

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi termasuk salah satu tumbuhan yang paling banyak dibudidayakan di dunia¹, yang akan memiliki nilai ekonomis yang tinggi jika diolah dengan baik.² Kopi Arabika dan kopi Robusta merupakan dua varietas utama yang di produksi di Indonesia.³ Kopi termasuk sejenis minuman hasil pengolahan dari biji kopi yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh.⁴

Tahapan pengolahan pada biji kopi menjadi bubuk kopi berkualitas diawali dengan penjemuran buah kopi, pengelupasan kulit, pengeringan, penyangraian, pembubukan kopi dan pengemasan.⁵ Salah satu faktor yang berperan terhadap mutu kopi adalah proses sangrai (*roasting*). Tahapan sangrai termasuk proses timbulnya aroma dan rasa dengan dilakukan pemanasan. Jika pada biji kopi memiliki keseragaman ukuran, tekstur, kadar air dan struktur kimia, tahapan sangrai bisa dikendalikan dengan mudah.⁶

Klasifikasi sangrai dikelompokkan dalam 3 kategori diantaranya sangrai terang (*light roast*), sangrai sedang (*medium roast*), dan sangrai gelap (*dark roast*).⁷ Ketiga klasifikasi diperoleh dari perbedaan temperatur dan waktu saat penyangraian. Proses sangrai juga sangat berpengaruh terhadap hasil seduhan kopi.² Kafein atau 1,3,7-trimetilxanthin merupakan senyawa alkaloid termasuk

kelompok senyawa metilxantin yang secara alami terdapat dalam biji kopi, biji coklat juga daun teh.⁷ Kandungan kafein pada kopi mempunyai efek farmakologis yaitu berperan sebagai stimulan⁸, menahan rasa kantuk, dan memulihkan kewaspadaan jika dikonsumsi dalam dosis rendah.⁹ Hal tersebut karena kerja kafein di dalam tubuh yang berhubungan dengan kerja adenosin. Adenosin sebagai inhibitor dan dapat berikatan dengan reseptor di otak, yang membantu proses tidur dan menekan aktivitas sistem saraf jika dalam kondisi normal.¹⁰

Mengonsumsi kafein melebihi ambang batas akan menimbulkan efek samping¹¹ yang jika dikonsumsi dalam jumlah banyak akan menimbulkan kecanduan, insomnia, tremor, detak jantung yang tidak normal, menyebabkan gangguan pada lambung dan pencernaan.³ Untuk mencegah bahaya asupan kafein yang berlebihan, sangat dianjurkan mengonsumsi kafein dalam batas yang telah ditentukan.¹¹ SNI 01-7152-2006¹² dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melalui keputusan nomor HK.00.05.23.2644¹³ mengonsumsi kafein baik dalam bentuk campuran makanan atau minuman yaitu 150 mg/hari atau 50 mg/sajian.

Kandungan antioksidan dalam kopi bisa memberikan dampak baik bagi tubuh.² Asam klorogenat termasuk ke dalam senyawa kimia dan memiliki aktivitas antioksidan pada biji kopi dalam jumlah yang besar.¹⁴ Dalam secangkir kopi kandungan polifenolat bentuk asam klorogenat mengandung 200-500 mg.² Aktivitas antioksidan bisa menginaktivasi perkembangan reaksi oksidasi dengan cara terbentuknya radikal bebas.¹⁵ Menurut Kamiyama Masumi (2015),

kandungan aktivitas antioksidan tertinggi terdapat pada biji kopi yang disangrai daripada tanpa sangrai. Meskipun pada saat penyangraian kandungan asam klorogenat menurun.¹⁶

Berdasarkan latar belakang di atas, maka perlu adanya *review article* pengaruh variasi sangrai terhadap kadar kafein dan kadar asam klorogenat pada biji kopi Arabika dan Robusta.

1.2 Tujuan Skripsi

Mengetahui pengaruh variasi sangrai terhadap kadar kafein dan kadar asam klorogenat pada biji kopi Arabika dan Robusta.

1.3 Luaran Skripsi

Review artikel telah *submite* di Jurnal Imiah Farmasi Farmasyifa sinta 4 dengan status *Awaiting assignment* (menunggu penilaian) dengan judul Pengaruh Variasi Sangrai Terhadap Kadar kafein dan kadar asam klorogenat Pada Biji Kopi Arabika dan Robusta.