

**PENGARUH BERBAGAI METODE PENYEDUHAN DUA JENIS KOPI
BUBUK TERHADAP KADAR KAFEIN DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN
DALAM MINUMAN KOPI**

Oleh : Osa Minarsa

Pembimbing : Prof. Dr. Ir. Anwar Kasim dan Ir. Sahadi Didi Ismanto, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui jumlah kafein serta aktivitas antioksidan kopi Arabika Gayo dan Arabika Toraja yang diseduh dengan menggunakan metode penyeduhan yang berbeda. Penelitian ini telah dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas pada bulan Oktober 2013 sampai dengan Januari 2014. Proses penyeduhan minuman kopi ini masing-masing menggunakan 10 g bubuk kopi dan 140 mL air pada setiap sajian, kemudian dilakukan pengamatan kadar kafein, aktivitas antioksidan dan total fenol. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data dianalisis secara statistika dengan menggunakan ANOVA dan jika berbeda nyata, dilakukan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan penelitian adalah perbedaan penyeduhan yaitu perlakuan A (Pemanasan Campuran Kopi), B (Tubruk), C (*French Press*), D (*Moka Pot*), E (*Coffee Syphon*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan metode penyeduhan berpengaruh nyata terhadap kadar kafein dan aktivitas antioksidan yang terkandung didalamnya. Metode Pemanasan Campuran Kopi merupakan metode penyeduhan yang melarutkan kafein paling tinggi, diikuti oleh metode penyeduhan Tubruk, *French Press*, *Moka Pot* dan *Coffee Syphon* yang melarutkan kafein paling rendah. Aktivitas antioksidan tertinggi terdapat pada minuman kopi yang diseduh dengan metode penyeduhan Pemanasan Campuran Kopi dan Tubruk, diikuti oleh metode penyeduhan *French Press*, *Moka Pot* dan *Coffee Syphon* yang memiliki aktivitas antioksidan yang rendah.

Kata kunci : Aktivitas Antioksidan, Arabika Gayo, Arabika Toraja, Kafein, Metode penyeduhan.