

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan komoditas tropis utama yang diperdagangkan di seluruh dunia. Popularitas dan daya tarik dunia terhadap kopi, utamanya dikarenakan rasanya yang unik serta didukung oleh faktor sejarah, tradisi, sosial dan kepentingan ekonomi (Ayelign, 2013). Minuman kopi sangat diminati oleh masyarakat Indonesia dan dikonsumsi sebagai minuman penyegar. Hal ini dibuktikan dengan produksi kopi di Indonesia setiap tahun mengalami peningkatan. Pada 3 tahun terakhir produksi kopi di Indonesia menunjukkan kenaikan yaitu sebesar 675.881 ton pada tahun 2012, 685.089 ton pada tahun 2013 dan 739.005 ton pada tahun 2014 (Ditjen Perkebunan, 2014). Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian 2015 menyatakan bahwa, Sentra produksi kopi di Indonesia pada tahun 2013 adalah Provinsi Lampung, Sumatera Selatan, Bengkulu, Jawa Timur, dan Sumatera Barat.

Tahun 2015 produksi kopi di Sumatera Barat mencapai 31.904 ton (Ditjen Perkebunan, 2014). Tingginya produksi kopi tidak terlepas dari peran Industri pengolahan kopi bubuk yang ada di Sumatera Barat, baik itu industri berskala *home industry* maupun industri berskala multinasional. Industri pengolahan kopi bubuk merupakan industri yang berperan mendukung kebijakan pembangunan dan pengembangan usaha industri pengolahan di Kota Padang selaku Ibu Kota provinsi Sumatera Barat (Yanti, 2012). Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Perindustrian Perdagangan Perindustrian dan Energi Kota Padang dalam Yanti 2012 diketahui bahwa terdapat 8 industri kopi bubuk formal di kota padang berskala *home industri*.

Penikmat kopi biasanya mengonsumsi kopi 3-4 cangkir setiap hari. Biasanya seseorang mengonsumsi kopi bubuk dalam penyajian sekitar 3 gram dalam satu cangkir kopi (Maramis, Citraningtyas dan Wehantouw, 2013). Senyawa alkaloid yang terdapat di dalam kopi adalah kafein. Selain di dalam kopi, senyawa alkaloid juga dapat ditemukan di dalam teh, coklat, cola, tembakau

dan beberapa tanaman yang memiliki bahan penyegar lainnya. Senyawa kafein yang ada di dalam teh dan kopi adalah 1,3,7-*trimetilsantin* dengan rumus molekul $C_8H_{10}N_4O_2$ (Wilson dan Gisvold, 1982).

Kafein merupakan salah satu penentu mutu kopi bubuk, hal ini terbukti bahwa kadar kafein sudah ditetapkan pada SNI kopi bubuk 01-3542-2004 yaitu sebesar 0,9 – 2 % b/b untuk persyaratan mutu I dan 0,45 - 2 % b/b untuk persyaratan mutu II. Kafein memiliki efek farmakologis yang bermanfaat secara klinis, seperti menstimulasi susunan syaraf pusat, relaksasi otot polos terutama otot polos bronkus dan stimulasi otot jantung (Coffeefag, 2001). Efek berlebihan (*over dosis*) mengkonsumsi kafein dapat menyebabkan gugup, gelisah, tremor, insomnia, hipertensi, mual dan kejang (Farmakologi UI, 2002). Berdasarkan FDA (*Food Drug Administration*) yang diacu dalam Maramis *et al.* (2013), dosis kafein yang diizinkan 100-200mg/hari.

Penetapan kafein pada penelitian ini menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. Spektrofotometri merupakan suatu metoda analisa yang didasarkan pada pengukuran serapan sinar monokromatis pada panjang gelombang tertentu (Eliza, 2012). Penetapan kadar kafein pada minuman kopi bubuk menggunakan metode ini telah banyak dilakukan oleh peneliti terdahulu diantaranya, penelitian Maramis *et al.* (2013) dengan judul Analisis Kafein dalam Kopi Bubuk di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. Pada penelitian lainnya yaitu Arwangga 2016 juga menetapkan kandungan kafein pada kopi di Desa Sesaot Narmanda menggunakan spektrofotometri UV-Vis. Fatoni (2015) juga menganalisis kadar kafein secara kualitatif dan kuantitatif dalam kopi bubuk lokal yang beredar di Kota Palembang dengan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis. Alpdogan, Karabina dan Sungur (2002) dalam Fatoni (2015) menyatakan bahwa metode spektrofotometri merupakan metode yang relatif cepat, murah, dan mudah pengerjaannya.

Selain kafein, SNI 01-3542-2004 juga telah menetapkan beberapa kriteria mutu kopi bubuk. Kriteria tersebut diantaranya yaitu ; kadar air, kadar abu, kealkalian abu dan kadar sari kopi. Untuk mengetahui karakteristik mutu kopi bubuk, kriteria-kriteria tersebut harus sesuai dengan persyaratan mutu menurut SNI yang telah ditetapkan.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Karakteristik Mutu dan Analisa Kadar Kafein dari Kopi Bubuk Lokal di Kota Padang**”

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi kadar kafein dari beberapa macam kopi bubuk lokal di Kota Padang menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis.
2. Mengetahui dan membandingkan karakteristik mutu dari beberapa macam kopi bubuk lokal di Kota Padang dengan SNI kopi bubuk.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Dapat mengetahui karakteristik mutu dari beberapa macam kopi bubuk lokal di Kota Padang sesuai dengan SNI kopi bubuk.
2. Sebagai sumber informasi tentang kadar kafein dari beberapa macam kopi bubuk lokal yang beredar di Kota Padang.

