

## **PENETAPAN KADAR LEMAK PADA KOPI KRIMER DALAM KEMASAN**

### **ABSTRAK**

Kopi merupakan bahan minuman sudah tidak asing lagi, aromanya yang harum, rasanya yang khas dan nikmat, serta khasiatnya yang dapat memberikan rangsangan menyegarkan badan membuat kopi cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat, kopi dengan penambahan krimer membuat rasa *cream* pada kopi, krimer terbuat dari lemak nabati, kopi krimer biasanya tidak menggunakan susu, meskipun di kemasannya disebut kopi susu.

Penelitian ini dilakukan menggunakan sampel kopi krimer kemasan yang dijual di pasaran, untuk penetapan kadar lemak percobaan ini dilakukan dengan metode ekstraksi *soxhlet*.

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menetapkan kadar lemak yang terdapat pada kopi krimer dalam kemasan dan untuk mengetahui apakah kadar lemak yang terkandung di dalam kopi krimer tersebut sesuai dengan yang ditetapkan oleh SNI 7708 Tahun 2011, yaitu syarat kadar lemak minimum atau lebih dari 6,0%. Hasil yang diperoleh adalah kadar lemak dalam kopi krimer mencapai 29,8% dan hasil tersebut masih memenuhi syarat SNI 7708 Tahun 2011.

Kata kunci: *Kopi, Krimer, Lemak*