

**ANALISIS KAFEIN DALAM MINUMAN COKELAT YANG DIJUAL
DI *COFFEE SHOP* DAERAH DELANGGU KLATEN SECARA
KROMATOGRAFI CAIR KINERJA TINGGI (KCKT)**



Oleh :

Chika Arsy Varela

C34221507

**FAKULTAS FARMASI
PROGRAM STUDI D-III ANALIS FARMASI DAN MAKANAN
UNIVERSITAS SETIA BUDI**

2025

**ANALISIS KAFEIN DALAM MINUMAN COKELAT YANG DIJUAL
DI COFFEE SHOP DAERAH DELANGGU KLATEN SECARA
KROMATOGRAFI CAIR KINERJA TINGGI (KCKT)**

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat mencapai

derajat Ahli Madya Kesehatan

Program Studi D-III Analis Farmasi dan Makanan pada Fakultas Farmasi

Universitas Setia Budi



Oleh :

Chika Arsy Varela

C34221507

**FAKULTAS FARMASI
PROGRAM STUDI D-III ANALIS FARMASI DAN MAKANAN
UNIVERSITAS SETIA BUDI
SURAKARTA**

2025

PENGESAHAN KARYA TULIS ILMIAH

Berjudul :

**ANALISIS KAFEIN DALAM MINUMAN COKELAT YANG DIJUAL
DI *COFFEE SHOP* DAERAH DELANGGU KLATEN SECARA
KROMATOGRAFI CAIR KINERJA TINGGI (KCKT)**

Oleh:

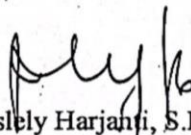
Chika Arsy Varela

C34221507

Telah disetujui oleh Pembimbing

Tanggal : 4 Maret 2025

Pembimbing



apt. Reslely Harjanti, S.Farm., M.Sc.

NIP. 19820326 200501 2 001

PENGESAHAN KARYA TULIS ILMIAH

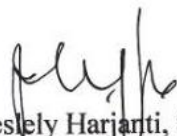
Berjudul

ANALISIS KAFEIN DALAM MINUMAN COKELAT YANG DIJUAL DI *COFFEE SHOP* DAERAH DELANGGU KLATEN SECARA KROMATOGRAFI CAIR KINERJA TINGGI (KCKT)

Oleh :
Chika Arsy Varela
C344221507

Dipertahankan di hadapan Panitia Penguji Karya Tulis Ilmiah
Fakultas Farmasi Universitas Setia Budi
Pada tanggal : 8 Juli 2025

Pembimbing,


apt. Reslely Harjanti, S.Farm., M.Sc.
NIP. 19820326 200501 2 001

Mengetahui,
Fakultas Farmasi
Universitas Setia Budi
Dekan,



Dr. apt. Iswandi, S.Si., M.Si.
NIS. 1200407011091

Penguji :

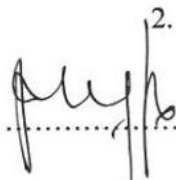
1. Dr. Nuraini Harmastuti, S.Si., M.Si.

1.

2. apt. Endang Sri Rejeki, S.Si., M.Si.

2.

3. apt. Reslely Harjanti, S.Farm., M.Sc

3.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ilmiah ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Kesehatan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya tulis ilmiah ini terdapat jiplakan dari penelitian/karya ilmiah/skripsi orang lain, maka saya siap menerima sanksi, baik secara akademis maupun hukum.

Surakarta, 23 Juni 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Varela' with a stylized flourish at the end.

Chika Arsy Varela

PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rakmat dan karunia-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Kesehatan. Selain itu, saya ingin mempersembahkan Karya Tulis Ilmiah ini untuk :

