

RINGKASAN

Uji Kinerja dan Karakteristik Mutu Teh Daun Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Hasil Pengeringan Menggunakan *Cabinet Dryer*, Najwa Maulida Ridwana, NIM B31230436, Tahun 2026, 54hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Elok Kurnia Novitasari, S.TP, M.P (Dosen Pembimbing).

Daun kopi robusta (*Coffea canephora*) merupakan salah satu bagian tanaman kopi yang belum banyak dimanfaatkan, padahal memiliki kandungan senyawa bioaktif seperti polifenol, flavonoid, dan antioksidan yang berpotensi dikembangkan menjadi minuman the herbal. Daun kopi segar memiliki kadar air yang cukup tinggi sehingga mudah mengalami kerusakan apabila tidak segera diolah. Salah satu Upaya untuk memperpanjang umur simpan daun kopi adalah melalui proses pengeringan. Pengeringan menggunakan *cabinet dryer* dipilih karena mampu menghasilkan suhu yang stabil, distribusi panas yang merata, serta waktu pengeringan yang lebih terkontrol dibandingkan pengeringan secara alami.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui karakteristik pengeringan teh daun kopi robusta menggunakan *cabinet dryer* terhadap parameter rendemen, kadar air, laju pengeringan, dan konsumsi energi, serta mengetahui aktivitas antioksidan dan karakteristik organoleptik seduhan teh daun kopi robusta yang dihasilkan. Penelitian ini dilakukan menggunakan daun kopi robusta yang dikeringkan dengan *cabinet dryer* pada suhu 60°C selama 3,5 jam.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa pengeringan menggunakan *cabinet dryer* pada suhu 60°C selama 3,5 jam menghasilkan rata-rata rendemen 31,81%, kadar air 10,3%, laju pengeringan 0,060 kgH₂O/jam, konsumsi energi 137,65 MJ/kg, aktivitas antioksidan 32,72%, rata-rata skor organoleptik warna 4, rasa 3,6, dan aroma 3,7 yang masuk kategori disukai oleh panelis. Oleh karena itu, metode pengeringan ini berpotensi diterapkan sebagai salah satu alternatif pengolahan daun kopi robusta menjadi produk minuman fungsional yang memiliki nilai tambah.