

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dibandingkan dengan tanaman perkebunan lainnya, kopi memiliki nilai ekonomi yang relatif tinggi dan merupakan sumber devisa negara yang signifikan. Kafein adalah salah satu komponen kopi. Di Indonesia, kopi Arabica dan kopi Robusta merupakan dua jenis kopi yang diproduksi. Sementara kopi Robusta tumbuh di dataran rendah antara 400 hingga 700 meter, kopi Arabika tumbuh di dataran tinggi pada ketinggian 1.000 hingga 2.000 meter (Nurdiansyah *et al.*, 2017).

Indonesia adalah produsen kopi terbesar setelah Brasil, Vietnam, dan Kolombia. Sekitar 67% dari total produksi kopi diekspor, dan sisanya 33% dikonsumsi di dalam negeri. Negara Indonesia banyak mengonsumsi kopi. Menurut Kementerian Perindustrian (2016), konsumsi kopi nasional meningkat 10% per tahun selama sepuluh tahun terakhir, sedangkan konsumsi kopi dunia hanya meningkat 2,5%.

Kopi bubuk dan kopi instan merupakan mayoritas produk yang dibuat oleh industri kopi. Jumlah kopi bubuk yang diproduksi di Indonesia diperkirakan mencapai 150.000 ton, 20.000 ton kopi instan dan turunannya, serta 3.000 ton kopi bubuk diekspor setiap tahunnya. Secara umum, ada tiga fase yang terlibat dalam persiapan biji kopi: penyangraian (*roasting*), proses penggilingan (*grinding*), dan proses penyeduhan (*brewing*). Proses

penyangraian berperan dalam, pembentukan senyawa dan flavor dengan perlakuan panas. Warna biji kopi sangrai, digunakan untuk menentukan waktu sangrai. Warna biji kopi yang disangrai semakin mendekati coklat tua kehitaman menunjukkan semakin lama proses penyangraian. Setelah disangrai selanjutnya dilakukan penggilingan. Proses penggilingan bertujuan untuk membuat biji kopi menjadi lebih kecil dalam ukuran partikel. Mengurangi ukuran partikel biji kopi akan membuatnya lebih mudah untuk melarutkan bahan kimia pembentuk rasa dan pendingin dalam air mendidih. Proses penyeduhan merupakan tahap terjadinya proses ekstraksi senyawa aroma dan flavor oleh air panas. Seiring dengan meningkatnya popularitas kopi, metode penyeduhan yang digunakan juga semakin berkembang tergantung budaya, konteks sosial, dan preferensi personal konsumen (Fibrianto *et al.*, 2018)

Asam klorogenat, trigonelin, karbohidrat, lipid, asam amino, asam organik, mineral, dan kafein adalah komponen kopi. Biji kopi semuanya mengandung kafein, sejenis alkaloid. Kafein ($C_8H_{10}N_4O_2$) adalah senyawa yang masuk dalam kelompok senyawa “*metilxantin*” yang merupakan senyawa yang terbentuk secara alami dan masuk ke dalam derivat xatin yang merupakan golongan senyawa alkaloid (Fajriana, 2018).

Dalam asupan harian disarankan tidak melebihi 100 mg kafein, hal tersebut dapat menyebabkan ketergantungan. SNI 01-3542-2006 batas maksimal kafein dikonsumsi dalam makanan dan minuman minimal adalah 2,5% dan maksimal 0,3%. Namun jika terdapat kandungan kafein

yang tinggi, hal ini dapat menyebabkan ketergantungan, maka dari itu, pemerintah tidak mengizinkan peredaran minuman dan makanan berkafein lebih dari aturan SNI (Suaniti *et al.*, 2022). Konsumsi kopi dapat memiliki efek positif atau negatif karena aksi stimulasi kafein. Selain memiliki manfaat seperti menurunkan risiko penyakit Parkinson, batu empedu, dan penyakit Alzheimer, kopi juga memiliki risiko seperti kanker, tekanan darah tinggi, dan kolesterol. (Fajriana, 2018).

Pada penelitian yang telah dilakukan untuk mengetahui kadar kafein dalam kopi dilakukan dengan metode Spektrofotometri UV – Vis dan HPLC. Beberapa penelitian yang telah dilakukan tentang analisis kafein dalam kopi, termasuk *Validated High-Performance Thin Layer Chromatographic Method for Caffeine Quantification in Beverages and Edibles* dengan menggunakan metode analisis KCKT dan Analisis Kandungan Kafein Dalam Kopi Seduhan Warung Kopi Di Kota Banda Aceh dengan menggunakan metode analisis Spektrofotometri UV – Vis.

Berdasarkan dari latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan kajian artikel tentang “Kadar Kafein pada Beberapa Kopi dengan Berbagai Metode” berdasarkan artikel review pada 5 Artikel terdapat 4 nasional dan 1 internasional untuk memastikan kadar kafein pada berbagai jenis kopi. Kopi dan kesesuaian kandungan kafeinnya dengan SNI 01-7152-2006.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan permasalahnya sebagai berikut :

1. Berapa kadar kafein yang terdapat di dalam kopi?
2. Apakah kadar kafein sesuai dengan kadar kafein yang di anjurkan sesuai pada SNI 01-7152-2006 ?

C. Tujuan

1. Untuk menganalisis kadar kafein di dalam kopi
2. Untu menganalisis kadar kafein sudah sesuai dengan kadar kafein

D. Manfaat

Adapun manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis

Secara teoritis metode kajian artikel ini diharapkan bisa menambah informasi, pengetahuan, serta wawasan guna mengerti bagaimana pengaruh kandungan kafein yang terdapat dalam kopi siap minum.

2. Manfaat praktis

Guna menambah meningkatkan kesadaran, pemahaman, dan informasi masyarakat tentang jumlah kafein yang terkandung dalam kopi siap minum.