- Orang tua saya terutama mama saya, terima kasih penulis ucapkan atas segala pengorbanan dan ketulusan yang diberikan. Meskipun mama saya tidak dapat merasakan pendidikan dibangku perkuliahan, namun selalu memberikan yang terbaik, tak kenal lelah mendoakan, mengusahakan, memberikan dukungan baik secara moral maupun finansial, serta memprioritaskan pendidikan dan kebahagiaan anak-anaknya. Perjalanan hidup kita sebagai satu keluarga memang tidak mudah, tetapi segala hal yang telah dilalui memberikan penulis pelajaran yang sangat berharga menjadi seorang perempuan yang kuat, bertanggung jawab, selalu berjuang dan mandiri. Semoga dengan adanya Karya Tulis Ilmiah ini dapat membuat mama lebih bangga karena telah berhasil menjadikan anak perempuan pertamanya menyandang gelar Ahli Madya Kesehatan. Besar harapan penulis semoga mama panjang umur, selalu sehat, dan bisa menyaksikan keberhasilan lainnya yang akan penulis raih di masa yang akan datang.
- Dosen pembimbing saya, ibu apt. Reslely Harjanti, S.Farm., M.Sc. yang bukan hanya membimbing saya secara akademik, tetapi juga menjadi pengarah, penyemangat dan motivator yang luar biasa. Terima kasih yang sebesar-besarnya atas waktu, kesabaran, dan perhatian yang ibu berikan selama proses penulisan Karya Tulis Ilmiah ini. Tanpa bimbingan dan dukungan ibu yang tulus, mungkin Karya Tulis Ilmiah ini belum bisa selesai. Terima kasih telah mempermudah setiap proses, selalu membuka pintu konsultasi dengan lapang, dan memahami setiap kesulitan yang

penulis hadapi. Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan kesehatan, keberkahan, serta balasan terbaik untuk setiap kebaikan yang ibu berikan.

- Adik perempuan saya satu-satunya, yang selalu membuat penulis termotivasi untuk bisa terus belajar menjadi sosok kakak yang dapat memberikan pengaruh positif, baik dalam bidang akademik maupun *non*-akademik, serta berusaha menjadi panutannya di masa yang akan datang kelak.
- Seseorang yang selalu bersama sebagai *partner* sejak tahun 2020 saat masih menempuh pendidikan di SMA. Terima kasih selalu sabar menemani, mengusahakan apapun, membantu dan meluangkan waktunya, tenaga dan pikirannya, serta memberikan dukungan dan motivasinya selama 5 tahun ini hingga penulis berhasil menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah di perguruan tinggi ini. Semoga segala harapan baik yang telah direncanakan bisa terwujud di kemudian hari.
- Teman-teman D-III Anafarma angkatan 2022 yang telah membantu dan menemani, serta berjuang bersama dalam menyelesaikan Pendidikan ini.
- Semua pihak yang telah membantu tersusunnya Karya Tulis yang belum bisa saya sebutkan satu persatu.
- Terakhir tidak lupa, kepada diri saya sendiri. Meskipun memiliki latar belakang keluarga yang tidak sempurna, terimakasih kepada “Chika” sudah memilih untuk bertahan, mau berjuang untuk tetap ada hingga saat ini, serta menjadi perempuan yang kuat dan ikhlas atas perjalanan hidup yang mengecewakan dan menyakitkan itu. Dengan adanya Karya Tulis Ilmiah ini, telah membuktikan bahwa penulis bisa menyandang gelar A.Md.Kes tepat waktu dan menjadi tekad maupun acuan untuk terus melakukan hal yang lebih membanggakan lainnya. Bagaimanapun kehidupanmu selanjutnya, hargai dirimu, rayakan dirimu, dan berbahagialah atas segala proses yang berhasil dilalui untuk masa depan yang lebih baik dan cerah.

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat, karunia dan nikmat-Nya yang telah dilimpahkan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “ANALISIS KAFEIN DALAM MINUMAN COKELAT YANG DIJUAL DI COFFEE SHOP DAERAH DELANGGU KLATEN SECARA KROMATOGRAFI CAIR KINERJA TINGGI (KCKT)” ini tepat pada waktunya. Karya Tulis Ilmiah ini disusun sebagai persyaratan untuk mencapai gelar Ahli Madya Kesehatan pada program studi D-III Analis Farmasi dan Makanan Universitas Setia Budi Surakarta. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Ir. Djoni Tarigan, MBA, selaku Rektor Universitas Setia Budi Surakarta.
2. Dr. apt. Iswandi, S.Si., M.Si., selaku Dekan Fakultas Farmasi Universitas Setia Budi.
3. apt. Vivin Nopiyanti, S.Farm., M.Sc., selaku Ketua Program Studi D-III Analis Farmasi dan Makanan.
4. apt. Reslely Harjanti, S.Farm., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan dan saran, serta motivasi dalam penyusunan Karya Tulis ini.
5. Rim penguji yang telah memberikan kritik dan saran untuk membuat Karya Tulis Ilmiah ini lebih baik.
6. Bapak dan ibu dosen pengajar Program Studi D-III Analis Farmasi dan Makanan yang telah memberikan ilmunya untuk kelancaran penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Staf Laboratorium Universitas Setia Budi Surakarta yang telah membantu selama praktikum laboratorium hingga proses penelitian.
8. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan doa, dukungan, semangat untuk kelancaran penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

9. Sahabat dan teman-teman yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

10. Seluruh pihak yang membantu dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati mengharapkan kritik dan saran agar Karya Tulis Ilmiah ini menjadi lebih baik lagi. Semoga dengan dibuatnya Karya Tulis Ilmiah ini dapat membantu serta menambah wawasan bagi pembaca.

