

# **Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cassiavera*) pada Bubuk Biji Salak terhadap Karakteristik Kopi Biji Salak (*Salacca sumatrana*)**

Fitryan R Silalahi, Diana Silvy, Neswati

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk *cassiavera* terhadap karakteristik kopi biji salak yang dihasilkan dan menentukan penambahan bubuk *cassiavera* terbaik pada kopi biji salak berdasarkan analisa kimia dan uji organoleptik. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan dengan penambahan bubuk *cassiavera* yang berbeda pada setiap perlakuan yaitu perlakuan A (penambahan bubuk *cassiavera* 2g), perlakuan B (penambahan bubuk *cassiavera* 4g), perlakuan C (penambahan bubuk *cassiavera* 6g) perlakuan D (penambahan bubuk *cassiavera* 8g) dan perlakuan E (penambahan bubuk *cassiavera* 10g). Pengamatan yang dilakukan terhadap sampel adalah uji kadar air, uji kadar abu, uji daya larut, uji kadar tanin, uji total polifenol, uji aktivitas antioksidan dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk *cassiavera* berpengaruh nyata terhadap kadar air, daya larut, kadar tanin, total polifenol, antioksidan dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu. Hasil uji organoleptik menunjukkan produk kopi biji salak dengan penambahan bubuk *cassiavera* yang paling disukai adalah produk A (penambahan bubuk *cassiavera* 2g) dengan nilai kesukaan terhadap warna 3.86, aroma 3.66 dan rasa 3.33. Produk A merupakan produk terbaik dengan nilai kadar air 2.91%, kadar abu 3.3%, daya larut 2.85%, kadar tanin 0.20%, total polifenol 0.029% dan antioksidan 56.46%.

**Kata kunci :** kopi, biji salak, bubuk *cassiavera*, kopi biji salak