

---

## KAJIAN LITERATUR: MANFAAT KOPI KAYU MANIS

Cut Reska Junianda<sup>1</sup>, Zalnati Fonna Rozali<sup>1\*</sup>, Elsera Br Tarigan<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

<sup>2</sup>

\*Corresponding author: zalnatifonnarozali@unsyiah.ac.id

**Abstrak.** Tulisan ini merupakan kajian literatur mengenai manfaat kopi kayu manis. Produk kopi rempah merupakan salah satu diversifikasi produk olahan kopi yang dicampur rempah bertujuan untuk memperoleh cita rasa baru dan memberikan efek baik bagi kesehatan. Rempah yang biasanya ditambahkan kedalam kopi seperti jahe, serai, kunyit dan kayu manis. Kopi kayu manis memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi dan bermanfaat menurunkan kolestrol dan kadar gula darah. Aktivitas antioksidan pada kopi berasal dari senyawa seperti asam klorogenat dan trigonelin yang terkandung di dalam kopi, sedangkan aktivitas antioksidan pada kayu manis berasal dari senyawa seperti polifenol, asam sinamat, kumarin dan juga dipercaya sebagai anti jamur, anti virus, anti parasit, antiseptik dan antibakteri.

**Kata kunci:** kopi, kayu manis, aktivitas antioksidan, kesehatan

**Abstract.** This article is a literature review regarding the benefits of cinnamon coffee. Spiced coffee products are one of the diversified processed coffee products mixed with spices aimed at obtaining new flavors and providing good effects for health. Spices that are usually added to coffee include ginger, lemongrass, turmeric and cinnamon. Cinnamon coffee has high antioxidant activity and is useful for lowering cholesterol and blood sugar levels. The antioxidant activity in coffee comes from compounds such as chlorogenic acid and trigonelline contained in coffee, while the antioxidant activity in cinnamon comes from compounds such as polyphenols, cinnamic acid, coumarin and is also believed to be anti-fungal, anti-viral, anti-parasitic, antiseptic and antibacterial

**Keywords:** coffee, cinnamon, antioxidant activity, healthy

## PENDAHULUAN

Kopi merupakan minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk. Kopi memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi dan salah satu sumber devisa negara. Kopi menjadi minuman penyegar paling populer dan digemari semua kalangan diseluruh dunia. Berdasarkan data dari *International Coffee Organization* (ICO) tahun 2020, konsumsi kopi di dunia mengalami kenaikan setiap tahunnya yaitu dari 53 juta ton pada tahun 2017 menjadi 54 juta ton pada tahun 2020. Menurut BPS (2020), permintaan kopi di Indonesia pada tahun 2018-2020 mengalami peningkatan dari 290.000 ton menjadi 360.000 ton. Hal tersebut semakin memperjelas bahwa kopi semakin banyak digemari oleh berbagai kalangan didunia.

Produk olahan kopi yang sering dikonsumsi masyarakat biasanya campuran kopi, gula aren, dan susu. Seiring perkembangan tren pangan fungsional, saat ini permintaan terhadap kopi rempah juga sudah mulai meningkat. Hal ini mendorong munculnya berbagai inovasi olahan kopi rempah kopi yang dicampur dengan rempah-rempah menghasilkan aroma kopi yang khas dan menambah manfaat bagi kesehatan tubuh. Rempah- rempah memiliki banyak manfaat untuk kehidupan sehari-hari seperti menambah rasa dan aroma minuman agar lebih nikmat, salah satu rempah yang biasa ditambahkan kedalam minuman kopi yaitu kayu manis (Zulkarnain, 2021).

Kayu manis telah digunakan sebagai bahan campuran dalam berbagai produk minuman. Penambahan kayu manis pada minuman selain sebagai flavor juga sebagai minuman karena mengandung komponen aktif yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi (Effendi, 2013). Kopi

kayu manis diharapkan akan memberikan cita rasa kopi dengan aroma kayu manis yang juga diharapkan memberikan efek menyegarkan dan menghangatkan badan (Bareta, 2020). Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi terkait manfaat kopi kayu manis bagi kesehatan.

