

**PENGEMBANGAN TISANE KULIT KOPI DENGAN PENAMBAHAN BUAH
NANAS KERING (*Ananas sativus*) DAN ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa*)**

Oleh

Dinda Wardhany

21/483531/SV/20332

Diajukan kepada Departemen Teknolgi Hayati dan Veteriner, Sekolah Vokasi,
Universitas Gadjah Mada pada tanggal 06 April 2023
untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh derajat
Sarjana Terapan Teknik

ABSTRAK

Produksi kopi menghasilkan limbah berupa kulit kopi yang besarnya mencapai 50-60% dari total hasil panen yang mengandung polifenol, antosianin, vitamin C, betakaroten, gula reduksi, dan antioksidan alami yang bermanfaat bagi pembuatan pangan fungsional. Limbah kulit kopi dapat dimanfaatkan menjadi produk teh cascara, namun penerimaan konsumen khususnya di Indonesia terhadap teh cascara masih rendah. Sehingga penambahan bahan lain pada teh cascara dapat membantu meningkatkan penerimaan konsumen terhadap teh cascara. Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi suhu pengeringan untuk menghasilkan teh kulit kopi yang sesuai dengan SNI Teh Kering dalam kemasan dan mengetahui pengaruh penambahan buah nanas kering dan rosella terhadap karakteristik kimia dan organoleptik produk *tisane* kulit kopi. Penelitian terdiri dari dua tahap yaitu identifikasi suhu pengeringan kulit kopi dan formulasi penambahan nanas kering dan rosella. Suhu pengeringan yang digunakan mulai dari 45°C, 50°C, 55°C, dan 60°C. Formulasi sampel terdiri dari 4 taraf yaitu kode 126 (75% kulit kopi, 15% nanas kering, 10% rosella); kode 216 (65% kulit kopi, 20% nanas kering, 15% rosella); dan kode 616 (55% kulit kopi, 25% nanas kering, 20% rosella). Pengujian karakteristik kimia meliputi kadar air, kadar abu, dan aktivitas antioksidan. Uji organoleptik menggunakan uji hedonik pada atribut aroma, rasa, warna, dan *aftertaste*. Suhu pengeringan kulit kopi 45°C menghasilkan aktivitas antioksidan tertinggi dan karakteristik untuk kadar air dan abu telah sesuai dengan SNI teh kering dalam kemasan. Formula yang paling disukai oleh panelis adalah formula 616 dengan aktivitas antioksidan tertinggi dan karakteristik untuk kadar air dan abu telah sesuai dengan SNI teh kering dalam kemasan.

Kata kunci: Cascara, Kulit Kopi, Nanas, Suhu Pengeringan

Dosen Pembimbing : Moh. Affan Fajar F., S.T.P., M. Agr., Ph.D.

**DEVELOPMENT OF CASCARA TISANE WITH THE ADDITION OF DRIED
PINEAPPLE (*Ananas sativus*) AND ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa*)**

by

Dinda Wardhany

21/483531/SV/20332

*Submitted to the Departement of Bioresources Technology and Veterinary
Vocational Collage, Universitas Gadjah Mada on 06 April, 2023
in partial fulfillment of the requirement for the Degree of
Bachelor of Applied Science in Technique*

ABSTRACT

Coffee production produces waste in the form of coffee husks which amount to 50-60% of the total yield which contains polyphenols, anthocyanins, vitamin C, beta-carotene, reducing sugars, and natural antioxidants which are beneficial for the manufacture of functional food. Coffee skin waste can be used to make cascara tea products, but consumer acceptance, especially in Indonesia, for cascara tea is still low. So that the addition of other ingredients to cascara tea can help increase consumer acceptance of cascara tea. The purpose of this study was to identify the drying temperature to produce coffee skin tea in accordance with the SNI for dry tea in packaging and to determine the effect of adding dried pineapple and rosella on the chemical and organoleptic characteristics of coffee skin tisane products. The research consisted of two stages, namely the identification of the drying temperature of the coffee skin and the formulation of the addition of dried pineapple and rosella. The drying temperatures used range from 45°C, 50°C, 55°C and 60°C. The sample formulation consisted of 4 levels, namely code 126 (75% coffee husk, 15% dried pineapple, 10% rosella); code 216 (65% coffee skin, 20% dried pineapple, 15% rosella); and code 616 (55% coffee skin, 25% dried pineapple, 20% rosella). Tests for chemical characteristics include moisture content, ash content, and antioxidant activity. The organoleptic test used the hedonic test on the attributes of aroma, taste, color and aftertaste. The coffee skin drying temperature of 45°C produced the highest antioxidant activity and the characteristics for water and ash content were in accordance with the SNI for packaged dry tea. The formula most preferred by the panelists was formula 616 with the highest antioxidant activity and the characteristics for water and ash content complied with SNI for packaged dry tea.

Keywords: Cascara, Coffe Husk, Dried Pineapple, Drying Temperature

Supervisor : Moh. Affan Fajar F., S.T.P., M. Agr., Ph.D.