

RINGKASAN

Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Pada Kopi Herbal, Evatus Sholehah, NIM B32171714, Tahun 2020, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsyah Aprilyanti, S.Tp., M.P. (Dosen Pembimbing).

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang cukup diandalkan di Indonesia selain komoditas kelapa sawit, karet, tebu, kakao dan kelapa. Jenis kopi yang umumnya ditanam di daerah Indonesia yaitu kopi arabika dan kopi robusta, ada juga kopi single yang merupakan istilah untuk mengidentifikasi kopi yang merujuk pada suatu daerah asal kopi tersebut dibudidayakan.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik pada tahun 2016 jumlah konsumsi kopi setiap tahunnya mengalami kenaikan. Kopi memiliki banyak manfaat, salah satunya adalah meningkatkan konsentrasi. Kopi juga diketahui memiliki kandungan antioksidan yang dapat mencegah penyakit yang diakibatkan oleh radikal bebas. Namun karena tingkat variasi bentuk penyajian pengolahan kopi masih kurang dan untuk meningkatkan kandungan gizi yang ada pada kopi terutama antioksidan maka ditambahkan bahan-bahan herbal yang mengandung antioksidan kedalam kopi sehingga menjadi kopi herbal. Bahan-bahan herbal yang ditambahkan adalah daun mengkudu, daun kelor, daun salam dan daun asam jawa.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat fisik, kimia, dan sensoris pada kopi herbal. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 8 November sampai dengan tanggal 17 Desember 2019 di Laboratorium Kimia dan Laboratorium Pangan BPTBA LIPI Yogyakarta. Pengujian fisik yang dilakukan yaitu uji warna, pengujian kimia yang dilakukan yaitu uji aktivitas antioksidan, total fenol, dan kadar air. Serta pada pengujian sensoris dilakukan uji hedonik.

Hasil penelitian uji secara fisik (uji warna) pada F5 diketahui nilai $L^* = 32,37$, $a^* = 6,27$ dan $b^* = 15,90$. Pada F6 yaitu nilai $L^* = 30,17$, $a^* = 7,30$ dan $b^* = 14,77$. Dan pada F7 yaitu nilai $L^* = 28,6$, $a^* = 6,77$ dan $b^* = 13,03$. Hasil uji secara kimia (uji kadar air) pada F5= 3,98%, F6= 3,63 dan F7= 4,05. Pada uji aktivitas antioksidan hasil F5= 82,2823%, F6= 82,8623% dan F7= 83,1160%. Pada uji

total fenol hasil F5= 0,133 mg GAE/g, F6= 0,116 mg GAE/g dan F7= 0,146 mg GAE/g. Hasil uji sensoris (uji hedonik) pada kode 801 nilai warna = 3,39, aroma = 2,96, rasa = 2,32 dan overall = 2,43. Pada kode 562 nilai warna = 3,50, aroma = 3,21, rasa = 2,57 dan overall = 2,64. Dan pada kode 943 nilai warna = 3,61, aroma = 3,43, rasa = 2,82 dan overall = 2,89.