Produk yang dibuat adalah kopi instan, yaitu kopi jahe, kopi ginseng, dan kopi minim kafein. Kopi instan dibuat dengan cara kristalisasi larutan kopi yang sudah dicampur gula kemudian kristalisasi larutan jahe atau larutan ginseng yang sudah dicampur gula. Setelah itu, kristal kopi dan kristal jahe atau ginseng digiling kemudian dicampur dan menghasilkan kopi jahe instan atau kopi ginseng instan. Selain kopi instan, produk yang dibuat adalah kopi *blending* dan kopi tubruk.

1.2 Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan pelaksanaan PKIPP (Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan) bagi mahasiswa meliputi tujuan umum dan tujuan khusus.

Tujuan umum :

Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh mahasiswa selama kuliah serta mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan masalahnya.

Tujuan khusus:

1. Mengetahui dan mempelajari secara langsung proses pengolahan kopi mulai dari bahan baku sampai diperoleh produk akhir.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi selama proses produksi.

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan pada PKIPP ini adalah pengamatan dan keikutsertaan secara langsung dalam beberapa unit proses produksi, diskusi dengan para staff, observasi lapangan, pengumpulan data dan studi pustaka.

1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaannya

Kegiatan Praktek Kerja Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang beralamat di Jl. Perkebunan Renteng Jenggawah di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, yang berjarak ± 20 km arah Barat Daya dari kota Jember