Surakarta, 23 Juni 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Varela' with a stylized flourish at the end.

Chika Arsy Varela

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
INTI SARI.....	xvi
<i>ABSTRACT</i>	xvii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Kegunaan penelitian.....	3
BAB II.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Minuman Cokelat.....	4
1. Manfaat minuman cokelat	4
2. Kandungan minuman cokelat	4
3. Efek negatif konsumsi minuman cokelat	4
4. Analisis minuman cokelat	4
B. Kafein.....	5
1. Struktur kafein.....	5
2. Sifat fisika kafein.....	6
3. Mekanisme kerja kafein	6
4. Fungsi klinis kafein	6

5. Efek samping kafein	7
6. Metode pengujian kafein	7
7. Batas konsumsi kafein.....	7
C. Kromatografi Cair Kinerja Tinggi	7
1. Skema kerja KCKT	8
2. Kelebihan dan kekurangan KCKT	8
3. Instrumen Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT)	8
D. Verifikasi Metode Analisis	10
1. Akurasi	10
2. Presisi	10
3. Linearitas	11
4. Spesifitas.....	11
E. Keterangan Empiris.....	11
BAB III.....	16
METODE PENELITIAN.....	16
A. Populasi dan sampel.....	16
B. Variabel penelitian	16
1. Identifikasi Variabel Utama	16
2. Klasifikasi Variabel Utama	16
3. Definisi Operasional Variabel Utama	17
C. Alat dan bahan.....	17
1. Alat	17
2. Bahan.....	17
D. Jalannya penelitian.....	17
1. Preparasi sampel.....	17
2. Analisis kualitatif.....	18
3. Analisis kuantitatif secara KCKT.....	18
4. Verifikasi metode analisis	19
5. Analisis Data secara KCKT.....	19
BAB IV	16
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
A. Preparasi Sampel.....	16

B. Identifikasi Kafein.....	17
C. Penentuan Panjang Gelombang Maksimum	17
D. Pembuatan Kurva Kalibrasi	18
E. Verifikasi Metode Analisis	19
1. Uji Linearitas	19
2. Uji Akurasi	19
3. Uji Presisi	19
4. Uji Spesifitas	20
F. Penentuan Kadar Kafein Sampel Secara KCKT	20
BAB V.....	23
PENUTUP.....	23
A. KESIMPULAN	23
B. SARAN	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN.....	28

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tabel Kadar Kafein Sampel.....	21
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur Kafein	6
Gambar 2. Skema Alat KCKT	8
Gambar 3. Reaksi Parry dengan Kafein.....	17
Gambar 4. Kurva Baku Kafein Antara Konsentrasi dan Luas Area	18

DAFTAR SINGKATAN

KCKT	Kromatografi Cair Kinerja Tinggi
DM	Diabetes Melitus
ECC	Ekstraksi Cair-Cair
SD	<i>Standard Deviation</i>
RSD	<i>Relative Standard Deviation</i>
SNI	Standar Nasional Indonesia
FDA	<i>Food Drug Administration</i>
FI	Farmakope Indonesia
IUPAC	<i>International Union of Pure and Applied Chemistry</i>
KLT	Kromatografi Lapis Tipis
FTIR	<i>Fourier Transform Infrared Spectroscopy</i>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Penimbangan Pembuatan Larutan Baku Kafein 996 ppm.....	28
Lampiran 2. Hasil Uji Warna Parry	29
Lampiran 3. Kromatogram Pembacaan Kurva Baku	30
Lampiran 4. Penetapan Panjang Gelombang Maksimum	33
Lampiran 5. Pembuatan Seri Konsentrasi Larutan Baku Kafein	34
Lampiran 6. Verifikasi Metode Analisis	36
Lampiran 7. Gambar Kromatogram Verifikasi Metode.....	40
Lampiran 8. Preparasi Sampel Minuman Cokelat	52
Lampiran 9. Penetapan Kadar Kafein Pada Sampel Minuman Cokelat	58
Lampiran 10. Gambar Sampel	63
Lampiran 11. Gambar Kromatogram Pembacaan Sampel.....	64
Lampiran 12. Gambar Alat Dan Bahan.....	69
Lampiran 13. Gambar Proses Praktikum	70

INTI SARI

CHIKA ARSY VARELA, 2025, ANALISIS KAFEIN DALAM MINUMAN COKELAT YANG DIJUAL DI COFFEE SHOP DI DAERAH DELANGGU KLATEN SECARA KROMATOGRAFI CAIR KINERJA TINGGI, KARYA TULIS ILMIAH, PROGRAM STUDI D-III ANALIS FARMASI DAN MAKANAN, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI.

