

BAB I**PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan data yang dilansir oleh International Coffee Organization (ICO), dunia ini telah memproduksi sekitar 9 juta ton kopi pada tahun 2016 (*sumber : The International Coffee Organization's comprehensive historical statistical data*). Diantaranya sekitar 36% atau sekitar 3,3 juta ton merupakan hasil produksi dari Brazil. Dengan jumlah produksi sebanyak 3,3 juta ton kopi ini, Brasil saat ini merupakan negara yang menghasilkan kopi terbanyak di dunia. Berada di urutan kedua sebagai Negara Penghasil Kopi terbesar di dunia adalah Vietnam dengan jumlah produksinya sebesar 1,53 juta ton kopi, sedangkan di posisi ketiga sebagai negara penghasil kopi terbesar di dunia adalah Kolombia dengan jumlah produksinya sebanyak 840 ribu ton kopi

Negara kita, Republik Indonesia juga merupakan negara penghasil kopi terbesar di Dunia berdasarkan data ICO tersebut, Indonesia menduduki urutan keempat sebagai negara penghasil kopi terbesar di dunia dengan jumlah produksinya sebanyak 600 ribu ton kopi. (*sumber : The International Coffee Organization's comprehensive historical statistical data*).

Saat ini industri kopi dapat dikatakan sedang eksis di Indonesia, Hal tersebut didasari dengan banyaknya penikmat kopi di negeri penghasil kopi terbesar ke-4 di dunia ini (cari data). Kedai kopi mulai terlihat di berbagai sudut kota. Lalu ketika banyak yang menjadi penikmat kopi, berarti ampas kopi yang dihasilkan pun juga banyak di setiap kedai kopi berbicara tentang ampas kopi. Sisa kopi atau orang lebih sering menyebutnya ampas kopi, mungkin hal ini tidaklah asing bagi Anda. Karena, pasti beberapa orang sudah ada yang pernah mencoba *face mask* yang dibuat sendiri dari ampas kopi. Ya, itu adalah salah satu manfaatnya. Manfaat lainnya juga dapat dijadikan sebagai pupuk organik bagi

Anda yang suka bercocok tanam. Kedua fungsi tersebut adalah hal yang paling sederhana yang dapat dilakukan di rumah.

Ampas kopi sebagai bahan pembuatan berbagai macam produk adalah inovasi yang sangat bermanfaat dalam hal segi biaya maupun pelestarian alam dikarenakan biaya yang sangat murah untuk mendapatkannya serta mengurangi sampah yg akan dibuang. (Begitupun dalam halnya sebagai bahan dasar pembuatan brownies).

Brownies beberapa tahun terakhir ini sangat populer di Indonesia. Karena mempunyai rasa manis dan legit yang sangat digemari banyak orang.

Dikutip dari (Solopos.com) dari *The Nibble*, brownies merupakan kue klasik yang berasal dari Amerika Serikat. Resep kue ini kali pertama dikembangkan di Amerika Serikat pada akhir abad ke-19. Seiring berjalannya waktu, kelezatan kue klasik ini sampai ke Kanada dan mulai berkembang pada abad ke-20.

Brownies kali pertama dihidangkan dalam acara *World Columbian Exposition of 1983* yang digelar di Chicago, Amerika Serikat. Saat itu, seorang koki dari Hotel Palmer House berinovasi brownies sebagai makanan penutup dalam acara tersebut. Pemilik hotel itu meminta sang koki menyajikan kue dengan potongan yang lebih kecil dari biasanya.

Koki yang tidak diketahui identitasnya itu kemudian membuat kue dengan bahan tepung, mentega, gula, telur, coklat, dan kacang almond. Dia lupa memasukkan bahan pengembang alias baking powder hingga akhirnya membuat kuenya bantat.

Alhasil, kue tersebut menjadi tebal, berpori, padat, dan sedikit basah. Namun, siapa sangka kue yang gagal itu justru disukai banyak orang.

Dalam versi kedua, brownies disebut merupakan hasil percobaan seorang pemuda yang memiliki usaha kue. Suatu hari, dia kehabisan modal untuk membeli bahan kue coklat.

