

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia. Banyak sekali olahan dari kopi salah satunya dengan dibuat sebagai minuman. Minuman dari kopi ini banyak sekali penggemarnya mulai dari kalangan muda hingga tua. Kopi biasanya menjadi teman mereka sedang melakukan berbagai aktivitas ataupun menjadi pendamping makanan. Salah satu penghasil kopi nomor satu di dunia adalah Brazil, yang setelah itu disusul oleh Kolumbia dan Indonesia. Menurut data *Indonesian Coffe Festival (ICF)* Indonesia menjadi peringkat ke tiga sebagai penghasil kopi terbesar di dunia. Hasil data yang diperoleh 85% kopi robusta dan 15% kopi Arabica dihasilkan di Indonesia. Dari 1,3 juta hektar kebun rakyat Indonesia menghasilkan 600 ribu ton kopi per tahun nya (Sativa *et al.*, 2014).

Menurut data *International Coffe Organization (ICO)* konsumsi kopi di Indonesia mengalami peningkatan pada tahun 2015 yaitu mencapai 152,2 juta per 60 bungkus kopi dan mulai tahun 2011 mengalami peningkatan rata-rata per tahun sebanyak 2%. Konsumsi kopi di negara-negara Eropa seperti Finlandia mencapai 9.60 per kapita atau 2.64 per cangkir setiap hari, sedangkan di Indonesia sendiri konsumsi kopi sudah mencapai 36% mulai tahun 2010-2014 dengan jumlah konsumsi 1.03 kg/kapita/tahun pada tahun 2104. Salah satu kandungan senyawa yang terdapat dalam biji kopi yaitu kafein. Beberapa manfaat kafein yaitu berfungsi sebagai bahan untuk membangkitkan stamina dan sebagai penghilang rasa sakit. Namun dibalik manfaat itu ada beberapa orang tertentu yang tidak dianjurkan untuk meminum kafein, dikarenakan kafein dapat menimbulkan efek

ketergantungan, meningkatkan resiko terjadinya stroke. Penggunaan biji salak dalam penelitian ini adalah karena pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Karta (2015) biji salak mengandung senyawa antioksidan, dan didalam antioksidan tersebut terdapat kandungan fenolik dan flavonoid (Ingrid and Santoso, 2014). Biji salak mempunyai senyawa aktif yaitu alkaloid sehingga biji salak dapat di olah menjadi kopi dan waktu sangrai kopi biji salak adalah 30, 45 dan 60 menit dengan suhu 150°C. Kopi biji salak mempunyai rasa yang hampir sama dengan biji kopi pada umumnya sehingga bisa menggantikan minuman yang terbuat dari biji kopi asli yang mengandung kafein tinggi. Fenolik dan flavonoid terdapat dalam antioksidan (Ingrid and Santoso, 2014). Senyawa antioksidan yang terkandung dalam biji salak akan semakin menurun apabila pada saat mengolah atau menyangrai menggunakan waktu yang lama, karena akan menyebabkan kerusakan pada bahan pangan yang di akibatkan oleh pemanasan (Prayogo, 2017).

Berdasarkan latar belakang tersebut penelitian ini bertujuan untuk meneliti tentang kandungan metabolit sekunder biji salak dengan menggunakan metode skrining fitokimia dan kromatografi lapis tipis. Biji salak yang di gunakan adalah biji salak yang berasal dari daerah Gondanglegi, hal ini karena daerah tersebut merupakan salah satu penghasil buah salak. Buah salak di daerah tersebut kurang begitu di minati oleh masyarakat karena rasanya yang sepat serta buahnya yang cepat membusuk di karenakan kandungan airnya yang banyak. Selama ini buah salak hanya sebatas di makan buahnya saja namun kulit dan biji salak banyak dibuang oleh masyarakat, akan tetapi dibalik kulit dan biji salak yang terbuang banyak manfaat yang terkandung di dalamnya. Supaya buah salak tersebut dapat

di manfaatkan dan tetap terjaga kelestariannya adalah dengan memanfaatkan biji salak sebagai minuman pengganti kopi.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah profil metabolit sekunder flavonoid, tanin dan alkaloid kopi biji salak yang disangrai pada berbagai varian waktu?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengidentifikasi metabolit sekunder flavonoid, tanin dan alkaloid kopi biji salak yang disangrai pada berbagai varian waktu.

1.4 Manfaat Penelitian

Memberi informasi mengenai identifikasi metabolit sekunder flavonoid, tanin dan alkaloid kopi biji salak yang disangrai pada berbagai varian waktu.

1.5 Ruang Lingkup dan Keterbatasan Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini meliputi pengaruh waktu sangrai kopi biji salak terhadap kandungan metabolit sekunder. Tahapan yang dilakukan dalam penelitian ini meliputi pengumpulan biji salak, tahap pengeringan dan penyangraian, tahap ekstraksi dan terakhir tahap uji fitokimia kandungan metabolit sekunder kopi biji salak.

Keterbatasan penelitian ini yaitu terbatas pada pemanfaatan biji salak, dan pengambilan buah salak diambil di daerah Gondanglegi tanpa memerhatikan varietas atau jenis salak.

1.6 Definisi Istilah

Kopi biji salak merupakan minuman yang terbuat dari biji salak yang telah disangrai.