

**PERBANDINGAN METODE SEDUH DINGIN (*COLDBREW* DAN
COLDDRIP) KOPI TERHADAP KONSENTRASI SENYAWA KAFEIN
DAN ASAM SITRAT YANG TEREKSTRAK DALAM MINUMAN KOPI
(STUDI TEKNOLOGI DAN ANALITIK KIMIA PANGAN)**

Intisari

Hikmat Ramdhani

13612111

Telah dilakukan penelitian perbandingan metode seduh dingin (*coldbrew* dan *colddrip*) kopi terhadap konsentrasi senyawa kafein dan asam sitrat yang terekstrak dalam minuman kopi. Penelitian ini dilakukan dengan beberapa cara yaitu ekstraksi kopi dengan metode seduh dingin, organoleptik dan analisis menggunakan instrument kromatografi kinerja tinggi (KCKT). Metode seduh dingin dibagi menjadi dua yaitu *coldbrew* dan *colddrip*. *Coldbrew* merupakan metode seduh dingin yang diadopsi dari metode ekstraksi kimia maserasi, yaitu perendaman bubuk kopi dengan ukuran tertentu (800 μ m) pada suhu terkontrol (18°C) dan waktu tertentu (8 jam). Sedangkan *colddrip* merupakan metode seduh dingin yang diadopsi dari metode ekstraksi kimia perkolasi, yaitu dengan meneteskan air pada bubuk kopi (800 μ m) pada suhu terkontrol (18°C) dan waktu tertentu (8 jam). Pengujian yang dilakukan adalah organoleptik yang merupakan metode analisis kuantitatif dengan menggunakan indera perasa oleh beberapa panelis. Uji organoleptik yang diperoleh untuk *coldbrew* sebanyak 7 dari 15 orang menyatakan rasa dominan pahit, sedangkan *colddrip* sebanyak 8 dari 15 panelis menyatakan bahwa rasa dominan asam-manis. Hasil uji kualitatif dan kuantitatif menunjukkan bahwa ada perbedaan nilai konsentrasi senyawa asam sitrat dan kafein pada masing masing ekstrak. Nilai kafein pada *colddrip* lebih rendah (0,035 % b/b) dibandingkan dengan kafein dalam ekstrak *coldbrew* (0,039%) s

Kata kunci : Metode Seduh Dingin, *Coldbrew*, *Colddrip*, Organoleptik, Kromatografi Cair Kinerja Tinggi

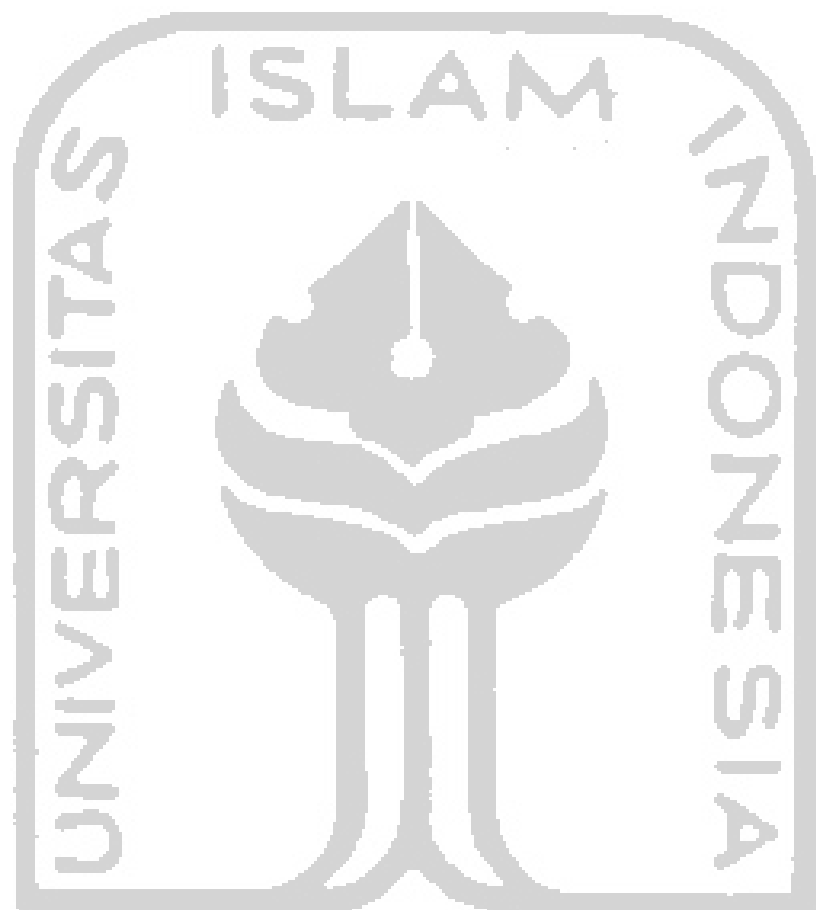
**COMPARATION OF COLD BREWING COFFEE METHOD
(COLDBREW AND COLDDRIP) TO CAFFEINE AND CITRIC ACID
CONCENTRATION OF COFFEE EXTRACT**

Abstract

**Hikmat Ramdhani
13612111**

Research about comparison of cold brewing coffee method has been done. The Steps which doing on this research is cold brewing process, organoleptic determination and Chromatography determination. Cold brewing method has 2 step, cold brew (immersion) and Cold dripping. Cold brew (immersion) process step was doing by soaking coffee powder (800 μ m) at controlled temperature (18 degree) with long time (8 Hours). Cold Dripping process was doing like Cold brew (immersion) but the process doing by dripping (not soaking). Next process was organoleptic determination. Organoleptic determination was doing by tongue with 15 panelist. The result of organoleptic determination is 7 of 15 persons said colbrew is bitter and 8 of 15 persons said that cold drip more sweet-acid's like taste. Next process is determination caffeine and citric acid by high performance liquid chromatography. The result is caffeine on cold brew is bigger (0,035% w/w) than cold drip (0,039% /b/b).

Keyword : Cold brewing Method, Cold brew, Cold Dripping Organoleptics, HPL



جامعة الإسلام في إندونيسيا