PENGARUH TINGKAT KEMATANGAN BUAH KOPI ROBUSTA DAN TEKNIK PENGERINGAN PADA HASIL DAN MUTU TEH *CASCARA*

Oleh

FARADILA DEANANDA S

RINGKASAN

Kopi adalah salah satu komoditas perkebunan strategis nasional, 90% dari areal pertanaman kopi Indonesia terdiri atas kopi robusta. Pengolahan kopi baik skala kecil atau skala industri akan menghasilkan hasil sampingan yaitu limbah kulit kopi. Kulit kopi merupakan sumber antioksidan dan senyawa fenolik potensial, sehingga kulit kopi berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai minuman yang menyegarkan dan menyehatkan yaitu teh cascara, yang merupakan teh yang terbuat dari kulit kopi yang dikeringkan. Penurunan kualitas kopi disebabkan oleh pengeringan yang tidak efisien, dan juga kadar air yang tidak terkontrol. Proses pengeringan dapat dilakukan dengan cara alami maupun dengan cara buatan (*artificial drying*). Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat kematangan buah kopi Robusta, teknik pengeringan kulit buah kopi Robusta dan interaksi antara tingkat kematangan buah kopi Robusta bersama teknik pengeringan kulit buah kopi Robusta terhadap hasil dan mutu teh cascara. Penelitian dilaksanakan di Politeknik Negeri Lampung menggunakan kopi robusta dari Desa Pasar Bungin, Kecamatan Gedung Surian, Kabupaten Lampung Barat. Penelitian disusun skema faktorial dalam RAK dengan faktor pertama tingkat kematangan buah kopi hasil petikan dalam 3 aras (petik hijau, petik kuning, dan petik merah) dan faktor kedua adalah teknik pengeringan dalam 3 aras (kering angin, sinar matahari, dan oven) dengan 3 kali ulangan. Data dianalisis dengan sidik ragam dan dilanjut dengan BNT pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kematangan buah mempengaruhi rendemen, kadar pH, dan kadar kafein teh *cascara*. Teknik pengeringan mempengaruhi rendemen, kadar air, dan kadar kafein teh *cascara*. Interaksi tingkat kematangan buah dan teknik pengeringan mempengaruhi rendemen, dan kadar kafein teh cascara dengan total nilai uji organoleptik tertinggi yaitu 4,24 pada perlakuan tingkat kematangan buah kopi petik merah dan teknik pengeringan dengan oven.

Kata Kunci: kulit buah kopi, limbah, teh *cascara*, pengeringan, robusta, tingkat kematangan buah.