

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi telah ada dan diperkenalkan sebagai komoditas ekonomi sejak abad 15 dan saat ini merupakan komoditas makanan dunia yang kedudukannya kedua setelah *crude oil* (Restuccia et al, 2015). Ada beberapa varietas kopi yang tumbuh di bumi diantaranya arabika dan robusta. Kopi pada umumnya tumbuh di daerah tropis. Kopi arabika dapat tumbuh dengan baik pada ketinggian diatas 1200 mdpl, sedangkan robusta mampu tumbuh pada ketinggian 800 mdpl. Kopi memiliki senyawa kimia alam yang bermacam-macam tergantung pada

varietas dan tempat tumbuh. Salah satu senyawa yang terkandung dalam kopi adalah kafein. Berdasarkan spesies, kopi robusta cenderung memiliki kafein yang lebih tinggi dibandingkan kopi arabika.

Beberapa orang mengkonsumsi kopi dengan beberapa cara penyeduhan yang berbeda tergantung pada kebudayaan minum kopi orang. Orang-orang Turki menyeduh kopi dengan metode yang disebut "ibrik". Ibrik merupakan metode penyeduhan kopi dimana kopi dihaluskan dengan ukuran partikel yang lembut kemudian direbus bersamaan dengan air. Seiring berkembangnya zaman orang mencoba untuk menyeduh kopi dengan menggunakan air dingin. Salah satu metode penyeduhan yang berkembang adalah metode seduh dingin. Alasan menggunakan metode seduh dingin adalah untuk mendapatkan rasa kopi yang lebih alami (*fruity*, *floral* dan *sweet*) dengan kadar kafein yang lebih rendah dari metode seduh panas yang berkembang. Metode seduh dingin sendiri dibedakan

menjadi beberapa metode diantaranya adalah *coldbrew* dan *colddrip*. Perbedaan dari kedua metode seduh dingin tersebut terdapat pada prosesnya untuk *colddrip* biasa digunakan tetesan air es atau air suhu sebagai pengekstraknya sedangkan *coldbrew* direndam dengan menggunakan air pada suhu normal atau air es.

Berdasarkan ulasan diatas baik dilakukan analisis senyawa kafein dan asam sitrat dalam kopi yang diseduh dengan metode metode seduh dingin (*coldbrew* dan *colddrip*) dengan menggunakan metode organoleptik sebagai uji kualitatif dengan kromatografi cair kinerja tinggi (KCKT) sebagai uji identifikasi senyawa dan uji kuantitatif senyawa. Uji senyawa yang dilakukan terbatas pada kafein dan asam sitrat. Dua senyawa tersebut diuji karena mewakili rasa dan memiliki karakter rasa yang identik dengan rasa kopi seduh dingin yang disimpulkan oleh beberapa konsumen kopi seduh dingin ini. Senyawa kafein dalam kopi seduh dingin tidak diperlukan terlalu banyak karena cita rasa kopi seduh dingin lebih manis dan asam khas buah. Uji organoleptik dilakukan karena digunakan sebagai dasar indikator kepekaan rasa manusia terhadap rasa senyawa yang ada didalam kopi, hal ini dilakukan dengan melakukan beberapa pendekatan teoritik penggunaan senyawa asam sitrat 0,1% g/mL dan 0,2% g/mL kafein. Uji organoleptik ini dilakukan dengan melakukan pemberian kesan rasa kopi metode seduh dingin dengan memilih reponden dari kalangan yang belajar uji citarasa kopi dan orang yang tidak belajar uji cita rasa kopi. Selain itu kromatografi cair kinerja tinggi digunakan untuk analisis kualitatif dan kuantitatif karena cukup baik performanya sebagai uji bahan pangan. Penelitian diharapkan menjadi salah satu rujukan pembelajaran teknologi serta analitik kimia pangan bidang kopi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana cara menganalisis senyawa kafein dan asam sitrat dalam minuman kopi *coldbrew* maupun *colddrip*?
2. Berapa hasil analisis senyawa kafein dan asam sitrat dalam minuman kopi *coldbrew* maupun *colddrip*?
3. Adakah perbedaan hasil senyawa kafein dan asam sitrat dalam minuman kopi *coldbrew* maupun *colddrip*?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Melakukan analisis senyawa kafein dan asam sitrat dalam minuman kopi
2. Menentukan hipotesis hasil analisis senyawa kafein dan asam sitrat dalam minuman kopi *coldbrew* maupun *colddrip*.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi tentang bagaimana pengaruh metode penyeduhan kopi metode seduh dingin terhadap senyawa kafein dan asam sitrat yang terekstrak.