

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bagi generasi milenial saat ini, konsumsi kopi sudah menjadi gaya hidup dan bukan hanya sekedar minuman penghilang rasa kantuk. Hal ini tercermin dari semakin bertambah banyaknya café atau kedai kopi di berbagai kota di Indonesia. Saat ini penjual minuman kopi berkualitas tidak hanya dapat dijumpai di tempat-tempat elite seperti *starbuks* atau *exelso* melainkan kopi berkualitas juga dapat ditemui di kedai-kedai pinggir jalan, kawasan bisnis hingga *mall*. Meningkatnya konsumsi kopi dan perubahan gaya hidup masyarakat berdampak dengan mulai berkembangnya industri kopi di Indonesia. Sebagian besar masyarakat mengonsumsi kopi yang telah diolah dan siap untuk dikonsumsi. Kopi olahan dapat berupa kopi dalam kemasan, kopi dalam gelas plastik, dan produk olahan kopi lainnya. (Jahyu, 2017)

Indonesia adalah negara produsen kopi keempat terbesar dunia setelah Brazil, Vietnam dan Kolombia dari total produksi sekitar 67% kopinya diekspor, sedangkan sisanya (33%) untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Tingkat konsumsi kopi dalam negeri berdasarkan hasil survei LPEM UI tahun 1989 adalah sebagian besar 500 gram/kapita/tahun. Dengan ini kalangan pengusaha kopi memperkirakan tingkat konsumsi kopi di Indonesia telah mencapai 800 gram/kapita/tahun. Dengan demikian dalam kurun waktu 20 tahun peningkatan konsumsi kopi telah mencapai 300 gram/kapita/tahun. (AEKI). Menurut Badan Pusat Statistik, untuk Perkebunan Rakyat (PR), produksi kopi 2017 hingga 2019 terus mengalami peningkatan. Produksi pada tahun 2017 mencapai 685,80 ribu ton, kemudian pada tahun 2018 meningkat menjadi 727,9 ribu ton dan mencapai 731,6 ribu ton pada tahun 2019. Dilihat menurut provinsi, produksi PR pada tahun 2019 terbanyak berasal dari provinsi Sumatera Selatan yang mencapai 196,02 ribu ton atau sekitar 26,43 persen dari total produksi nasional.

Kopi adalah salah satu sumber alami kafein dimana dalam dosis sesuai mampu memberikan efek positif. Namun tidak semua produk mencantumkan kadar kafein didalamnya sehingga perlu diwaspadai resiko efek samping yang dapat terjadi. Kadar kafein dalam kopi yang beredar di pasaran berbeda-beda, karena adanya campuran bahan lainnya. Untuk itu, badan standarisasi nasional (BSN) telah menetapkan standar untuk kadar kafein dalam kopi bubuk berkisar 0,455%-2% b/b (SNI 01- 3542-2004), sehingga jika ada kopi yang mengandung kadar kafein yang tinggi perlu dilakukan dekafeinasi, untuk menekan aktivitas kafein di dalam tubuh (Sofiana, 2011). Apabila mengonsumsi kafein secara berlebihan dapat mengakibatkan insomnia, gugup dan cemas, sakit kepala, sakit perut, mual dan muntah, telinga berdenging, detak jantung tidak teratur, diare. (Malia Frey, 2020)

Tingginya kadar kafein di dalam biji kopi diduga dapat menyebabkan keluhan terutama bagi penikmat kopi yang tidak memiliki toleransi tinggi terhadap kafein. Dekafeinasi kopi merupakan proses ekstraksi padat-cair, dimana tujuan utama dalam proses dekafeinasi adalah mengurangi kadar kafein yang terkandung didalam biji kopi tersebut. Proses ini yang menjadikan kopi menjadi rendah kafein (Hartono, 2009). Secara teknis kandungan kafein dalam kopi dapat diturunkan melalui proses dekafeinasi yang merupakan ekstraksi menggunakan berbagai jenis pelarut seperti pelarut dari bahan kimia sintetis, bahan kimia alami, air atau gas. Proses dekafeinasi dapat dilakukan melalui metode perebusan dan atau pengukusan, yang kemudian diikuti proses pelarutan menggunakan perendaman dalam air mengalir, proses ini dapat menurunkan kandungan kafein (Mulato, 2004).

Erdiansyah dan Yusianto (2012) menyatakan bahwa rasa kopi yang baik dapat diperoleh dari biji kopi yang berkualitas dengan kandungan kafein yang tidak terlalu tinggi. Oleh karena itu dalam penelitian ini, peneliti tertarik untuk menentukan kondisi optimum proses ekstraksi kafein dalam kopi menggunakan pelarut air dengan variasi suhu dan waktu agar dapat digunakan sebagai salah satu rujukan untuk proses dekafeinasi kopi.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh suhu dan waktu ekstraksi kopi terhadap jumlah ekstrak kafein yang diperoleh?
2. Berapakah suhu dan waktu optimum ekstraksi kafein dalam kopi?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengetahui kondisi optimum ekstraksi kafein dalam kopi dengan variasi suhu dan waktu.

