

**PENGARUH SUHU DAN WAKTU PENYEDUHAN TERHADAP  
KADAR KAFEIN DARI KOPI BUBUK DENGAN  
METODE SPEKTROFOTOMETRI UV - VIS**

**Janriadi Sinaga (4103210017)**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama waktu penyeduhan terhadap kadar kafein dari Kopi bubuk Sidikalang dan Kopi Bali Dancer, dan mengetahui suhu dan waktu penyeduhan optimum untuk menyeduh kopi dengan baik terhadap kadar kafein kopi. Penelitian dirancang dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 3x3 dengan dua kali pengulangan. Faktor suhu melibatkan suhu 60°C, 80°C, 100°C dan waktu penyeduhan yaitu 3 menit, 6 menit, 9 menit. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji ANAVA dengan taraf signifikan 5% dan 1%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa suhu penyeduhan sangat berpengaruh nyata terhadap perolehan kadar kafein kopi Sidikalang dan Bali Dancer. Sedangkan untuk waktu penyeduhan, perolehan kadar kafein kopi Sidikalang dan kopi Bali Dancer sangat berpengaruh dimana  $F_{hit} > F_{tabel}$  sehingga waktu penyeduhan sangat berpengaruh nyata. Pada interaksi antara suhu dan waktu penyeduhan (AB) dimana diperoleh perbedaan antara  $F_{hit} > F_{tabel}$ , maka perolehan kadar kafein sangat nyata. Kadar kafein tertinggi untuk kopi sidikalang diperoleh pada suhu 100°C dengan lama penyeduhan 9 menit yaitu 104.2 mg atau sebanyak 2.084 %, sedangkan untuk kopi Bali Dancer, kadar kafein tertinggi diperoleh pada suhu 100°C dan waktu penyeduhan 9 menit yakni 187.7 mg atau 3.754%.

**Kata Kunci :** *suhu, waktu penyeduhan, kafein, kopi.*