

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan bahan minuman yang terkenal di seluruh dunia maupun di Indonesia. Kopi yang berbentuk bubuk maupun seduhannya memiliki aroma dan citarasa yang khas yang tidak dimiliki oleh bahan minuman lainnya (Ridwansyah, 2003). Umumnya tanaman kopi ditanam di daerah yang memiliki bulan kering maksimum 3 per tahun dan curah hujan pada kisaran 1500-3500 mm per tahun. Untuk tanaman kopi jenis robusta yang memiliki ciri berdaun lebar dan tipis, biasanya ditanam di ketinggian 40-900 meter dpl dan suhu rata-rata 15- 25°C (Hulupi dan Martini, 2013).

Biji kopi diketahui mengandung senyawa alkaloid, tanin, saponin dan polifenol (Chairgulprasert, 2016). Senyawa polifenol yang paling banyak terkandung pada kopi adalah asam klorogenat dan asam kafeat. Jumlah asam klorogenat mencapai 90% dari total fenol yang terdapat pada kopi (Yusmarini, 2011). Senyawa fenolik yang terkandung dalam biji kopi robusta adalah asam klorogenat sebesar 9,0 gram/100 gram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa asam klorogenat memiliki aktivitas antioksidan yang cukup kuat (Herawati dan Sukohar, 2013), juga bersifat sebagai antifungi, antivirus, antiinflamasi dan antibakteri (Amiliyah et al., 2015).

Antioksidan mempunyai peranan yang sangat penting bagi kesehatan tubuh manusia karena fungsinya dapat menghambat dan menetralkan terjadinya reaksi oksidasi yang melibatkan radikal-radikal bebas. Mekanisme hambatan dari antioksidan biasanya terjadi pada saat reaksi-reaksi inisiasi atau propagasi pada reaksi oksidasi lemak atau molekul lainnya di dalam tubuh dengan cara menyerap dan menetralkan radikal bebas atau mendekomposisi peroksida (Zheng dan Wang, 2009).

Aktivitas antioksidan dari ekstrak kopi umumnya diuji menggunakan metode pengukuran radikal bebas dengan DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). Pada metode ini parameter yang diukur adalah IC₅₀. Metode ini mengukur konsentrasi senyawa yang dibutuhkan untuk menghambat 50% aktivitas senyawa radikal bebas 2,2-difenil-1-pikrilhidrazil menggunakan satu seri konsentrasi senyawa uji, kemudian menginterpretasikan data eksperimental tersebut (Dehpour et al., 2009).

Kopi dianggap sebagai sumber perdagangan internasional dan kualitasnya ditentukan dari berbagai kriteria, termasuk ukuran biji, warna, bentuk, metode pengolahan, waktu panen serta kualitas rasa serta aroma. Perbedaan yang dimiliki kopi hijau dan kopi hitam terdapat pada rangkaian proses pengolahannya. Kopi hijau yang berasal dari pemetikan buah, pemisahan buah dan biji kopi, setelah melewati rangkaian tadi biji kopi hijau tidak melewati proses pemanggangan lebih, akan tetapi langsung di keringkan. Sedangkan kopi hitam harus melewati proses pemanggangan (franca et al, 2018)

Kopi Sanggabuana merupakan komoditas asli dari Kabupaten Karawang, kopi ini di budidayakan dan dikelola pasca panen oleh serikat petani Karawang di Desa Mekarbuana, Kecamatan Tegalwaru, Kabupaten Karawang Jawa Barat. Kopi ini lebih kuat dan lebih tahan terhadap penyakit, kopi ini termasuk jenis kopi robusta yang memiliki harga yang lebih rendah dari kopi arabika namun demikian, kopi ini menjadi identik atau khas komoditas dari kota Karawang. (Wijaya, 2019)

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana perbandingan aktivitas antioksidan kopi hijau dan kopi hitam desa mekarbuana dengan metode DPPH ?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui perbandingan aktivitas antioksidan kopi hijau dan kopi hitam desa mekarbuana dengan metode DPPH.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Mengetahui kandungan antioksidan kopi desa mekarbuana yang bisa dikonsumsi masyarakat.
2. Memberikan informasi mengenai kandungan antioksidan biji kopi sehingga dapat bermanfaat untuk penelitian selanjutnya.

