

BAB I Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Cokelat merupakan makanan yang tidak asing di tengah masyarakat sekarang ini, bahkan cokelat merupakan makanan yang digemari segala usia mulai dari anak-anak sampai orang tua. Perkembangan teknologi membuat cokelat tidak hanya dinikmati dalam bentuk buah cokelat saja, namun sekarang ini cokelat dapat diolah menjadi aneka bentuk makanan, diantaranya cokelat batangan, permen cokelat, biskuit cokelat, ice cream, minuman, dan serbuk cokelat (Mutiara, 2011).

Coklat terkenal mengandung antioksidan flavonoid yang sangat berguna untuk mencegah masuknya radikal bebas ke dalam tubuh yang bisa menyebabkan kanker. Beberapa kandungan senyawa aktif seperti *kafein*, *theobromine*, *methyl-xanthine*, dan *phenylethylalanine* dipercaya dapat memperbaiki mood dan mengurangi kelelahan sehingga bisa digunakan sebagai obat anti-depresi (Spillane, 1995).

Kafein merupakan salah satu jenis alkaloid dari golongan metil xantin yang banyak ditemukan pada kopi, biji kakao, kacang kola dan daun teh (Gatebe, 2014). Kafein dapat mengembalikan energi yang hilang dan meningkatkan kewaspadaan pada manusia. Oleh karena itu, kopi akan memberikan sensasi terjaga lebih lama (Nour dan Trandafir, 2010). Selain itu, efek samping yang ditimbulkan jika mengonsumsi kafein secara berlebihan dapat menyebabkan

gugup, gelisah, tremor, insomnia, hipertensi, mual, dan kejang (Arwanga dkk, 2016).

Dalam surat keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.23.3644 tentang Ketentuan Pokok pengawasan suplemen makanan disebutkan bahwa dosis maksimum kafein adalah 150 mg/hari yang dibagi minimal dalam tiga dosis (BPOM RI, 2004). Artinya, dalam satu kali konsumsi produk kakao tidak lebih dari 50 mg kafein per sajian. Persalahan yang timbul adalah pada produk tersebut tidak mencantumkan besarnya kadar kafein pada kemasan sehingga masyarakat tidak mengetahui perkiraan kadar kafein dalam satu kali penyeduhan. Kafein memiliki efek merugikan jika dikonsumsi secara berlebihan.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang analisis kafein pada produk kakao bubuk dengan judul penelitian "Analisis Kadar Kafein Pada Produk Kakao Bubuk Dengan Metode KCKT".

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut di atas, maka dapat dirumuskan sebagai berikut:

- a. Berapakah kadar Kafein dalam produk kakao bubuk?
- b. Berapakah jumlah konsumsi kakao bubuk yang disarankan?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan mengetahui:

1. kadar kafein dalam produk kakao bubuk.
2. jumlah konsumsi kakao bubuk yang sesuai dengan persyaratan batas maksimum per sajian yang disarankan oleh BPOM RI.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini berguna untuk memberikan informasi pada masyarakat kandungan kafein pada produk kakao bubuk memenuhi syarat.

1.5 Waktu dan Tempat

Penelitian dilakukan dari bulan Februari hingga bulan Juni 2019 di Laboratorium Sekolah Tinggi Farmasi Bandung.