

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi di dunia, termasuk di Indonesia. Kopi memiliki 4 jenis species yaitu kopi arabika, kopi robusta, kopi liberika dan kopi ekselsa. Kopi arabika dan robusta menjadi kopi yang paling banyak dikonsumsi dan memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dari dua jenis kopi lainnya sehingga lebih banyak diperdagangkan (Rahardjo, 2012). Kandungan utama dalam kopi yang memberikan efek stimulan adalah kafein. Menurut *Europe Food Safety Association* (EFSA), batas konsumsi kafein untuk orang dewasa sehat yaitu sekitar 300-400 miligram per hari. Kafein diketahui dapat meningkatkan kewaspadaan, mengurangi rasa lelah, serta meningkatkan konsentrasi. Konsumsi kafein dalam jumlah yang berlebihan dapat menimbulkan berbagai efek samping seperti gangguan tidur, peningkatan denyut jantung, dan kecemasan. Oleh karena itu, kadar kafein dalam minuman kopi menjadi salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan.

Perbedaan kadar kafein dalam kopi dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain jenis biji kopi, tingkat sangrai, jumlah bubuk kopi yang digunakan, serta metode penyeduhan. Jenis biji kopi yang biasa digunakan pada pedagang kopi gerobak keliling merupakan kombinasi antara biji kopi arabika dan biji kopi robusta. Masing masing pedagang memiliki variasi perbandingan yang berbeda yang menyebabkan jumlah kadar kafein pada masing-masing seduhan kopi juga menjadi berbeda. Tingkat sangrai biji kopi dibagi menjadi 3 yaitu light roast, medium roast dan dark roast. Metode penyeduhan yang digunakan dalam pengekstraksian kopi yaitu dengan espresso based. Espresso based sendiri dibuat dengan cara Air panas dipompa dengan tekanan sangat tinggi melalui bubuk kopi yang sangat halus. Kemudian menghasilkan konsentrat kopi yang pekat dengan lapisan crema (busa keemasan) di atasnya. Espresso tersebut digunakan sebagai bahan dasar dalam membuat berbagai menu untuk para konsumen seperti americano, kopi susu, kopi susu aren dan sebagainya. Para pedagang mengemas espresso ke dalam plastik yang terpisah sebelum disajikan kepada konsumen. Perbedaan variasi tersebut

menyebabkan kemungkinan adanya perbedaan kadar kafein pada kopi yang dijual oleh pedagang yang berbeda, meskipun berada pada lokasi yang sama. Informasi mengenai kadar kafein ini penting tidak hanya bagi konsumen, tetapi juga bagi penelitian terkait keamanan konsumsi kafein.

Di berbagai daerah perkotaan, termasuk di Padang, penjualan kopi tidak hanya dilakukan di kafe modern tetapi juga oleh pedagang kopi gerobak keliling. Pedagang kopi tersebut biasanya menggunakan bahan baku, metode penyeduhan, serta takaran kopi yang berbeda-beda, sehingga berpotensi menghasilkan kadar kafein yang bervariasi pada setiap minuman yang dijual. Lebih kurang sebanyak 15-20 merk kopi gerobak yang berbeda di wilayah Kota Padang. Para pedagang kopi gerobak menggunakan merk dagangan yang beragam dengan menyuguhkan berbagai ragam variasi minuman seduhan kopi. Minuman kopi pada pedagang kopi gerobak keliling mulai dihargai Rp. 7000 – Rp. 15.000/ gelas. Dengan harganya yang relatif murah dibandingkan dengan minuman kopi pada outlet tetap (coffee shop) yang dihargai mulai dari Rp. 20.000 – Rp. 40.000/ gelas. Minuman kopi gerobak keliling banyak diminati berbagai kalangan mulai dari anak sekolah, pekerja, mahasiswa hingga orang yang lanjut usia. Oleh karena itu penulis memilih 5 merk dagangan (kopi Ajoe, kopi Luang, kopi D'Corner, Senja kopi, kopi Plato) yang paling banyak diminati untuk dilakukan uji kafein pada minuman kopi.

Variasi merk dan variasi harga diduga disebabkan jenis kopi yang digunakan, konsentrasi kopi di dalam seduhan, variasi penyajian, dan kemungkinan ada variasi lainnya. Variasi ini memungkinkan perbedaan jumlah kafein yang terkandung dalam seduhan kopi yang ditawarkan.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis dan membandingkan kadar kafein pada kopi yang dijual oleh pedagang kopi gerobak keliling di wilayah sekitar Kota Padang. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai variasi kadar kafein pada kopi yang dijual secara informal serta menjadi sumber informasi bagi masyarakat mengenai kandungan kafein dalam minuman kopi yang dikonsumsi sehari-hari.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Karakteristik Mutu Seduhan Kopi pada Pedagang Minuman Kopi Gerobak Keliling di Wilayah Kota Padang”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi karakteristik mutu seduhan kopi berupa nilai pH (tingkat keasaman) yang disajikan oleh pedagang gerobak keliling di sekitar wilayah Kota Padang
2. Menentukan kadar kafein secara kuantitatif pada sampel kopi dari beberapa pedagang gerobak keliling di wilayah Kota Padang menggunakan metode analisis kimia Spektrofotometri UV-Vis

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi mengenai kadar kafein dan nilai pH dalam kopi gerobak di area Kota Padang.
2. Memberikan data dasar atau referensi bagi peneliti selanjutnya yang ingin mengkaji kandungan kimia pada minuman kopi jalanan (*street coffee*) di wilayah Padang.