

RINGKASAN

Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Sensoris Teh Cascara Excelsa Berdasarkan Variasi Waktu Pengeringan, Inna Safira, NIM B32191921, Tahun 2022, 26 halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., M.P. (Pembimbing)

Kopi merupakan salah satu hasil perkebunan yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Tingkat konsumsi kopi di Indonesia cukup tinggi, semakin tingginya konsumsi kopi maka semakin meningkat produksinya. Produksi kopi yang semakin meningkat memerlukan lebih banyak biji kopi yang digunakan, namun seiring dengan meningkatnya produksi kopi juga meningkatkan hasil limbah kopi. Pemanfaatan kulit kopi dapat dimaksimalkan dengan membuat produk teh dari kulit kopi yang dikeringkan menjadi cascara. Salah satu jenis kopi yang dapat dimanfaatkan menjadi teh cascara adalah kopi excelsa.

Metodologi yang digunakan dalam pembuatan teh cascara excelsa terdiri dari beberapa tahap yang meliputi pemanenan buah kopi, pemisahan kulit dengan biji kopi, blanching kulit kopi, pengeringan pada suhu 55°C selama 6 jam, 8 jam, 12 jam, dan 24 jam, dilakukan penimbangan kembali. Cascara yang telah kering kemudian dilakukan analisa aktivitas antioksidan dan karakteristik sensorisnya.

Setelah dilakukan uji ANOVA diperoleh hasil bahwa pada analisa total fenol, aktivitas antioksidan, dan karakteristik sensoris memiliki hasil berbeda nyata, sehingga perlu dilakukan uji lanjut DMRT. Total fenol tertinggi dimiliki oleh perlakuan waktu pengeringan 6 jam sebesar 1,36 mg/g. Aktivitas antioksidan tertinggi diperoleh pada perlakuan pengeringan 6 jam sebesar 79,14%. Total fenol tinggi memiliki aktivitas antioksidan yang semakin tinggi. Pada karakteristik sensoris, perlakuan yang disukai panelis adalah (A1) pengeringan 6 jam dengan hasil hedonik warna netral (3,96) dan rasa (2,72). Sedangkan pada atribut aroma, perlakuan (A4) pengeringan 24 jam paling disukai panelis dengan hasil penilaian 3,68.