## KOPI

Salah satu komoditas unggulan di Indonesia dari sektor perkebunan adalah kopi (*coffea*). Komoditas tanaman kopi berperan penting sebagai salah satu sumber devisa negara dan juga sebagai penunjang kehidupan ekonomi masyarakat. Ada beberapa jenis kopi yang dibudidayakan di Indonesia diantaranya adalah varietas arabika, robusta, liberika, dan ekselsa. Pengolahan kopi dimulai dengan penyortiran buah yang sehat, pengupasan buah, fermentasi, pengeringan, pengupasan kulit biji kering, sortasi biji, penyangraian, penggilingan dan pendinginan (Musfira, 2020).

Komposisi kimia dari biji kopi tergantung pada spesies dan varietas dari kopi tersebut serta faktor lain seperti lingkungan tempat tumbuh, tingkat kematangan dan kondisi penyimpanan. Proses pengolahan juga akan mempengaruhi komposisi kimia dari kopi. Misalnya penyangraian akan mengubah beberapa komponen yang terdapat pada kopi membentuk komponen yang kompleks (Panggabean, 2011). Proses penyangraian merupakan salah satu tahapan yang sangat penting dalam proses pengolahan karena mempengaruhi sifat organoleptik (warna, aroma dan rasa). Proses penyangraian merupakan tahapan pembentukan aroma dan cita rasa khas kopi dengan perlakuan panas (Marpaung et al., 2021).

Biji kopi secara alami mengandung senyawa aktif seperti asam nikotinat, trigonelin, asam quinolinat, asam tanat, asam pirogalat, dan khususnya kafein. (Mulato, 2012). Kafein dalam kopi dinilai dapat meningkatkan mood, meningkatkan konsentrasi, mengurangi rasa kantuk dan kafein juga dapat merangsang otak (7,5-150 mg) sehingga meningkatkan aktifitas neural dalam otak serta mengurangi kelelahan. Kandungan antioksidan di dalam kopi di antaranya adalah *Chlorogenic acid* (CGA) sebagai senyawa *phenolic* utama dalam kopi (Ayelign & Sabally, 2013).

