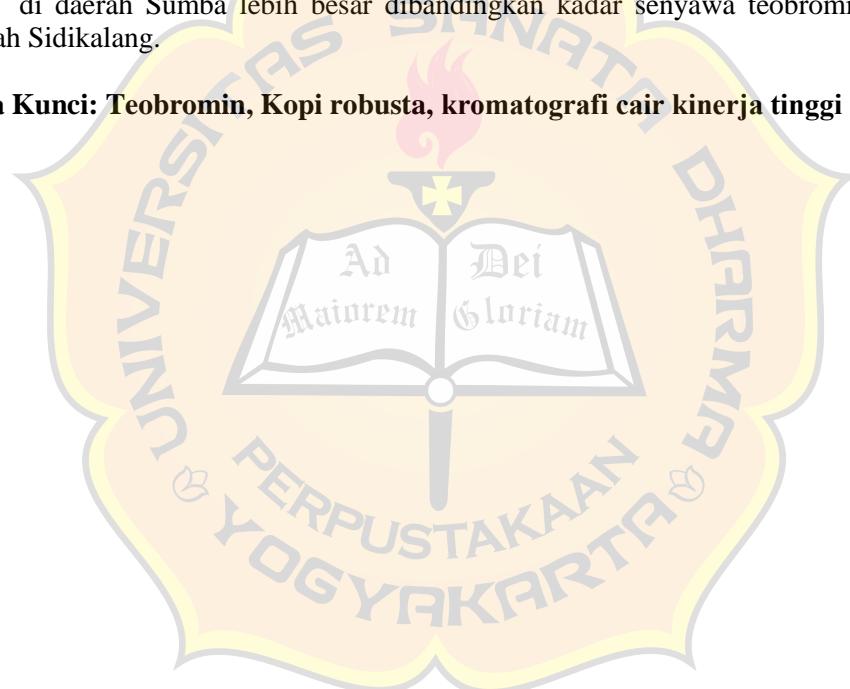


## ABSTRAK

Minuman kopi adalah minuman popular dan digemari di Indonesia. Diantara dua jenis kopi, kopi robusta (*Coffea canephora*) dan kopi arabika (*Coffea arabica*), kopi robusta lebih disukai masyarakat. Manfaat teobromin dalam biji kopi dapat diperoleh melalui seduhan kopi dan residu teobromin dalam ampas kopi. Untuk itu, perlu adanya informasi kualitatif dan kuantitatif senyawa bioaktif dalam seduhan dan ampas kopi.

Mengingat bahwa komposisi fitokimiawi dalam serbuk kopi sangat kompleks, untuk memisahkan Teobromin dari komponen fitokimia lainnya digunakan metode kromatografi cair kinerja tinggi fasa terbalik. Metode yang telah dioptimasi dan di validasi digunakan untuk menetapkan kadar teobromin dalam bubuk, suduhan dan ampas kopi. Komposisi zat kimia sangat tergantung pada kondisi geografis tempat tumbuh tanaman. Saat ini kopi robusta *single origin* dari Sumba dan Sumatera Utara (Sidikalang) banyak diminati masyarakat. Tersedianya informasi kuantitatif tentang teobromin menunjang pemilihan kedua jenis kopi tersebut. Hasil yang diperoleh Kadar senyawa teobromin pada kopi di daerah Sumba lebih besar dibandingkan kadar senyawa teobromin pada kopi daerah Sidikalang.

**Kata Kunci:** Teobromin, Kopi robusta, kromatografi cair kinerja tinggi (KCKT).



## ABSTRACT

*Coffee is a common beverage in Indonesia. Between the two types of coffee, robusta coffee (*Coffea canephora*) and arabica coffee (*Coffea arabica*), robusta coffee is more in demand by the public. The advantages of teobromine in coffee beans can be achieved by soaking coffee and teobromine residues in coffee grounds. For this reason, qualitative and quantitative information on bioactive compounds in brewing and coffee grounds is required.*

*Since the chemical composition of coffee grounds is very complex, to separate chlorogenic acid from other chemical components, the reverse phase high performance liquid chromatography method is used. Optimized and validated methods were used to identify chlorogenic acid levels in coffee patterns, brews and patterns. The composition of chemical substances depends strongly on the geographic conditions of the plant. At present, the unique robusta coffee from Sumba and North Sumatera (Sidikalang) is very popular. The availability of quantity and quality information on chlorogenic acid supports the choice of both types of coffee. The results obtained The levels of theobromine compounds in coffee in the Sumba area are greater than the levels of theobromine compounds in Sidikalang coffee.*

**Keywords:** *Theobromine, Robusta Coffee, High Performance liquid chromatography (HPLC).*

