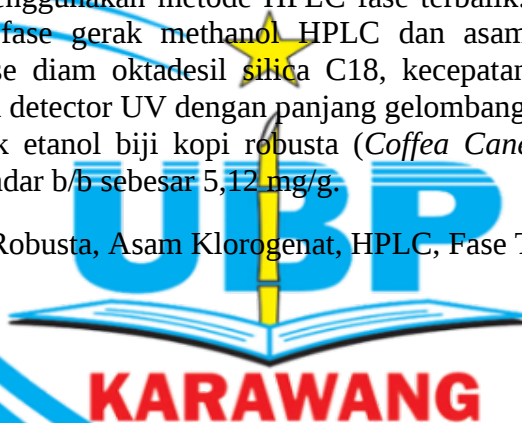


ABSTRAK

Pada biji kopi terdapat senyawa kimia seperti senyawa kafein dan asam klorogenat. Kandungan senyawa kimia yang ada dalam kopi bisa dipengaruhi oleh beberapa keadaan diantaranya seperti tingkat kematangan kopi, tempat penanaman dan penindakan setelah panen. Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan kandungan kadar asam klorogenat dalam ekstrak etanol biji kopi robusta (*Coffea Canephora Pierre ex A.Froehner*) dengan metode HPLC dan berapa banyak senyawa asam klorogenat dalam biji kopi hijau robusta. Sampel biji kopi hijau di ekstraksi dengan metode maserasi karena kandungan asam klorogenat yang akan dianalisa tidak tahan terhadap pemanasan. Senyawa asam klorogenat pada sampel ekstrak biji kopi robusta ditentukan kadarnya menggunakan metode HPLC fase terbalik. Sistem HPLC yang dipakai menggunakan fase gerak metanol HPLC dan asam asetat 1% dengan perbandingan (1:1), fase diam oktadesil silica C18, kecepatan alir 1,0 mL/menit, volume injeksi 10µl dan detector UV dengan panjang gelombang 335 nm. kadar asam klorogenat pada ekstrak etanol biji kopi robusta (*Coffea Canephora Pierre ex A. Froehner*) didapatkan kadar b/b sebesar 5,12 mg/g.

Kata kunci: Biji Kopi Robusta, Asam Klorogenat, HPLC, Fase Terbalik.



ABSTRACT

In coffe beans there are chemical compounds such as caffeine compounds and chlorogenic acid. The content of chemical compounds in coffe can be influenced by several conditions, including the maturity level of th coffe, the place of planting and the actions taken after harvest. The purpose of this study was sto determine the levels of chlorogenic acid in the ethanol extract of robusta coffe beans (coffea canephora) using the HPLC method and how much chlorogenic acid compounds are in robusta green coffe beans. Green coffe bean samples were extracted by maceration method because the chlorogenic acids content to be analyzed was nit resistant to heating. Chlorogenic acid compounds in robusta coffe bean extract samples were determinet using the phase HPLC method. The High Performance Liquid Chromatograpy system used uses methanol HPLC mobile phase and acetic acid 1% in a ratio (1:1), octadecyl silica C18 stationary phase, flow rata of 1,0 mL/min, injection volume of 10 µl and a UV detector with a wavelength of 335 nm. The chlorogenic acid content in the ethanol axtract of robusta coffe beans (Coffea Canephora Pierre ex A. Froehner) was Found to be 5,12 mg/g w/w.

Keywords: Coffea Canephora Pierre ex A. Frohner, Chlorogenic acid, HPLC, reverse phase.

