

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi bubuk adalah biji kopi yang disangrai (*roasted*) kemudian digiling, tanpa penambahan bahan lain dalam kadar tertentu tanpa mengurangi rasa dan aromanya serta tidak membahayakan kesehatan (Anonim, 2004). Kandungan pada kopi salah satunya yaitu kafein yang berfungsi sebagai unsur citarasa dan aroma di dalam biji kopi (Ciptadi dan Nasution, 1985) yang mengakibatkan penikmat kopi merasa kecanduan dan hipertensi. Kopi juga mengandung senyawa polifenol yaitu asam klorogenat dan asam kafeat (Yusmarini dan Effendi, 2004).

Kandungan antioksidan juga terdapat pada sayur-sayuran dan buah-buahan (Winarsi, 2007) seperti buah pepaya khususnya pada biji pepaya. Pepaya (*Carica papaya*, L.) mengandung biji dengan jumlah banyak dan berwarna kehitam-hitaman dengan rasa pahit, pedas dan beraroma menyengat sehingga biji pepaya kurang diminati sebagai bahan konsumsi (Kalie, 1996) dan dianggap sebagai limbah. Menurut Satriasa dan Pangkahila (2010), dalam biji pepaya mengandung senyawa-senyawa steroid, asam lemak tak jenuh yang tinggi, yaitu asam oleat dan palmitat serta mengandung senyawa golongan fenol, alkaloid, terpenoid dan saponin.

Pada biji pepaya tidak terdapat kandungan kafein, sehingga biji pepaya dapat dimanfaatkan untuk kopi non kafein dari biji pepaya sebagai pengganti biji kopi. Pada penelitian sebelumnya yaitu Annisa Nofitriyani (2016) tentang aktivitas antioksidan dan kualitas organoleptik kopi bubuk non kafein dari biji

pepaya dan buah nangka dengan lama penyangraian yang berbeda. Perbandingan biji pepaya dengan buah nangka (K) yaitu 50g:100g (K1), 75g:75g (K2), dan 100g:50g (K3) serta lama penyangraian yaitu 12 menit (L1), 14 menit (L2), dan 16 menit (L3).

Kelemahan pada penelitian ini, kopi non kafein dengan perbandingan buah nangka yang lebih banyak tidak diminati oleh penikmat kopi dikarenakan pada uji organoleptik teksturnya kurang halus dan berampas, aromanya kurang harum, rasanya kurang pahit dan warnanya lebih pekat. Peneliti bermaksud akan mengkaji dan membuat olahan seperti kopi (*kopi like*) dengan bahan baku biji pepaya tanpa tambahan bahan baku lain menggunakan suhu penyangraian tingkat paling rendah 190°C dan lama penyangraian 10 menit, 20 menit dan 30 menit agar dapat menjadi alternatif pilihan untuk mengonsumsi kopi non kafein yang hampir sama dengan kopi murni dengan kandungan kadar fenolik dan aktivitas antioksidan yang tinggi.

B. Tujuan

1. Tujuan Umum : mendapatkan kopi *like* dengan bahan baku biji pepaya yang mempunyai kadar fenolik dan aktivitas antioksidan.
2. Tujuan Khusus :
 - a. Mengetahui pengaruh lama waktu penyangraian biji pepaya terhadap kadar fenolik dan antioksidan kopi *like*.
 - b. Menentukan lama penyangraian yang tepat untuk menghasilkan kopi *like* dengan kadar fenolik dan aktivitas antioksidan yang tinggi.