

## RINGKASAN

**Pembuatan Produk Diversifikasi Kulit Kopi Menjadi Olahan Teh Cascara Di Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember,** Syadila Ayu Cahya Arasy, Nim B32201558, Tahun 2022, 38 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S. TP,. MP (Dosen Pembimbing), Sony Hary Kurniyanto (Pembimbing Lapangan).

Perumda Kahyangan merupakan Perusahaan Umum Daerah yang bergerak dalam bidang perkebunan, Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember memiliki 3 kebun penghasil kopi yaitu antara lain Kebun Gunung Pasang (Kec. Panti), Kebun Sumber Wadung (Kec. Silo) dan Kebun Sumber Pandan (Kec. Tanggul). Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember menghasilkan produk olahan kopi dari bentuk kopi bubuk, kopi sangrai maupun kopi curah yang belum di sangrai atau green bean.

Semua produk tersebut menghasilkan limbah. Salah satu limbah yang dihasilkan oleh produk green bean yaitu kulit kopi. Dalam kulit kopi terkandung 6,11% protein kasar, 18,69% serat kasar, 2,47 tanin, dan 1,36 kafein. Kandungan yang ada pada kulit kopi dapat dimanfaatkan untuk diversifikasi produk yaitu cascara. Cascara merupakan teh dari kulit kopi yang rasanya sepat seperti teh pada umumnya, beraroma teh herbal dan ada sedikit aroma kopi. Proses pembuatan cascara meliputi memisahkan biji kopi dan kulit kopi, blanching, penimbangan, pengeringan, penggilingan dan pengemasan.