

ABSTRACT

PENGARUH FASE DAUN KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*) DAN SUHU PENGOVENAN PADA MUTU TEH KAWA

Oleh

NARIAH RUM SARI

Pemangkasan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan dan meningkatkan produktivitas tanaman kopi, karenanya pemangkasan akan meningkatkan limbah daun kopi. Salah satu upaya untuk mengurangi limbah daun kopi adalah dengan cara memanfaatkan daun kopi sebagai alternatif bahan baku produksi minuman yang patut untuk dikembangkan, seperti produk teh daun kopi. Produk teh daun kopi dikenal dengan sebutan teh kawa (*Coffee Leaf Tea*). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat fase daun kopi robusta dan suhu pengovenan serta interaksi fase daun bersama tingkat suhu pengovenan daun kopi robusta pada mutu teh kawa. Penelitian ini dilaksanakan di Politeknik Negeri Lampung menggunakan daun kopi robusta dari Desa Mutar Alam, Kecamatan Way Tenong, Kabupaten Lampung Barat. Metode yang digunakan adalah RAK faktorial dengan dua faktor, yaitu faktor pertama tingkat fase daun kopi hasil petikan dalam 3 aras (daun pucuk, daun muda, dan daun tua) dan faktor kedua tingkat suhu pengovenan (40 °C dan 60 °C). Data dianalisis dengan sidik ragam dan dilanjutkan dengan BNT pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat fase daun berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar kafein, dan organoleptik warna teh kawa. Tingkat suhu pengovenan berpengaruh nyata terhadap kadar kafein, dan kadar pH teh kawa. Interaksi tingkat fase daun kopi bersama tingkat suhu pengovenan hanya mempengaruhi kadar kafein teh kawa.

Kata kunci: daun kopi, limbah, suhu, pengovenan, teh kawa, tingkat fase daun.