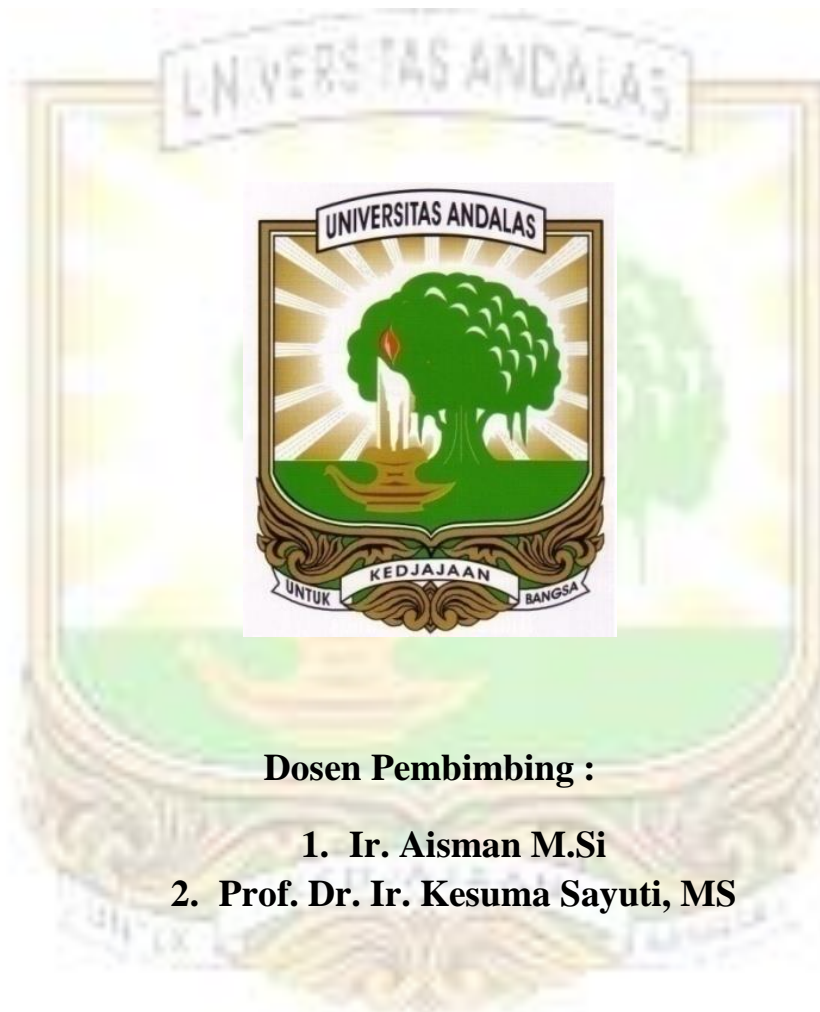


**PENGARUH KETINGGIAN TEMPAT TUMBUH DAN JENIS
PENYANGRAIAN BIJI KOPI TERHADAP AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN DAN CITA RASA MINUMAN KOPI DENGAN
METODE PENYEDUHAN COLD BREW**

SYARIFAH NUM

1311122042



Dosen Pembimbing :

- 1. Ir. Aisman M.Si**
- 2. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS**

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2018

Pengaruh Ketinggian Tempat Tumbuh Dan Jenis Penyangraian Biji Kopi Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Cita Rasa Minuman Kopi Dengan Metode Penyeduhan Cold Brew

Syarifah Num, Aisman, kesuma Sayuti

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh ketinggian tempat dan jenis penyangraian biji kopi terhadap aktivitas antioksidan dan citarasa minuman kopi dengan metode penyeduhan *Cold Brew*. Penelitian ini dirancang dengan menggunakan rancangan faktorial RAL (rancangan acak lengkap) dengan dua faktor dan 3 ulangan. Perlakuan dari penelitian ini terdiri dari dua faktor, faktor pertama berupa ketinggian tempat tumbuh (A) yaitu A1 (ketinggian 1400-1500 mdpl), A2 (ketinggian 1500-1600 Mdpl), A3 (Ketinggian >1600 Mdpl) dan faktor kedua (B) berupa jenis penyangraian yaitu B1(sangrai light), B2 (Sangrai Medium), B3(sangrai dark). Data dianalisa secara statistik dengan uji F, kemudian apabila ketinggian tempat tumbuh dan jenis penyangraian berpengaruh nyata, maka interaksi dilanjutkan dengan uji lanjutan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5 %. Analisis kimia yang dilakukan dalam penelitian ini adalah pengujian kadar air, kadar abu, kadar sari, aktifitas antioksidan, total polifenol, uji citarasa dan pengujian kadar kafein. Hasil penelitian atau produk terbaik yaitu perlakuan ketinggian tempat tumbuh >1600 mdpl (A3) dan jenis sangrai light (B1), dengan nilai kadar air bubuk kopi (faktor A 3,12 %, faktor B 3,8%), kadar sari bubuk kopi (faktor A 22,15%, faktor B 22,21%), skor citarasa bubuk kopi sebesar 84 poin, kadar abu *Cold Brew* (faktor A 3,8%, faktor B 3,3%), total polifenol *Cold Brew* (faktor A 688,61 mg GAE/g, faktor B 684,26 mg GAE/g), aktivitas antioksidan *Cold Brew* (faktor A 84,56%, faktor B 85,22%), pH *Cold Brew* (faktor A 4,84, faktor B 4,69), dan kadar kafein *Cold Brew* (Faktor A 0,30 %, faktor B 0,38%).

Kata kunci : kopi, cold brew, ketinggian, sangrai, citarasa

The Influence Of Altitude And Type Of Roasted Coffee Beans On Antioxidant Activity And Taste Of Coffee Drink With Cold Brew Brewing Method

Syarifah Num, Aisman, Kesuma Sayuti

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of altitude and type of roasting of coffee beans on the antioxidant activity and taste of coffee drinks by Cold Brew brewing method, so that gets the *Cold Brew* drink with better antioxidant activity and flavor. The study was designed using the factorials RAL (complete randomized design) with two factors and 3 replications. . The treatment of this research consists of two factors, the first factor is the height of the growing place (A) ie A1 (height 1400-1500 Masl), A2 (altitude 1500-1600 Masl), A3 (Altitude > 1600 Masl) and second factor (B) in the form of type roast B1 (light roast), B2 (Medium roast), B3 (black roast). The data were analyzed statistically with F test, then if the altitude of the growing place and the roasting type had real effect, then the interaction was continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) test at 5% real level. Chemical analyzes conducted in this study were testing water content, ash content, extract levels, antioxidant activity, polyphenol content, taste test and caffeine grade assay. From the research that has been done, the best product is the altitude treatment where > 1600 Masl (A3) and the type of roasted light (B1), with the value of the water content of coffee powder (factor A 3.12%, B factor 3.8%), (factor A 22.15%, B factor 22.21%), coffee powder score 84 points, Cold Brew ash content (A factor 3.8%, B factor 3.3%), total Cold Brew polyphenols Factor A 807.77 mg GAE / g, B factor 813.33 mg GAE / g), Cold Brew antioxidant activity (A factor 84.40%, B factor 83.53%), Cold Brew pH (factor A 4.84, factor B 4.69), and Cold Brew caffeine content (Factor A 0.30%, factor B 0.37%).

Keywords: Coffee, Cold Brew, altitude, roast, flavor