Dibimbing oleh apt. Reslely Harjanti, S.Farm., M.Sc.

Minuman cokelat merupakan salah satu inovasi produk olahan dari biji cokelat yang memiliki banyak peminat. Minuman cokelat mengandung senyawa alkaloid, salah satunya adalah kafein. Kafein adalah alkaloid xantin yang berbentuk kristal putih dan berasa pahit yang bekerja sebagai obat perangsang psikoaktif dan diuretik ringan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan dan kadar kafein dalam minuman cokelat yang dijual di *coffee shop* daerah Delanggu Klaten

Penelitian dilakukan dengan metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) sebagai metode kuantitatif, sedangkan Uji Warna Parry digunakan untuk analisis kualitatif. Penelitian dilakukan terhadap tiga sampel minuman cokelat dari tiga *coffee shop* yang ada di Delanggu Klaten. Ketiga sampel mendapat perlakuan yang sama.

Berdasarkan hasil analisis kualitatif Uji Warna Parry sampel minuman cokelat A,B, dan C positif mengandung kafein. Hasil analisis kuantitatif sampel minuman cokelat A, B, dan C secara berturut-turut didapatkan kadar kafein sebesar 5,24 mg/sajian; 5,51 mg/sajian; dan 5,94 mg/sajian. Kadar rata-rata kafein pada sampel dalam Standar Deviasi ($\bar{x} \pm SD$) secara berturut-turut 0,026457; 0,153079; 0,086602. Ketiga sampel minuman cokelat tersebut masih berada dalam batas aman SNI 01-7152-2006.

Kata kunci : minuman cokelat, kafein, Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT).

ABSTRACT

CHIKA ARSY VARELA, 2025, ANALYSIS OF CAFFEINE IN CHOCOLATE BEVERAGES SOLD AT COFFEE SHOPS IN DELANGGU KLATEN USING HIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY, SCIENTIFIC PAPER, DIPLOMA OF PHARMACEUTICAL AND FOOD ANALYSIS, FACULTY OF PHARMACY, SETIA BUDI UNIVERSITY.

Supervised by apt. Reslely Harjanti, S.Farm., M.Sc.

Chocolate beverages are one of the innovative processed products derived from cocoa beans that have gained widespread popularity. Cocoa contains alkaloid compounds, one of which is caffeine. Caffeine is a xanthine alkaloid in the form of white crystals with a bitter taste that acts as a physoactive stimulant and mild diuretic. This study aims to determine the presence and concentration of caffeine in chocolate beverages sold at coffee shop in the Delanggu area of Klaten.

The research was conducted using High-Performance Liquid Cromatography (HPLC) as the quantitative method, while the parry color test was used for qualitative analysis. The study was performed on three chocolate beverages samples from three different coffee shops in Delanggu Klataen. All three samples were subjected to the same treatment.

Based on the qualitative analysis using the parry color test, samples A, B, and C tested positive for the presence of caffeine. The results of the quantitative analysis showed that the caffeine content in samples A, B, and C were 5,24 mg/serving, 5,51 mg/serving, and 5,94 mg/serving, respectively. The mean caffeine concentrations with standar deviation ($\bar{x} \pm SD$) were 0,026457; 0,153079; 0,086602, respectively. All three chocolate beverages samples were found to be within the safe limits as specified by the Indonesian National Standard (SNI) 01-7152-2006.

Keywords : chocolate beverages, caffeine, High Performance Liquid Chromatography (HPLC).

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di era *modern* ini inovasi produk olahan coklat berkembang dalam bahan campuran makanan dan minuman seperti susu, kue, es krim, agar-agar, dan sebagainya. Inovasi tersebut menawarkan pengalaman rasa yang unik, memperkenalkan kepada konsumen pada berbagai rasa yang baru serta dapat digunakan pada konsumen diet vegan dan laktosa intoleran. Olahan coklat juga dapat bermanfaat bagi kesehatan (Nurogo, 2024).

Manfaat dari mengkonsumsi olahan coklat antara lain, mampu meredakan nyeri menstruasi dan membantu memproduksi kolagen (Watini, 2024). Olahan coklat mampu menurunkan tekanan darah atau hipertensi, memperbaiki suasana hati, mengurangi stress, dan meringankan kerja mata agar tidak terlalu berat (Hadi, 2020).