1.3.2 Tujuan khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah menyediakan informasi awal tentang dekafeinasi kafein pada kopi untuk pembuatan kopi rendah kafein.

1.4 Manfaat

1.4.1 Manfaat teoritis

Penelitian ini dapat dijadikan langkah awal dalam pembuatan kopi rendah kafein.

1.4.2 Manfaat praktis

1. Manfaat bagi peneliti

Manfaat penelitian ini bagi peneliti adalah sebagai pengalaman dan menambah wawasan serta pengetahuan tentang kondisi optimum ekstraksi kafein dalam kopi dengan variasi suhu dan waktu ekstraksi.

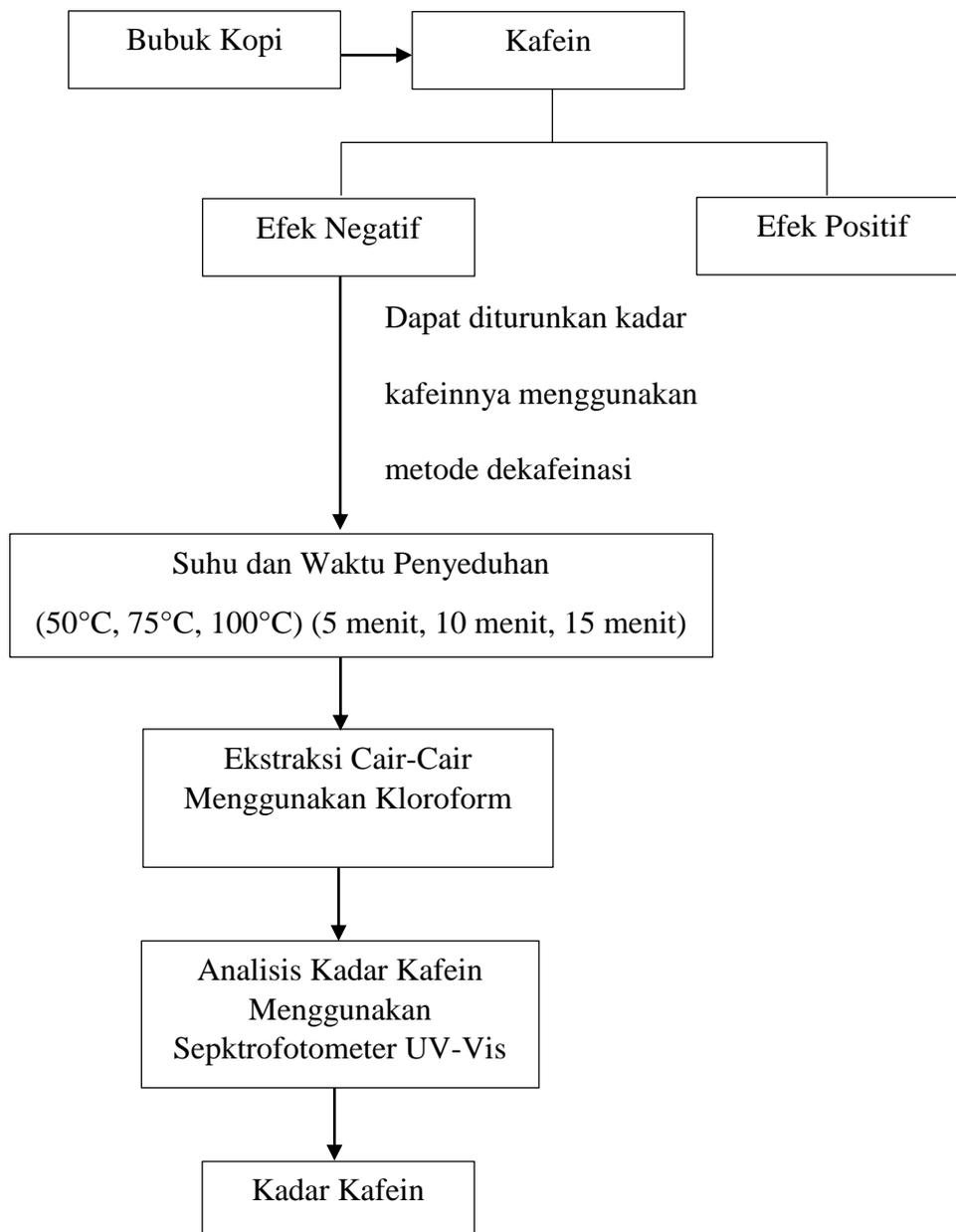
2. Manfaat bagi masyarakat

Manfaat dari hasil penelitian ini bagi masyarakat adalah diharapkan dapat menambah wawasan masyarakat tentang besar suhu dan waktu optimum ekstraksi kafein dalam kopi

3. Manfaat bagi institusi

Manfaat dari hasil penelitian ini bagi institusi adalah diharapkan dapat dijadikan referensi dalam kegiatan pembelajaran mahasiswa program studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

1.5 Kerangka Konsep



Gambar 1.1 Kerangka konsep