

RINGKASAN

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan yang dikembangkan di Indonesia. Ada 3 jenis kopi yang paling banyak beredar dan dikonsumsi oleh masyarakat pada umumnya. Jenis-jenis kopi tersebut adalah kopi Arabika, kopi Robusta dan kopi Liberika. Ketiga jenis kopi ini memiliki karakter berbeda-beda. Mulai dari rasa, aroma hingga nilai harga jual. Hal tersebut tidak lepas dari perbedaan kandungan zat yang ada didalam ketiga jenis kopi tersebut. Pada penelitian ini menentukan kadar kafein pada biji kopi arabika, robusta, dan liberika menggunakan spektrofotometer UV-Vis dengan variasi suhu *roasting* 180°C, 200°C, dan 220°C. Dengan menggunakan ekstraksi cair-cair, dimana aquadest sebagai bahan pelarut dan diklorometana sebagai bahan pengekstrak. Pada penelitian yang telah dilakukan tersebut, di dapatkan bahwa tingkat kadar kafein yang telah di peroleh tersebut tetap. Dimana diperoleh dari jenis kopi yang berbeda dengan perlakuan metode dan suhu *roasting* yang sama, didapatkan bahwa jenis kafein dari kopi arabika adalah yang paling rendah, diikuti oleh kafein dari kopi robusta, dan kafein yang terbesar dari jenis kopi liberika. Dimana dalam penelitian ini diperoleh bahwa semakin besar suhu *roasting* yang digunakan, maka semakin besar juga kafein yang diperoleh. Dimana kafein yang terkecil dari jenis kopi arabika dengan variasi suhu *roasting* sebesar 0,289% dan kafein yang terbesar dari jenis kopi liberika dengan variasi suhu *roasting* sebesar 1,109%

Kata kunci: Kopi, Kadar kafein, *Roasting*, spektrofotometer UV-Vis dan Diklorometana

SUMMARY

Coffee is one of the leading commodities developed in Indonesia. There are 3 types of coffee that are most widely circulated and consumed by the public in general. The types of coffee are Arabica coffee, Robusta coffee and Liberica coffee. These three types of coffee have different characters. Starting from the taste, aroma to the value of the selling price. This cannot be separated from the difference in the content of substances in the three types of coffee. This study determines the caffeine content in arabica, robusta, and liberica coffee beans using a UV-Vis spectrophotometer with a roasting temperature variation of 180°C, 200°C, and 220°C. By using liquid-liquid extraction, where distilled water is the solvent and dichloromethane is the extractor. In the research that has been done, it is found that the level of caffeine content that has been obtained is fixed. Where obtained from different types of coffee with the same roasting method and temperature treatment, it was found that the type of caffeine from arabica coffee was the lowest, followed by caffeine from robusta coffee, and the largest caffeine from liberica coffee. In this study, it was found that the greater the roasting temperature used, the greater the caffeine obtained. Where the smallest caffeine from arabica coffee with roasting temperature variation was 0.289% and the largest caffeine from liberica coffee with roasting temperature variation was 1.109%.

Keywords: Coffee, Caffeine content, Roasting, UV-Vis spectrophotometer and Dichloromethane