## KAYU MANIS

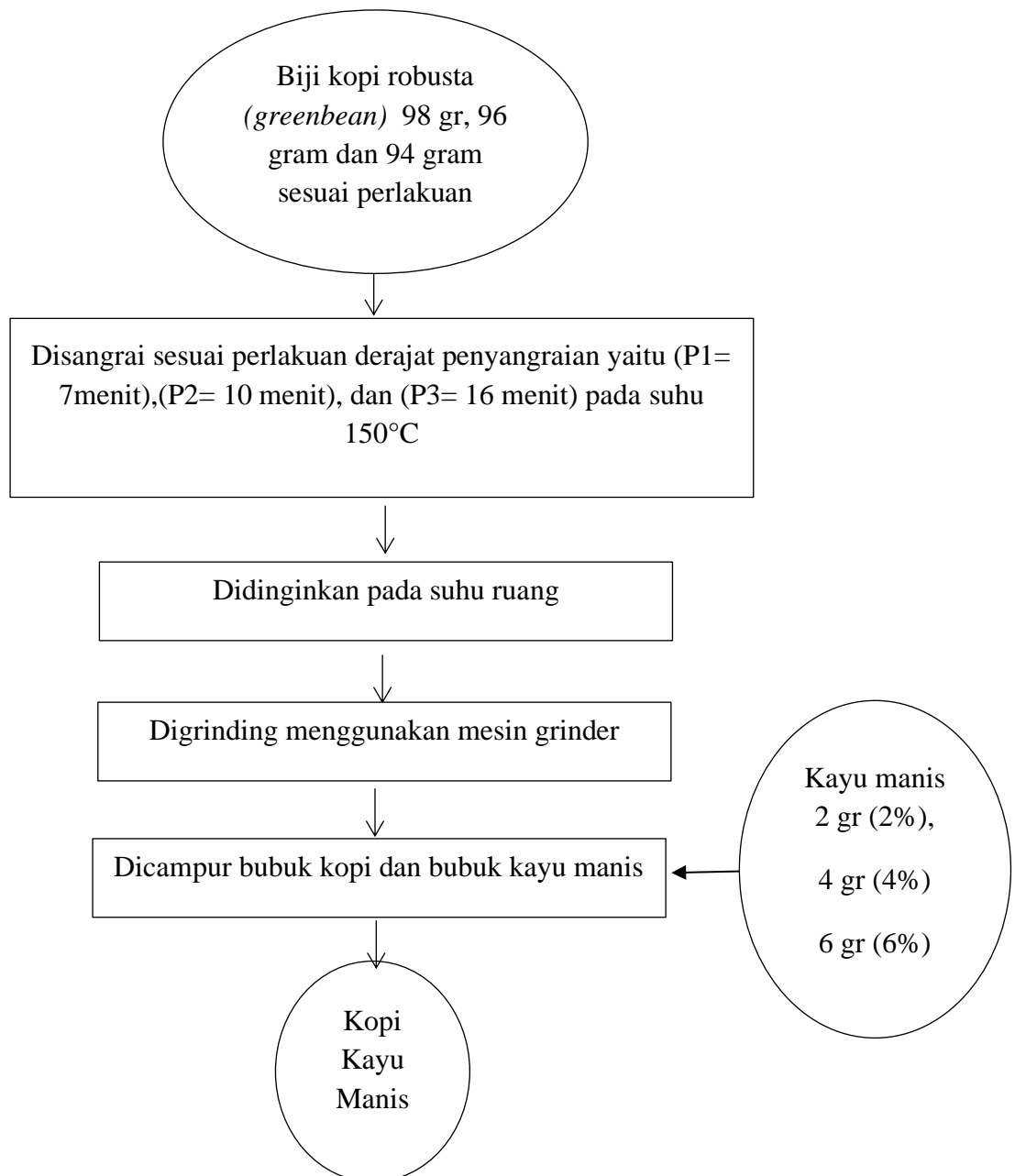
Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) merupakan salah satu komoditas hasil rempah-rempahan unggulan Indonesia. Tumbuhan kayu manis merupakan spesies dari genus *Cinnamomum* dengan famili *Lauraceae*, berupa tumbuhan berkayu yang umumnya dikenal sebagai rempah-rempah. Aroma yang wangi dan rasa yang manis pada kayu manis berasal dari senyawa cinnamaldehyd sering dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada makanan dan minuman serta rasa pedas kayu manis berasal dari senyawa beta-caryophyllene sebagai penghangat tubuh. Sedangkan kayu dari batang kayu manis dapat digunakan untuk berbagai keperluan seperti bahan bangunan dan kayu bakar (Ferry, 2013).

Kayu manis telah diteliti secara luas karena memiliki banyak manfaat bagi kehidupan manusia. Salah satu golongan senyawa yang terdapat pada kayu manis adalah flavonoid. Flavonoid merupakan senyawa organik alami yang terdapat pada akar, daun, kulit kayu, benang sari, bungah, buah dan biji buah tanaman (Nugrahaningtyas,dkk, 2005). Flavonoid dapat memberikan efek menguntungkan dalam melawan penyakit diabetes mellitus, baik melalui kemampuan mengontrol kadar gula darah serta mengoptimalkan kerja organ pankreas (Indrawati,.dkk, 2013). Kayu manis adalah bagian kulit batang pohon kayu manis yang

digunakan menjadi bahan tambahan makanan maupun minuman, dan daun kayu manis dapat diolah menjadi minyak astiri.

### METODE PEMBUATAN KOPI KAYU MANIS

Metode pencampuran kopi dan kayu manis menurut Lailatul et.al 2019 sebagai berikut:



