

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

Desi Indicayana S (4103210007)

ABSTRAK

Telah Dilakukan penelitian tentang pengaruh suhu dan waktu penyeduhan terhadap kadar kafein dari bubuk teh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui suhu dan waktu penyeduhan optimum untuk menyeduh bubuk teh dengan baik terhadap kadar kafein bubuk teh. Kafein dipisahkan dari bubuk teh dengan variasi suhu 60°C, 80°C, dan 100°C dan diseduh selama 3 menit, 6 menit, 9 menit, kemudian kafein yang terlarut didalam air diekstraksi dengan diklorometan dan ekstraknya diuapkan untuk memperoleh kafein. Penentuan kadar kafein secara spektrofotometri Uv-Vis diukur pada panjang gelombang 273,5 nm. Penelitian dirancang dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji ANAVA dengan taraf signifikan 5% dan 1%. Dari hasil penelitian, menunjukkan bahwa suhu dan waktu penyeduhan sangat berpengaruh nyata terhadap perolehan kadar kafein dimana $F_{hit} > F_{tabel}$ sehingga sangat berpengaruh nyata. Dan dapat diketahui bahwa semakin tinggi suhu penyeduhan bubuk teh yang dilakukan dan semakin lama waktu penyeduhan akan meningkatkan kadar kafein. Kadar kafein optimum dari penelitian ini adalah 64,7 mg (2,156%) yang terdapat pada bubuk teh Bendera pada suhu 100°C dan waktu penyeduhan 9 menit. Sedangkan kadar optimum untuk bubuk Teh Sari Murni adalah 61,7 mg (2,056%) pada suhu 100°C dan waktu penyeduhan 9 menit.

Kata Kunci : kafein, bubuk teh, suhu, waktu penyeduhan,