

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kombucha merupakan minuman fermentasi mengandung bakteri probiotik yang dikenal sebagai bakteri asam laktat (BAL) (Zubaidah, Fibrianto, & Kartikaputri, 2021). Karena dalam kandungan kimia kombucha termasuk vitamin B1 (*tiamin*), vitamin B2 (*riboflavin*), vitamin B3 (*niacin*), vitamin B6 (*piridoksin*), vitamin B12 (*sianokobalamin*), vitamin C, asam folat, asam glukoronat, asam asetat, asam laktat, asam amino, enzim, dan antibiotik. (Naland, 2004). Minuman ini memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan seperti meningkatkan sistem pencernaan dan kekebalan tubuh karena mengandung probiotik, vitamin dan mineral, serta senyawa antioksidan (Jayabalan, Malbaša, Lončar, Vitas, & Sathishkumar, 2014).

Minuman ini dimanfaatkan menggunakan bahan dasar seperti daun teh, dan limbah kulit kopi, Akan tetapi pemanfaatan biji kopi digunakan sebagai kombucha, karena biji kopi mengandung kafein dan senyawa bioaktif lainnya yang dapat memberikan efek fisiologis, minuman kopi ini populer di dunia (Poole, et al., 2017), oleh karena itu banyak orang yang mengonsumsi kopi ini menjadi kebutuhan sekunder. Kopi memiliki beberapa manfaat seperti: mengurangi risiko batu empedu dan kanker usus besar, meningkatkan fungsi kognitif, mengurangi risiko penyakit hati pada individu dengan risiko tinggi, dan mengurangi kerusakan gigi akibat makanan (Mumin, Akhter, Abedin, & Z., 2006). Minuman kopi memiliki kemiripan dengan minuman teh di dalamnya mengandung senyawa-senyawa kimia. Senyawa kandungan yang ada pada kopi dan teh seperti kandungan kafein, antioksidan, dan polifenol (Rahayu & Rahayu, 2007).

Proses pembuatan kombucha dapat dilakukan dengan cara fermentasi menggunakan inokulum kultur kombucha (Purborini, 2003). Hasil Cairan kopi yang telah fermentasi dapat dibuat menjadi dua jenis produk: nata dan cairan kopi hasil fermentasi yang disebut kombucha coffee. Senyawa dalam Kombucha Tea hampir sama dengan kombucha coffee diantaranya adalah: kadar asam, katekin, alkohol dan kafein (Rahayu & Rahayu, 2007). Selama periode fermentasi yang berbeda-beda, kopi

kombucha memiliki kadar gula dan pH yang turun, serta senyawa kimia seperti asam asetat, asam laktat, alkohol, kafein, protein, dan vitamin B2 (Rahayu & Rahayu, 2006).

Berdasarkan hal tersebut menarik untuk dilakukan penelitian modifikasi, hasil akhir dan sifat kimia minuman kombucha yang dibuat dengan kopi excelsa dapat dipengaruhi oleh bahan pembuatan minuman kombucha.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh konsentrasi kopi 2%, 3%, 4% dan lama fermentasi 7 hari, 10 hari, dan 14 hari terhadap karakteristik (total asam, pH, kadar antioksidan, total padatan terlarut, dan kadar kafein) pada kombucha kopi excelsa.

1.3 Tujuan Penelitian

Menganalisis pengaruh konsentrasi kopi 2%, 3%, 4% dan lama fermentasi 7 hari, 10 hari, dan 14 hari terhadap karakteristik (total asam, pH, kadar antioksidan, total padatan terlarut, kadar kafein) pada kombucha kopi excelsa.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Untuk meningkatkan pengetahuan tentang potensi kopi excelsa, bahan baku kombucha yang populer dan memiliki banyak manfaat kesehatan.
2. Diharapkan bahwa penelitian ini akan memperluas pengetahuan dan pengalaman peneliti tentang cara mengolah kopi menjadi kombucha, serta bagaimana konsentrasi kopi mempengaruhi nilai gizi dan karakteristik kimia kombucha.
3. Diharapkan bahwa hasil penelitian ini akan memberikan informasi kepada masyarakat bahwa kopi dapat digunakan untuk membuat minuman kombucha yang memiliki nilai gizi yang tinggi.