

**KARAKTERISTIK SENSORIS, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KADAR
KAFEIN, DAN pH MINUMAN SEDUHAN KOPI BIJI SALAK SANGRAI
PADA BERBAGAI METODE DAN SUHU PENYEDUHAN**

INTISARI

Oleh:

Theresa Marbela Louis

Biji salak (*Salacca zalacca*) yang merupakan limbah dapat dimanfaatkan dengan cara diolah menjadi bubuk biji salak sangrai. Namun, minuman seduhan biji salak sangrai memiliki aroma dan rasa yang kurang familiar dengan penikmat kopi sehingga dilakukan pencampuran dengan bubuk biji salak dengan bubuk kopi. Selain itu, citarasa kopi dipengaruhi oleh metode dan suhu penyeduhan berbeda. Oleh karena itu tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh variasi metode (french press, tubruk, dan V60) dan suhu penyeduhan (85°C, 90°C, dan 95°C) terhadap karakteristik sensoris, aktivitas antioksidan, kadar kafein, dan pH kopi biji salak sangrai.

Cita rasa tertinggi dari kopi biji salak sangrai terdapat pada metode tubruk, sedangkan suhu penyeduhan dengan cita rasa tertinggi adalah 95°C. Aktivitas antioksidan dan kadar kafein pada metode yang berbeda memiliki perbedaan signifikan dengan nilai tertinggi pada metode V60. Aktivitas antioksidan dan kafein akan menurun signifikan seiring dengan meningkatnya suhu penyeduhan. Nilai pH pada metode yang berbeda memiliki perbedaan signifikan. Nilai pH kopi biji salak tertinggi pada kopi biji salak sangrai terdapat pada sampel dengan metode french press. Sedangkan, nilai pH pada suhu penyeduhan berbeda menghasilkan hasil yang berbeda pada semua metode penyeduhan.

Kata kunci: kopi biji salak sangrai, evaluasi sensori, aktivitas antioksidan, kafein, pH

**SENSORY CHARACTERISTICS, ANTIOXIDANT ACTIVITY,
CAFFEINE, AND pH OF ROASTED SALAK SEEDS COFFEE AT
DIFFERENT BREWING METHODS AND TEMPERATURES**

ABSTRACT

By:

Theresa Marbela Louis

Salak (*Salacca zalacca*) seeds, which are typically considered waste, can be repurposed by processing them into roasted salak seed powder. However, roasted salak seeds coffee often possesses aromas and flavors unfamiliar to coffee enthusiasts. One alternative strategy to address this issue is by blending salak seed powder with coffee powder. Moreover, the sensory profile of coffee is influenced by various brewing methods and temperatures. Therefore, the objective of this study is to investigate the effects of different brewing methods (*french press*, *tubruk*, and *V60*) and temperatures (85°C, 90°C, and 95°C) on sensory characteristics, antioxidant activity, caffeine, and pH of roasted salak seeds coffee.

The *tubruk* brewing method yielded the highest flavor profile among roasted salak seeds coffee, while the highest flavor profile concerning brewing temperature was observed at 95°C. Antioxidant activity and caffeine content varied significantly among different brewing methods, with the highest values observed in the *V60* method. Antioxidant activity and caffeine content decreased significantly with increasing brewing temperature. pH values also varied significantly among different brewing methods, with the highest pH observed in *french press* brewed samples of roasted salak seeds coffee. pH values also varied with different brewing temperatures across all brewing methods.

Keywords: roasted salak seeds coffee, sensory evaluation, antioxidant activity, caffeine, pH