

**PENGARUH KOMPOSISI KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*) DAN KOPI
ROBUSTA (*Coffea canephora*) TERHADAP KARAKTERISTIK
FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KOMBUCHA**



Dosen Pembimbing :

- 1. Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M. Si**
- 2. Prof. Tuty Anggraini, S. TP., M. P., Ph. D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

**PENGARUH KOMPOSISI KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*) DAN KOPI
ROBUSTA (*Coffea canephora*) TERHADAP KARAKTERISTIK
FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KOMBUCHA**

MUTIARA ELIZA

1811123013



Skripsi

*Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

Pengaruh Komposisi Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kombucha

Mutiara Eliza, Novizar Nazir, Tuty Anggraini

ABSTRAK

Kopi kombucha merupakan salah satu minuman fungsional yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan. Kombucha biasanya terbuat dari daun teh (*Camellia sinensis L.*) melalui proses fermentasi menggunakan starter kombucha yaitu scoby (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*) dalam media yang mengandung gula sebagai sumber nutrisi dari bakteri dan khamir dengan waktu fermentasi selama 7-14 hari. Selain daun teh, kopi juga dapat digunakan sebagai bahan pembuatan kombucha. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh komposisi kopi arabika dan kopi robusta terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kombucha. Penelitian ini dilakukan dengan Rancangan AcakLengkap dengan 5 perlakuan yaitu komposisi kopi arabika 100%, komposisi kopi arabika 75% dan kopi robusta 25%, komposisi kopi arabika 50% dan kopi robusta 50%, komposisi kopi arabika 25% dan kopi robusta 75%, dan komposisi kopi robusta 100%. Analisis yang dilakukan meliputi analisis warna, pH, total asam tertitrasi, kafein, aktivitas antioksidan, total padatan terlarut angka lempeng total dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa komposisi kopi arabika dan kopi robusta pada kombucha berpengaruh nyata terhadap pH, total asam tertitrasi, kadar kafein, aktivitas antioksidan, total padatan terlarut dan tidak berpengaruh nyata terhadap analisis warna serta angka lempeng total. Perlakuan B (komposisi kopi arabika 75% dan kopi robusta 25%) diperoleh sebagai komposisi kopi kombucha terbaik berdasarkan uji organoleptik yang diterima oleh panelis dengan nilai warna 3,55 (suka), aroma 3,70 (suka) dan rasa 3,75 (suka).

Kata Kunci: kombucha, kopi arabika, kopi robusta

The Effect of the Composition of Arabica Coffee (*Coffea arabica*) and Robusta Coffee (*Coffea canephora*) on the Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Kombucha

Mutiara Eliza, Novizar Nazir, Tuty Anggraini

ABSTRACT

Kombucha coffee is one of the functional drinks that can provide health benefits. Kombucha is usually made from tea leaves (*Camellia sinensis* L.) through a fermentation process using a kombucha starter, namely scoby (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) in a medium containing sugar as a source of nutrition for bacteria and yeast with a fermentation time of 7-14 days. Apart from tea leaves, coffee can also be used as an ingredient for making kombucha. This study aimed to determine the effect of the composition of arabica coffee and robusta coffee on the physicochemical and organoleptic characteristics of kombucha. This research was conducted in a completely randomized design with 5 treatments, namely the composition of 100% arabica coffee, the composition of 75% arabica coffee and 25% robusta coffee, the composition of 50% arabica coffee and 50% robusta coffee, the composition of 25% arabica coffee and 75% robusta coffee, and 100% robusta coffee composition. The analyzes performed included analysis of color, pH, total titrated acid, caffeine, antioxidant activity, total dissolved solids total plate number and organoleptic tests. The results showed that the composition of arabica coffee and robusta coffee in kombucha had a significant effect on pH, total titrated acid, caffeine content, antioxidant activity, total dissolved solids and had no significant effect on color analysis and total plate number. Treatment B (75% arabica coffee composition and 25% robusta coffee) was obtained as the best kombucha coffee composition based on organoleptic tests received by the panelists with color values 3.55 (like), aroma 3.70 (like) and taste 3.75 (like).

Keywords: kombucha, coffee arabica, coffee robusta

