

PENGARUH CARA PENYEDUHAN PADA AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KADAR KAFEIN BUBUK KOPI BALI

INTISARI

Kopi menjadi minuman paling populer di masyarakat Indonesia maupun di dunia. Metode penyeduhan kopi juga berbeda ada metode Tubruk, *V60* dan *French press*. Bubuk kopi yang sama dan cara penyeduhan yang berbeda dapat menghasilkan rasa yang berbeda. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh cara penyeduhan pada aktivitas antioksidan dan kadar kafein bubuk kopi Bali.

Pengujian yang dilakukan pada penelitian ini yaitu pengujian Total Solid, pengujian Kadar air, pengujian aktivitas antioksidan dengan metode DPPH dan pengujian kadar kafein. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan metode *One-Way Analysis of Variances (Anova)* dengan menggunakan software SPSS 17. Rancangan percobaan dilakukan dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor yaitu jenis kopi Bali Arabika dan Robusta dan cara penyeduhan (Tubruk, *V60*, *French Press*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa cara penyeduhan *French press* kafein yang dihasilkan untuk kopi Bali arabika adalah 0,55% dan kopi Bali robusta 0,58%. Penyeduhan *V60* kafein yang dihasilkan untuk kopi Bali arabika adalah 0,43% dan kopi Bali robusta 0,37%. Penyeduhan Tubruk kafein yang dihasilkan untuk kopi Bali arabika adalah 0,45% dan kopi Bali robusta 0,50%. Sedangkan pada aktivitas antioksidan *french press* dengan kopi Bali arabika adalah 81,85% dan kopi Bali robusta 84,13%. Penyeduhan *V60* pada jenis kopi Bali arabika 78,60% dan kopi Bali robusta 77,04%. Penyeduhan tubruk jenis kopi Bali arabika 83,89% dan kopi Bali robusta 79,87%.

Kata Kunci : *kopi, aktivitas antioksidan, kafein*

EFFECTS OF COULING IN ANTIOXIDE AND ACTIVITIES OF BALI COFFEE POWDER CAFE

Abstract

Coffee is the most popular beverage in the Indonesian and the world community. Coffee brewing methods are different, there are Tubruk, V60 and French press methods. The same coffee powder and different ways of brewing can produce different flavors. This study aims to determine the effect of brewing on antioxidant activity and caffeine content of Balinese coffee powder.

The tests carried out in this study were Total Solid testing, moisture content testing, antioxidant activity testing with DPPH method and caffeine content testing. The data obtained were analyzed using the One-Way Analysis of Variances (Anova) method using SPSS 17 software. The experimental design was carried out using the Completely Randomized Design (RAL) method with 2 factors Bali coffee type Arabica and Robusta and brewing method (Tubruk, V60 , French Press).

The results showed that the French press caffeine brewing produced for Bali arabica coffee was 0.55% and Bali robusta coffee was 0.58%. The brewing of caffeine V6O produced for Bali arabica coffee is 0.43% and Bali robusta coffee is 0.37%. The brewing of caffeine produced for Bali arabica coffee is 0.45% and Bali robusta coffee is 0.50%. The antioxidant activity of french press with Bali arabica coffee was 81.85% and Bali robusta coffee 84.13%. V60 brewing in Bali arabica coffee type 78.60% and Bali robusta coffee 77.04%. The brewing of Bali arabica coffee 83.89% and Bali robusta coffee 79.87%.

Keywords: coffee, antioxidant activity, caffeine