

BAB II

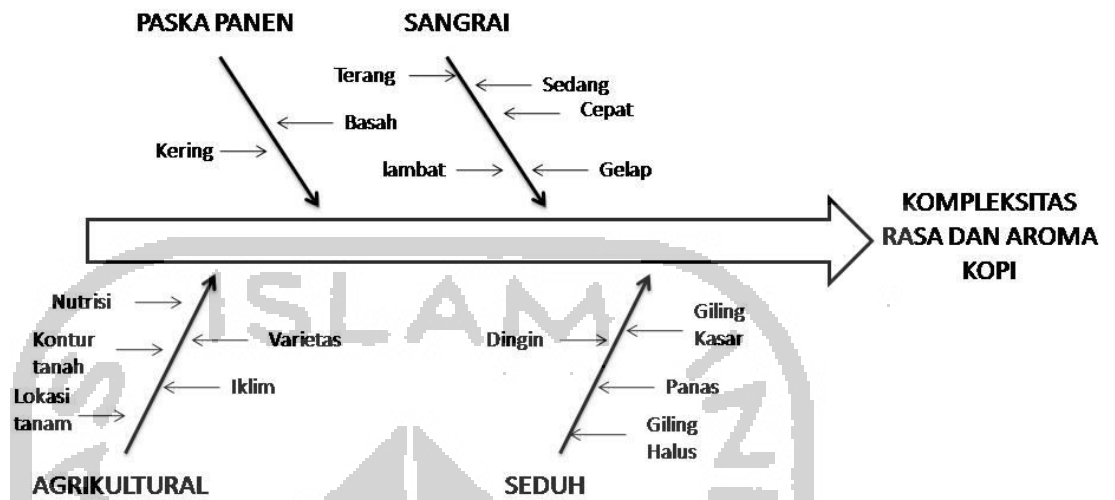
TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pendahuluan

Kopi merupakan minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan (webmaster, 2010). Secara definisi Kopi dari kata kahveh (Turki) atau gahwe (Arab), ditemukan awal dari daerah afrika (etiopia), dan telah menjadi minuman tradisianl di yaman, dan arab memperkenalkan proses kopi menjadi minuman yang terkenal dari biji kopi sangria sekitar abad 17 (Wesseman et al, 2012).

2.2 *Chemesthesi*, Aroma dan Rasa Dalam Kopi

Chemesthesis merupakan sensitifitas lidah terhadap bahan kimia pangan. Sensasi ini ada ketika kandungan kimia pangan mengaktifasi reseptor untuk dibaca seper sakit, sentuhan ataupun persepsi termal. Hal ini tidak termasuk dalam kategori rasa pada umumnya contohnya seperti kesan berminyak dari senyawa lipida, pedas terbakar yang disebabkan oleh capsaicin dalam cabai, dan rasa dingin yang disebabkan mentol (Lawless dan Heyman, 2010). Sedangkan rasa dan aroma dalam kopi dipengaruhi oleh beberapa senyawa yang memberikan kesan lima dasar yang terdeteksi oleh lidah serta kesan aroma khas yang terdeteksi oleh hidung. Rasa dalam kopi dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya adalah pengaruh dari proses penanaman kopi (Bhumiratana, dkk., 2011), proses pengolahan dan proses ekstraksi sampai menjadi minuman kopi (Sunarharum, dkk., 2014).



Gambar 1. Faktor yang mempengaruhi kompleksitas rasa dari proses penanaman sampai ke penyajian

2.2. Persepsi Pengaruh Metode Seduh Terhadap Rasa Kopi

Kopi telah diteliti oleh beberapa peneliti di hampir seluruh belahan bumi. Komponen atau senyawa dalam kopi bermacam-macam yaitu suatu senyawa organik ataupun logam logam mineral. Beberapa peneliti menyimpulkan bahwa metode penyeduhan sangat berpengaruh terhadap jumlah komponen atau senyawa yang terestak kedalam minuman kopi. Menurut Pohl, et.al (2013) metode penyeduhan kopi sangat berpengaruh terhadap jumlah mineral Ca, Cu, Fe, Mg, Mn, dan Zn yang terekstrak pada minuman kopi. Murcia, et.all (2007) menyatakan bahwa metode penyeduhan kopi sangat berpengaruh pada jumlah antioksidan yang terekstrak pada minuman kopi. Tahun 2013 Miyazato, et.al menyebutkan bahwa metode penyeduhan kopi secara *pourover* mempengaruhi senyawa *cyclic diketone cis-2,6-dimethyl-1,4-cyclohexanedione* pada kopi jenis arabika yang diteliti. Restuccia, et al (2014) menyebutkan bahwa ada pengaruh

metode penyeduhan terhadap tingkatan senyawa amina yang terestruk dalam minuman kopi. Studi yang dilakukan oleh Blank et al (1991) menyebutkan bahwa hasil dari metode seduh yang digunakan memiliki rasa manis karamel dengan aroma menusuk (*spicy*) dan tanah (*earthy*). Metode seduh kopi sangat penting dalam memberikan pengaruh rasa pada kopi pada saat kopi diekstrak. Ada beberapa metode seduh kopi untuk menyajikan minuman kopi yang dibagi menjadi beberapa klasifikasi diantaranya seduh diatas api (rebus, ibrik, metode vakum), infuse atau steeping (saring) dan metode tekanan (*esspreso*, moka) sebagai cara yang umum (Petracco, 2001). Komponen dalam kopi yang memberikan rasa khas dalam kopi pada umumnya adalah senyawa non-volatil. Ada beberapa senyawa non-volatil dalam kopi yang sangat dominan seperti alkaloid (kafein dan trigonelin), asam klorogenat, asam karboksilat, karbohidrat, polimerik polisakarida, lemak, protein, melanoidin dan mineral (Buffo dan Cardelli-freire, 2004). Asam karboksilat dalam kopi memberikan rasa asam khas yang sangat korelatif dengan rasa manis. Metode evaluasi sensori rasa disebut cupping dimana metode ini memiliki prosedur dan standar yang digunakan oleh asosiasi kopi seperti *Specialty Coffee Association of America* (SCAA) (Sunaharum, 2016). Salah satu metode yang cukup baik untuk menentukan beberapa senyawa non-volatil adalah metode kromatografi cair kinerja tinggi dengan kolom dan kondisi kondisi yang telah disesuaikan (Sunarharum, 2016).

2.3 Hipotesis

Ada pengaruh dari metode seduh dingin terhadap nilai konsentrasi senyawa kafeina serta asam sitrat pada minuman kopi.