



Kopi merupakan bahan minuman yang digemari banyak orang karena mempunyai rasa dan aroma yang khas. Rasa dan aroma kopi disusun oleh senyawa-senyawa yang volatil dan mudah teroksidasi. Oksidasi senyawa-senyawa penyusun rasa dan aroma kopi dapat mengakibatkan timbulnya bau apek dan tengik pada seduhan kopi.

Dalam penelitian ini dicoba menambahkan antioksidan untuk mencegah timbulnya bau apek dan tengik pada ekstrak kopi yang disimpan selama tiga hari. Antioksidan yang digunakan dalam penelitian ini adalah asam sitrat, dengan variasi asam sitrat yang ditambahkan 0,005 %, 0,01 % dan 0,015 %. Sebagai kontrol adalah ekstrak kopi yang tidak ditambah dengan asam sitrat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa timbulnya bau apek tidak dapat dicegah dengan penambahan asam sitrat, sedang ketengikan dapat dihambat dengan penambahan asam sitrat pada ekstrak kopi tersebut. Hasil pengujian secara organoleptis menunjukkan bahwa ekstrak kopi yang ditambah asam sitrat 0,01 % memberikan nilai rasa dan aroma yang lebih baik dari pada sampel kontrol, tetapi jauh lebih jelek bila dibandingkan dengan ekstrak kopi seduhan baru. Sedang ekstrak kopi yang ditambah asam sitrat 0,005 % dan 0,015 % nilai rasa dan aromanya tidak berbeda dengan sampel kontrol.