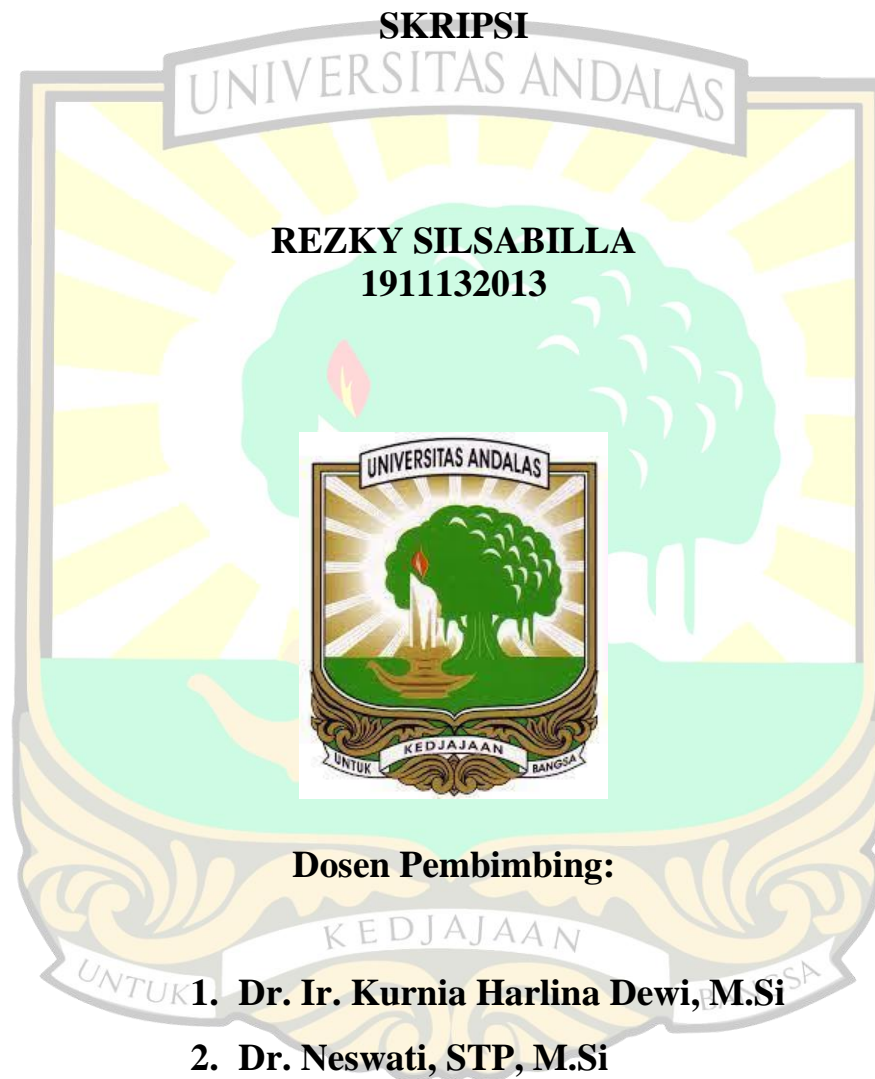


**KAJIAN PEMBUATAN TEH CASCARA DARI KULIT KOPI
SOLOK RAJO DENGAN VARIASI METODE PENGERINGAN
DAN KETEBALAN LAPISAN BAHAN**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

ABSTRAK

Cascara merupakan produk teh yang terbuat dari kulit kopi yang telah diolah dan dikeringkan. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan pengaruh variasi metode pengeringan dan ketebalan lapisan bahan terhadap fisikokimia dan organoleptik teh *cascara*. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan 2 faktor yaitu metode pengeringan (sinar matahari; oven; food dehydrator) dan ketebalan lapisan bahan (1 cm; 2 cm; 3 cm) yang masing-masing terdiri dari 3 level, sehingga diperoleh 9 perlakuan dengan masing-masing kombinasi perlakuan diulang sebanyak 2 kali ulangan. Data dianalisis secara statistic menggunakan ANOVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Duncan's Multiple Range Test (DMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi metode pengeringan dan ketebalan lapisan bahan berpengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas antioksidan, total polifenol, kadar kafein dan organoleptik. Kombinasi perlakuan metode pengeringan dan ketebalan lapisan bahan terbaik berdasarkan fisikokimia terdapat pada metode pengeringan menggunakan food dehydrator dengan ketebalan lapisan bahan 1 cm. Perlakuan pengeringan dan ketebalan lapisan bahan terbaik berdasarkan organoleptik terdapat pada pengeringan dan ketebalan lapisan bahan dengan perlakuan terbaik pengeringan sinar matahari dan ketebalan lapisan bahan 2 cm.

Kata kunci : Kulit kopi, teh, antioksidan



STUDY OF CASCARA TEA MAKING FROM SOLOK RAJO COFFEE SKIN WITH VARIATION OF DRYING METHOD AND MATERIAL LAYER THICKNESS

Rezky Silsabilla, Kurnia Harlina Dewi, Neswati



Cascara is a tea product made from processed and dried coffee husks. This study aimed to determine the effect of drying method variations and material layer thickness on the physicochemical and organoleptic properties of cascara tea. This study used a factorial complete randomized design (CRD) with 2 factors, namely drying method (sunlight; oven; food dehydrator) and material layer thickness (1 cm; 2 cm; 3 cm), each of which consisted of 3 levels, resulting in 9 treatments with each treatment combination repeated 2 times. The data were analyzed statistically using ANOVA and if significantly different, continued with Duncan's Multiple Range Test (DMRT) at the 5% level. The results of the study showed that variations in drying method and material layer thickness had a significant effect on moisture content, antioxidant activity, total polyphenols, caffeine content, and organoleptic properties. The best combination of drying method and material layer thickness based on physicochemical properties was found in the drying method using a food dehydrator with a material layer thickness of 1 cm. The best drying and material layer thickness treatment based on organoleptic properties was found in the drying and material layer thickness with the best treatment of sun drying and material layer thickness of 2 cm.

Keywords: Coffee skin, tea, antioxidant

