I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi adalah salah satu komoditi andalan Indonesia. Hasil komoditi ini menempati urutan ketiga setelah karet dan lada. Pada tahun 2008 produksi kopi di Sumatera Selatan telah mencapai 155.372 ton terbagi dalam beberapa daerah penghasil kopi. Kopi digemari tidak hanya dikarenakan citarasanya yang khas, kopi memiliki manfaat sebagai antioksidan karena memiliki polifenol dan merangsang kinerja otak. Kopi juga memiliki banyak kekurangan. Masalah utama dari pengkonsumsian kopi adalah nilai kafein yang terkandung dalam kopi. Kafein apabila dikonsumsi berlebihan dapat meningkatkan ketegangan otot, merangsang kerja jantung, dan meningkatkan sekresi asam lambung, (Mulato, 2004.).

Pengurangan kadar kafein (dekafeinasi) dalam kopi perlu dilakukan sampai batas aman konsumsi kafein yaitu pada dosis 100-200 mg per hari (Anonim, 2008.).

Kopi robusta memiliki kandungan kafein yang

tinggi dan lebih tinggi dibandingkan dengan kopi dari jenis arabika (Erdiansyah dan Yusdianto, 2012).

Tingginya kandungan kafein dapat menyebabkan beberapa penyakit atau akan memberikan efek yang kurang baik terhadap kesehatan. Pusing, mual, badan gemetar bahkan penyakit jantung dapat dipicu oleh mengkonsumsi kafein yang tinggi pada kopi. Oleh karena itu dibutuhkan upaya untuk menurunkan kandungan kafein agar kopi tersebut aman untuk di konsumsi. Untuk menurunkan kadar kafein diperlukan proses dekafeinasi (Lestari, 2005)

Kopi yang berkualitas ditunjukkan oleh terpenuhinya persyaratan standard yaitu Standard Nasional Indonesia (SNI) tetantang kopi atau bubuk kopi. Standard tersebut harus memenuhi kriteria, baik organoleptik, fisik, kimia maupun mikrobiologi. Syarat mutu kopi berdasarkan kandungan kafeinnya pada mutu I adalah 0,92-2 dan mutu II adalah 0,45-2% b/b. Erdiansyah dan Yusianto 2012, menyatakan bahwa rasa kopi yang baik dihasilkan dari biji kopi yang berkualitas dan mengandung kafein yang tidak terlalu tinggi. Secara teknis kafein dapat dikurangi kandungannya dengan proses dekafeinasi, yaitu

diekstrak dengan menggunakan berbagai jenis pelarut seperti bahan kimia alami, air atau gas. Proses dekafeinasi dapat dilakukan dengan perebusan atau pengukusan, yang selanjutnya diikuti proses pelarutan dengan perendaman dalam air mengalir, proses ini dapat menurunkan kandungan kafein (Mulato, 2004.).

B. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuam untuk mempelajari pengaruh lama waktu perebusan dan pengukusan untuk memperoleh kopi rendah kafein yang disukai konsumen.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yang akan dilakukan adalah:

1. Mendapatkan upaya untuk mengolah biji kopi dengan kadar kafein yang rendah sehingga aman dikonsumsi oleh masyarakat.
2. Memberikan informasi teknologi dekafeinasi bagi peminat yang akan memproduksi.