---

## MANFAAT KESEHATAN KOPI KAYU MANIS

Berdasarkan penelitian Lailatul et.al (2019), seduhan kopi kayu manis mengandung total polifenol berkisar antara 30,53 – 54,88 mg GAE/g. Aktivitas antioksidan dengan jumlah persentase penghambatan berkisar antara 66,79 – 86,92 %. Berdasarkan penelitian Sumardi et.al (2020), seduhan kopi kayu manis menghasilkan aktivitas antioksidan berkisar antara 63.7-78.6%. Penambahan kayu manis pada kopi menghasilkan aktivitas antioksidan yang tinggi. Senyawa antioksidan telah dibuktikan secara ilmiah untuk mengurangi resiko penyakit-penyakit kronis, seperti kanker dan jantung koroner. Mekanisme kerja senyawa antioksidan dalam mencegah penyakit kronis tersebut adalah dengan cara menangkap radikal bebas dalam tubuh. Radikal bebas merupakan suatu molekul yang memiliki satu atau lebih elektron tidak berpasangan. Penyakit kanker, stroke, jantung, dan penuaan dini disebabkan adanya radikal bebas dalam tubuh (Rahman et.al, 2016),

Kopi mengandung senyawa kimia seperti asam klorogenat, trigonelin, karbohidrat, lemak, asam amino, dan asam organik. asam klorogenat bagi kesehatan manusia salah satunya sebagai antioksidan (Farhaty dan Muchtaridi, 2016). Kandungan antioksidan pada kopi mampu mencegah kerusakan sel-sel otak, serta baik untuk kesehatan hati. Antioksidan yang terdapat pada kopi merupakan golongan Phenol yang terdapat pada senyawa asam klorogenat (Gardjito dan Rahadian, 2011). Selain itu kopi dikenal dengan minuman yang memiliki kandungan kafein yang berkadar tinggi (Muhibatul, 2014). Kafein pada kopi diketahui memiliki manfaat apabila dikonsumsi oleh manusia yaitu untuk meningkatkan kewaspadaan, menghilangkan kantuk dan menaikkan mood. Kafein juga membantu kinerja fisik dengan meningkatkan daya tahan tubuh dan meningkatkan kontraksi otot (Ennis, 2014). komponen pada kopi dapat membantu metabolisme gula di dalam tubuh dapat mengurangiresiko terserang penyakit diabetes.

Mengonsumsi kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) dilaporkan dapat menurunkan konsentrasi glukosa pada postprandial (Bernardo et al., 2015). Kayu manis dalam produk minuman dapat memberikan efek kesehatan yang baik dalam menjaga kadar glukosa darah pada batas normal karena memiliki sifat fungsional yang terdapat pada senyawanya, sehingga kayu manis berpotensi untuk digunakan sebagai pendukung pangan fungsional (Antosianasti, 2021). Kayu manis mengandung senyawa bioaktif seperti polifenol (termasuk flavonoid, tanin) dan senyawa minyak atsiri fenolik serta kumarin dan asam sinamat sebagai senyawa antioksidan utama (Ervina et al., 2016). Senyawa yang mengandung fenolik seperti flavonoid yang merupakan sebagian besar sumber antioksidan alami (Asif, 2015). Secara tradisional, kayu manis telah dikenal sebagai bahan rempah yang memiliki efek pengobatan pada sejumlah penyakit seperti diabetes, mengurangi efek peradangan, penyakit saluran pencernaan dan juga saat ini efek biologis kayu manis tersebut telah terbukti secara ilmiah (Sahib, 2016).

## KESIMPULAN

Kopi kayu manis bermanfaat bagi kesehatan sebagai antioksidan. Kopi mengandung senyawa kimia seperti asam klorogenat, trigonelin, karbohidrat, lemak, asam amino, dan asam organik sebagai antioksidan. Kandungan antioksidan pada kopi mampu mencegah kerusakan sel-sel otak, serta baik untuk kesehatan hati. Kayu manis mengandung senyawa bioaktif seperti polifenol (termasuk flavonoid, tanin) dan senyawa minyak atsiri fenolik serta kumarin dan asam sinamat sebagai senyawa antioksidan utama. Flavonoid pada kayu manis dapat memberikan efek menguntungkan dalam melawan penyakit diabetes mellitus, baik melalui kemampuan mengontrol kadar gula darah serta mengoptimalkan kerja organ pancreas.

