

## RINGKASAN

**Analisis Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Sensoris Cascara Excelsa Berdasarkan Variasi Suhu Pengeringan**, Kholifatul Rokhayah, NIM B32191934, Tahun 2022, 25 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina S.TP., M.P. (Pembimbing)

Kopi merupakan salah satu komoditas tanaman hasil perkebunan yang memiliki nilai ekspor tinggi di Indonesia. Produksi kopi yang tinggi akan menghasilkan bagian non biji atau limbah yang tinggi. Kulit kopi merupakan bagian dari limbah kopi yang jarang dimanfaatkan. Oleh karena itu, kulit kopi perlu dimanfaatkan dengan optimal. Pemanfaatan limbah kulit kopi dapat dilakukan dengan diolah menjadi teh kulit kopi (*cascara*). Salah satu jenis kulit kopi yang dapat diolah menjadi teh adalah kopi excelsa.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik sensoris dari teh cascara excelsa. Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari-Mei 2022 di Laboratorium Pengolahan Pangan dan Laboratorium Biosain Politeknik Negeri Jember. Metodologi yang digunakan pada pembuatan cascara excelsa terdiri dari beberapa tahapan antara lain pemanenan, perambangan, pengupasan kulit buah, proses *blanching*, penimbangan berat awal, pengeringan, penimbangan berat akhir dan analisis. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 2 pengulangan. Variasi suhu pengeringan yang digunakan adalah 40°C, 45°C, 50°C dan 55°C.

Suhu pengeringan memberikan pengaruh terhadap aktivitas antioksidan teh cascara excelsa. Hasil ANOVA menunjukkan aktivitas antioksidan berbeda nyata pada setiap perlakuan dan dilakukan uji lanjut DMRT (*Duncan Multiple Range Test*). Aktivitas antioksidan tertinggi dari beberapa variasi suhu yaitu pada perlakuan P1 dengan suhu 40°C. Suhu pengeringan tidak berpengaruh nyata terhadap kesukaan panelis. Setelah dilakukan analisa diperoleh hasil warna yang paling disukai panelis pada P1 (40°C) dan P3 (50°C), aroma yang paling disukai P1 (40°C) dan P3 (50°C) dan rasa yang paling disukai P4 (55°C).