Dia menghabiskan waktu semalaman untuk membuat kue yang hendak diujakan keesokan harinya. Sayangnya, hasil kue itu berbeda jauh dengan yang ada dalam buku resep. Namun, siapa sangka kue yang gagal itu malah laris manis. Dia sampai kewalahan melayani pesanan pelanggan.

Resep brownies kali pertama muncul dalam buku *Home Cookery* yang disebut *Service Club Cook Book* pada 1904. Resep kedua muncul pada 1907 di buku *Lowney's Cook Book* yang ditulis oleh Maria Willet Howard dan Walter M. Lowney.

Sejak saat itu, brownies mulai terkenal di berbagai belahan dunia, termasuk Indonesia. Seiring dengan berjalannya waktu, resep brownies terus mengalami perkembangan. Salah satunya adalah brownies kukus yang dibuat karena banyak orang tidak memiliki pemanggang.

Dalam inovasinya berbagai macam varian rasa dari brownies juga telah banyak bermunculan, namun tanpa mengurangi ciri khas utamanya yakni rasa coklat. Varian-varian tersebut hanya berupa penambahan topping atau dengan isi dibagian tengahnya dengan selai.

Dalam mempertahankan persaingan yang ada saat ini inovasi tersebut sangat diperlukan, tanpa mengurangi ciri khas dan rasa brownies yang asli. Disamping itu penghematan juga sangat diperlukan agar dalam persaingan bisnis harga dapat ditekan semurah mungkin sehingga mendapatkan keuntungan dan lebih serta menghemat bahan baku. Dengan bahan baku ampas kopi nilai ekonomis akan menjadi tinggi.

Tekstur yang halus dari ampas kopi dan juga masih menyisakan kandungan kafein, vitamin c, antioksidan dan acidity (data dan sumber) meskipun, kandungannya tidak sebesar ketika sebelum diseduh dan nilai-nilai kenikmatan sejati cita rasa kopi yang akan memperkuat rasa coklat khas brownies membuat penulis berpikiran untuk menjadikannya bahan utama sebagai pengganti terigu. Pada dasarnya brownies mempunyai bahan dasar tepung terigu dan beberapa tepung non terigu sebagai membangun kerangka kue serta

mengikat bahan lain untuk mendapatkan tekstur kue yang padat adalah alasan utama penulis mempunyai pemikiran untuk memanfaatkan ampas kopi sebagai pengganti bahan terigu tersebut. Disamping memiliki nilai ekonomis yang tinggi karena ampas (bahan sisa) adalah bahan yang tidak terpakai akan menjadi sampah yang seharusnya dibuang dengan pemanfaatan tersebut kita dapat mengurangi sampah sehingga secara tidak langsung kita ikut menjaga kelestarian lingkungan dengan mengurangi jumlah sampah yang ada.

Berbagai macam manfaat penggunaan ampas kopi tersebut menjadikan penulis mengambil judul penelitian ini “PEMANFAATAN AMPAS KOPI ARABICA SEBAGAI SUBSTITUSI BAHAN DASAR PRODUK BROWNIES”

1.2 Rumusan Masalah

Dari beberapa hal yang telah dijelaskan dalam latar belakang, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul PEMANFAATAN AMPAS KOPI ARABICA SEBAGAI SUBSTITUSI BAHAN DASAR PRODUK BROWNIES” dengan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi pembuatan bahan dasar brownies dengan bahan dasar ampas kopi ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk brownies berbahan dasar ampas kopi ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai penulis dengan melakukan penelitian dan percobaan penggunaan ampas kopi arabica sebagai bahan dasar pembuatan brownies adalah :

1. Pemanfaatan barang sisa (ampas) untuk dijadikan barang yang bernilai ekonomis
2. Memberikan pembelajaran bagi pembaca bahwa barang sisa (ampas) dapat dipergunakan kembali dengan pemanfaatan yang benar

1.4 Kegunaan Penelitian

1.4.2 Kegunaan Teoritis

1. Memberikan informasi mengenai manfaat ampas kopi untuk bahan pembuatan brownies.
2. Memperluas pemikiran mahasiswa terhadap inovasi penjualan produk brownies.
3. Sebagai alternatif bahan dasar pembuatan brownies.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat khususnya bagi pembisnis brownies serta umumnya bagi semua mahasiswa Telkom University sebagai referensi inovasi baru tentang manfaat ampas kopi sebagai bahan dasar pembuatan brownies.