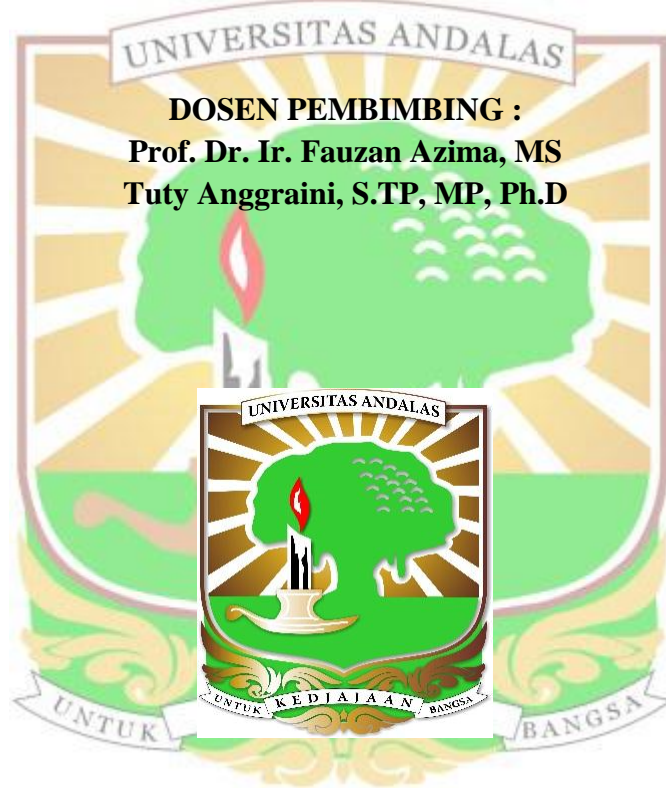


**ANALISIS MUTU DAN PENENTUAN HARGA POKOK
PRODUKSI TEH DAN KOPI DARI ASAM GELUGUR
(*Garcinia antroviridis*) DAN ASAM KANDIS
(*Garcinia xanthocymus*)**

**ELVINA HAMSIAH
1411121046**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Analisis Mutu dan Penentuan Harga Pokok Produksi Teh dan Kopi dari Asam Gelugur (*Garcinia antroviridis*) dan Asam Kandis (*Garcinia xanthocymus*)

Elvina Hamsyah, Fauzan Azima, Tuty Angraini

ABSTRAK

Produk yang dianalisis diproduksi oleh Komunitas Lokal Bioversity dari tanaman asam gelugur dan asam kandis. Produk terdiri dari garci tea hijau (buah dan daun asam gelugur) garci tea kuning (buah dan daun asam kandis), green garci tea (daun asam gelugur), dan kopi asgur (buah asam gelugur dan kopi arabika). Tujuan penelitian ini adalah mengetahui mutu kimia, mikrobiologi dan organoleptik teh dan kopi dari asam kandis dan asam gelugur dan menentukan harga pokok produksi masing-masing produk dengan menghitung biaya tetap dan biaya variabel. Mutu kimia dan mikrobiologi teh yang sesuai dengan SNI 3836:2013 yaitu kadar air, kadar abu, dan polifenol, yang tidak sesuai dengan standar yaitu kadar ekstrak dalam air dan angka lempeng total. Mutu kimia dan mikrobiologi kopi yang sesuai dengan SNI 01-3542-2004 yaitu kadar air, kadar abu, kafein, ekstrak dalam air dan angka lempeng total. Uji hedonik teh, penulis lebih menyukai produk garci tea hijau dengan rata-rata warna 4,1, aroma 3,3 dan rasa 3,1, dan uji hedonik kopi asgur dengan rata-rata warna 2,7, aroma, 4,3 dan rasa 4,3. Hasil perhitungan harga pokok produksi per kg yaitu pada garci tea hijau dan garci tea kuning Rp 67.077, green garci tea Rp 40.439 dan kopi asgur yaitu Rp 114.564.

Kata kunci: teh, kopi, asam gelugur, asam kandis, harga pokok produksi

Quality Analysis and Determination Cost of Production of Tea and Coffee from Gelugur Acid (*Garcinia antroviridis*) and Kandis Acid (*Garcinia xanthocymus*)

Elvina Hamsyah, Fauzan Azima, Tuty Angraini

ABSTRACT

The analyzed products are produced by Local Community of Bioersivity from acid gelugur and kandis acid. The product consist of garci tea *hijau* (fruit and leaf of gelugur acid) garci tea *kuning* (fruit and leaf of kandis acid), green garci tea (leaf of gelugur acid), and asgur coffee (fruit of gelugur acid and arabica coffee). The purpose of this study are to determine the quality of chemical, microbiology and organoleptic of tea and coffee from gelugur acid and kandis acid and determine the cost of production from each product by calculating the fixed cost and variable cost. The quality of chemical and microbiology of tea are in accordance with SNI 3836:2013 are moisture content, ash content, and polyphenol, which are not in accordance with the standards are extracts in water and total plate count. The quality of chemical and microbiological of coffee are in accordance with SNI 01-3542-2004 are water content, ash content, caffeine, extracts in water and total plate count. The hedonic test of tea, the panelists prefers product of garci tea *hijau* with average color 4.1, aroma 3.3 and flavor 3.1, and the hedonic test of asgur coffee with average color 2.7, aroma, 4.3 and flavor 4.3. The results of the calculation of cost of production for each kg to garci tea *hijau* and garci tea *kuning* Rp. 67,077, green garci tea Rp. 40,439 and asgur coffee Rp. 114,564.

Key words: tea, coffee, gelugur acid, kandis acid, cost of production