---

## DAFTAR PUSTAKA

- Antosianasti, L. 2021. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Manis (*Cinnamomum burmani*) Secara In Vitro. *Jurnal Farmasi Udayana*, 10(1), pp.38-47
- Asif, M. 2015. Chemistry and antioxidant activity of plants containing some phenolic compounds. *Chem Internatioanl*. 1(1), pp.35–52.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. Statistik Kopi Indonesia 2019. Jakarta: Badan Pusat Statistik
- Bareta, A. P. 2020. Aktivitas Antioksidan Kopi Rempah dengan Penambahan Kapulaga (*Amomum compactum*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum verum*). *Jitipari*, 5(2), pp.14-18
- Bernardo (2015). Research Article: Effect of Cinnamon Tea on Postprandial Glucose Concentration. *Journal of Diabetes Research*. 15(1),pp. 6-12
- Effendi, Usman. 2013. *Formulasi dan Optimasi Penilaian Sensorik Minuman Kopi Kayu Manis dengan Metode Respon Permukaan*. Universitas Brawijaya: Malang
- Ennis D (2014). The effect of caffeine on health: the benefits outweigh the risk. <http://connection.ebscohost.com/c/articles/110502015/effect-caffeine-health-benefits-outweigh-risks> - Diakses 23 Agustus 2016
- Ervina, M., Nawu, Y.E. dan Esar, S.Y. 2016. Comparison of *In Vitro* Antioxidant Activity of Infusion, Extract and Fractions of Indonesian Cinnamon (*Cinnamomum burmannii*) Bark. *International Food Research Journal*, 23(3), pp. 1346-1350.
- Farhaty, N dan Muchtaridi. 2016. Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi : Review. *Farmaka*, 14(1), 214
- Ferry, Y. 2013. Prospek Pengembangan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii* L) di Indonesia. *J SIRINOV*, 1(1), Pp. 11-20.
- International Coffee Organization (ICO), 2020. *World Coffee Consumptions*. Retrieved from *International Coffee Organization*: <http://www.ico.org/prices/new-consumption-table.pdf>
- Marpaung, R., Hayata, H. dan Ayu, Y. P. 2021. Karakteristik Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dengan Suhu Penyangraian yang Berbeda. *Jurnal Media Pertanian*, 6(2), pp. 74-79.
- Miftakhur, R. 2010. Aktifitas Antioksidan Campuran Kopi Robusta (*Coffea Cannephora*) Dengan Kayu Manis (*Cinnamomun Burmanii*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), pp. 50-54
- Muhibatul, 2014. Analisis Kandungan Kafein pada Kopi. Skripsi. Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan. IAIN. Semarang
- Musfira. 2020. Estimasi Penawaran Komoditas Kopi Di Kabupaten Bulukumba. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Makassar, Makassar.
- Nichmah, L., Yuwanti, S., dan Suwasono, S., 2019. Kopi Kayu Manis Celup dengan Variasi Tingkat Penyangraian Kopi dan Konsentrasi Bubuk Kayu Manis. *Berkala Ilmiah*, 2(2), pp. 50-55
- Panggabean, Edy. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: PT. Argo Media Utama.
- Rahman, Arif, Abd Malik, and Aktsar Roskiana Ahmad. 2016. Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanolik Buah Buni (*Antidesma Bunius* (L.) Spreng).” *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* 3(2):159–63
- Sahib, A. S. 2016. Anti-diabetic and antioxidant effect of cinnamon in poorly controlled type-2 diabetic Iraqi patients: A randomized, placebo-controlled clinical trial. *Journal of Intercultural Ethnopharmacology*, 5(2), pp. 108–113.

- 
- Sumardi, S., Rasdiansyah., dan Abubakar, Y. 2022. Kualitas fisik dan kimia kopi celup arabika rasa kayu manis pada tingkat penyangraian yang berbeda. *Jurnal ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), pp. 236-328
- Suro, S., Mardjan, Heri., E dan Yoga., G. 2022. Pengaruh Suhu Awal dan Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Citarasa Kopi Arabika Solok. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 10(2), pp. 108-122
- Sutarsi, dan Taruna, I. 2014. *Rancang Bangun Mesin Penyangrai Kopi Tipe Rotari*. Jember: Universitas Jember.
- Yusianto. 2014. Mutu Fisik dan Cita rasa Kopi Arabika yang Disimpan Buahnya Sebelum di-Pulping. *Pelita Perkebunan*, (2), pp. 137-158