BAB 5

PEMBAHASAN

Dari hasil uji laboratorium menggunakan titrimetri didapat hasil rata-rata kadar kafein untuk 100 gram seduhan teh dengan suhu penyeduhan 70°C dan 100°C adalah 6,33 dan 6,15. Nilai rata – rata kafein pada kedua suhu tersebut berbeda. Rata-rata kadar kafein tersebut menunjukkan bahwa semakin lama proses penyeduhan maka semakin tinggi pula kadar kafein yang terindentifikasi. Hal ini sesuai dengan pendapat Rinasari (2001) yang menyatakan bahwa kelarutan kafein semakin tinggi apabila semakin lama proses penyeduhan maka makin banyak kafein yang terlarut.

Namun, Hasil uji t bebas menunjukkan bahwa kadar kafein pada suhu 70°C dan 100°C tidak memiliki perbedaan. Hal ini berarti kelarutan kafein pada kedua suhu relatif sama. Kelarutan Kafein dapat dipengaruhi oleh faktor- faktor diantara nya, lama penyeduhan. Dalam penelitian ini lama penyeduhan yang digunakan waktu 3-5menit. Sebagaimana pendapat Luximon, 2006. Teh hitam, teh oolong, dan teh lainnya, biasanya diseduh selama 3-5menit. Sedangkan teh putih umumnya diseduh sesuai penikmatnya. Waktu penyeduhan atau perendaman teh yang lebih lama akan menyebabkan kandungan kafein dalam minuman teh tersebut semakin tinggi. Hal ini dikarenakan penyeduhan yang terlalu lama mengakibatkan banyaknya zat yang keluar dari daun teh yang lalu berpindah ke dalam cangkir. Proses pengeluaran kaffein itu akan semakin banyak dalam minuman akhir yang terlalu lama diseduh. (Dian, 2012)

Oleh karena itu pada rentang lama penyeduhan yang relatif sedikit (3-5 menit) kadar kafein yang terlarut tidak banyak sehingga tidak ada perbedaan kadar kafein pada suhu 70°C dan 100°C.

Berdasarkan hasil penelitian ini, untuk menghindari dampak negatif kafein maka perlu diperhatikan dalam proses penyeduhan teh, hendaknya dilakukan pada suhu rendah dengan waktu yang tidak terlalu lama.

Adapun dampak negatif terbesar dari konsumsi kafein diantara lain, meningkatkan sekresi asam lambung dan pepsin sehingga sering kali menjadi biang keladi serangan maag bagi mereka yang rentan, juga berakibat timbulkan kanker esophagus (Garda, 2013).