

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan komoditi yang memiliki prospek yang cukup potensial dan digemari oleh masyarakat Indonesia. Hal ini dibuktikan dengan besarnya produksi kopi dan peningkatan produksi dari tahun ke tahun, sesuai dengan tabel 1. Kopi jenis Robusta mendominasi produksi sebesar 85,92%, sedangkan arabika 4,87% dan jenis lainnya 4,21%. Kopi Robusta memiliki aroma yang disukai dan rasa yang khas (Najiati, 1997).

Tabel 1. Produksi Kopi di Indonesia (Ton)

Tahun	Robusta	Arabika	Lain-lain	Jumlah
1987	270840	10896	106933	388724
1988	331095	11391	87211	424697
1989	301408	11243	90340	402991
1990	412767	13166	93620	519553
1991	428303	12887	83384	524574
1992	425305	21517	204	447026
1993	438688	20399	108	459285
1994	436868	21774	214	458856
1995	431484	39829	158	471471
1996	369007	40703	165	409875
1997	474756	41133	173	516196
Rata-rata	392775	22267	42055	457114

Sumber : Biro Pusat Statistik (1998)

Kopi diperdagangkan sejak dasawarsa terakhir, bukan hanya dalam bentuk tradisional yaitu biji kopi mentah (*green coffee*) namun juga dalam bentuk olahan setengah jadi dan bahan jadi yang siap dipakai seperti : kopi rendang (*roasted coffee*), kopi rendang yang digiling, kopi ekstrak (*liquid coffee*), kopi instan dan kopi celup (*coffee bag*) (Spillane, 1990). Produk kopi cukup digemari karena memiliki aroma yang harum, rasanya yang khas nikmat serta khasiatnya dapat memberi rangsangan penyegaran badan (Najati dan Danarti, 1997) *Flavor* pada kopi dipengaruhi oleh ± 500 jenis senyawa kimia namun ada dua senyawa utama yang penting adalah kafein dan kafeol. Kafein berpengaruh terhadap rangsangan metabolisme tubuh sedangkan kafeol menghasilkan aroma khas kopi (Sivetz, 1963).

Kafein adalah suatu alkaloid turunan dari metil xantin yaitu 1, 3, 7 trimetil xantin dengan rumus kimia $C_8 H_{10} N_4 O_2$ (Sivetz, 1979). Kafein secara umum mempengaruhi metabolisme tubuh manusia, dampak kafein bagi metabolisme tubuh dapat bersifat positif ataupun negatif. Pengaruh positif kafein digunakan untuk, meningkatkan kemampuan kognitif, terapi penyakit asma, perawatan kulit dan terapi diuresis, sedangkan pengaruh negatif kafein seperti peningkatan tekanan darah, peningkatan detak jantung, bahkan kafein dapat memberi pengaruh yang lebih buruk seperti iritasi lambung, cacat bayi, *insomnia* dan ketegangan syaraf (Janet, 1989).

Kadar kafein pada tiap jenis kopi berbeda-beda tergantung jenis kopi (Clifford, 1985). Menurut Wilbaux (1963) kadar kafein tertinggi terdapat

pada jenis robusta yaitu $\pm 1,57 - 2,68\%$, sedangkan kopi arabika 1,16%; kopi liberika 1,59%, kopi moka 1,08% (Jacobs, 1962).

Berdasarkan perbedaan tingkat penerimaan konsumen terhadap kafein maka perlu diupayakan penurunan kadar kafein atau dekafeinasi. Proses dekafeinasi dapat dilakukan dengan perebusan biji kopi dalam larutan alkali panas. Larutan alkali yang digunakan adalah Na_2HCO_3 ; keuntungan penggunaan Na_2HCO_3 sebagai destruktur kafein adalah mempercepat lama perebusan dan mudah di metabolisme oleh tubuh manusia. Batas keamanan pangan larutan Na_2HCO_3 adalah 4% (Solenkhe, 1986). Kafein mudah rusak strukturnya oleh alkali panas menjadi *kaffeidine* yang tidak mengganggu metabolisme tubuh (Orthmer, 1965).

1.2. Masalah Penelitian

Berapakah konsentrasi larutan Natrium bikarbonat (Na_2HCO_3) dan lama perebusan yang dapat menurunkan kadar kafein kopi bubuk robusta tanpa menurunkan kesukaan konsumen.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan kombinasi perlakuan konsentrasi larutan Na_2HCO_3 dan waktu perebusan yang tepat sehingga dihasilkan kopi bubuk robusta dengan kadar kafein yang rendah tanpa menurunkan kualitas dan kesukaan konsumen.