Biji coklat mengandung senyawa fenolik seperti flavonoid. Senyawa fenolik tersebut meliputi galokatekin, epikatekin, epigallocatekin, prosianidin dan quersetin. (Nadia *et al*, 2024). Biji coklat juga mengandung asam amino triptofan. Selain itu, juga terdapat senyawa alkaloid seperti feniletamin, theobromin dan kafein (Hadi, 2020).

Kafein adalah senyawa alkaloid xantin yang berbentuk kristal dan pahit. Kafein bekerja sebagai obat perangsang psikoaktif dan dieuretik ringan (Abriyani *et al*, 2023). Kafein memiliki efek farmakologis antara lain, menstimulasi susunan syaraf pusat, dengan efek menghilangkan rasa letih, lapar dan mengantuk, juga meningkatkan daya konsentrasi dan kecepatan reaksi, memperbaiki kerja otak dan memperbaiki suasana jiwa (Imama *et al*, 2019)

Coklat mengandung kafein yang akan menimbulkan efek jika dikonsumsi berlebih. Pada ibu hamil, kafein dapat mengakibatkan keguguran dan bayi yang dilahirkan beresiko terkena epilepsi. Kafein juga dapat menyebabkan pernapasan yang cepat, tremor, penyakit diabetes. Kafein dapat menyebabkan warna gigi berubah, bau mulut, meningkatkan stress dan tekanan darah jika banyak

mengonsumsi di pagi hari, insomnia, serangan jantung, stroke, kemandulan pada pria, gangguan pencernaan, kecanduan dan bahkan penuaan dini (Hastuti, 2018). Kafein termasuk stimulan tingkat sedang (*mild stimulant*) yang diduga sebagai penyebab kecanduan akan tetapi gejala kecanduan tersebut akan hilang dalam waktu satu sampai dua hari setelah mengonsumsi (Pisacha *et al*, 2023).

Musthofa *et al* (2022) melaporkan kandungan kafein dalam makanan coklat batangan yang beredar di swalayan x kota Klaten secara titrasi bebas air adalah sebesar 53,86 mg/g dan 30,26 mg/g. Abriyani *et al* (2023) juga telah melakukan penelitian kafein kopi, teh dan coklat menggunakan metode spektrofotometri sinar tampak dengan hasil sebesar 26,40 mg/g. Prasasty (2019) melaporkan kadar kafein pada coklat batang dan coklat permen hasil produksi industri rumahan kampung coklat dengan metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) didapatkan kadar kafein dalam coklat batang sebanyak 12,25 mg/5g dan kadar coklat permen sebanyak 13,10 mg/5g.

Metode analisis KCKT digunakan karena KCKT mempunyai beberapa kelebihan diantaranya simultan, sensitif, praktis, dan lebih selektif daripada spektrofotometri UV-Vis. Spektrofotometri UV-Vis memiliki keterbatasan dalam hal sensitivitas dan selektivitas dibandingkan dengan KCKT (Susanti *et al*, 2020). Maka dari itu dilakukan analisis kafein dalam minuman coklat yang dijual di coffee shop daerah Delanggu Klaten dengan metode analisis KCKT.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan penelitian terkait kadar kafein dalam minuman coklat yang beredar di *coffee shop* daerah Delanggu Klaten secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT).

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari Penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah sampel minuman coklat yang dijual di *coffee shop* daerah Delanggu Klaten mengandung kafein?
2. Berapa kadar kafein pada sampel minuman coklat yang dijual di *coffee shop* daerah Delanggu Klaten secara KCKT?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka penelitian ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut :

1. Mengetahui apakah sampel minuman coklat yang dijual di *coffee shop* daerah Delanggu Klaten mengandung kafein.
2. Mengetahui berapa kadar kafein pada sampel minuman coklat yang dijual di *coffee shop* daerah Delanggu Klaten secara KCKT.

D. Kegunaan penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian, maka manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi masyarakat, hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat dan memberikan informasi mengenai batasan konsumsi minuman coklat yang dijual di *coffee shop* dalam sehari dan lebih waspada mengenai efek samping yang ditimbulkan ketika berlebihan dalam konsumsi minuman coklat.
2. Bagi penulis, hasil penelitian ini dapat berfungsi untuk menambah wawasan ilmu pengetahuan, khususnya mengenai kadar kafein dalam minuman coklat yang dijual di *coffee shop* dan batas konsumsinya.