

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN MINT (*Mentha
piperita L.*) TERHADAP KARAKTERISTIK KOMBUCHA
KULIT KOPI (CASCARA)**

RAHMAT ARIFIN ILHAM

2011122026

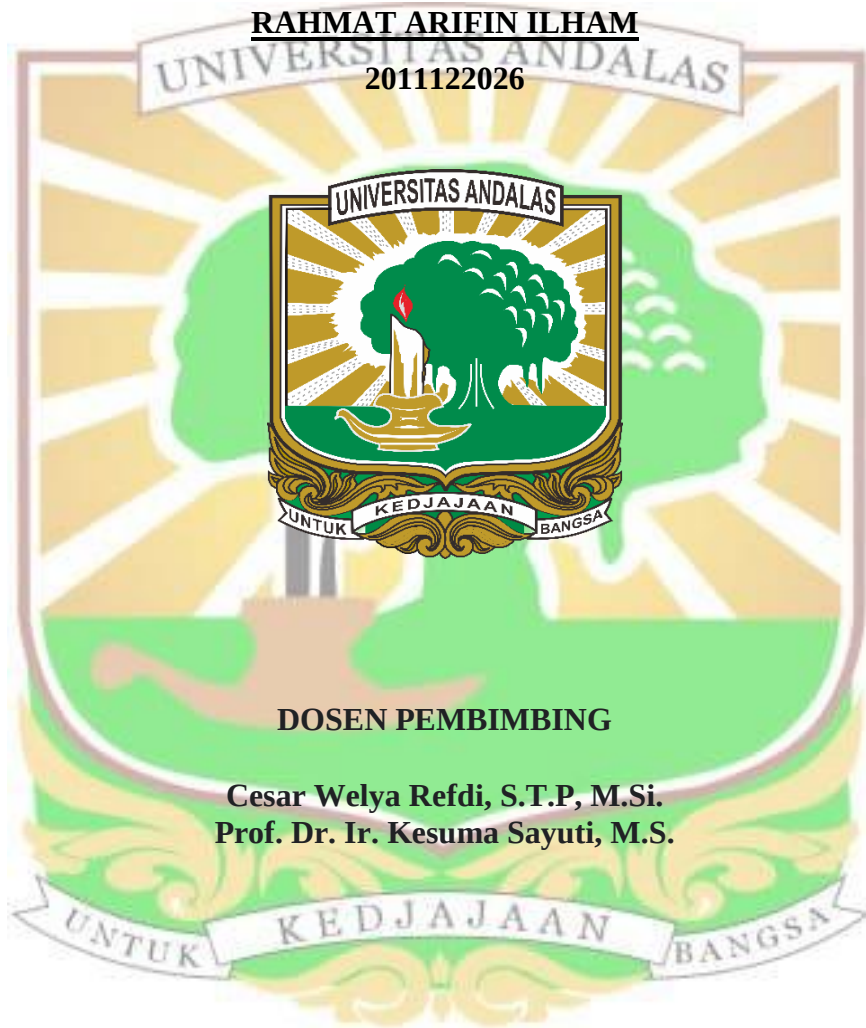


**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN MINT (*Mentha
piperita L.*) TERHADAP KARAKTERISTIK KOMBUCHA
KULIT KOPI (CASCARA)**

RAHMAT ARIFIN ILHAM

2011122026



DOSEN PEMBIMBING

**Cesar Welya Refdi, S.T.P, M.Si.
Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, M.S.**

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN MINT (*Mentha piperita* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK KOMBUCHA KULIT KOPI (CASCARA)

RAHMAT ARIFIN ILHAM

2011122026



Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh

Gelar Sarjana Teknologi Pertanian

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN MINT (*Mentha piperita* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK KOMBUCHA KULIT KOPI (CASCARA)

Rahmat Arifin Ilham¹, Cesar Welya Refdi², Kesuma Sayuti³

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun mint terhadap karakteristik kombucha kulit kopi (*cascara*) dan mengetahui konsentrasi penambahan ekstrak daun mint terbaik yang dapat digunakan dalam pembuatan kombucha kulit kopi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu ekstrak daun mint dengan konsentrasi A (0%), B (1%), C (2%), D (3%), dan E (4%). Data yang diperoleh dianalisis secara statistika dengan ANOVA (*Analysis of Variance*) dan jika berbeda nyata maka analisis data dilanjutkan dengan uji DMRT (*Duncan's New Multiple Range Test*) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun mint pada kombucha kulit kopi berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap aktivitas antioksidan, total asam tertitrasi, nilai pH, kadar glukosa, organoleptik rasa, organoleptik aroma, dan total mikroba. Sedangkan penambahan ekstrak daun mint tidak berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap organoleptik warna. Perlakuan terbaik penambahan ekstrak daun mint terhadap kombucha kulit kopi berdasarkan organoleptik dan kimia adalah perlakuan D (penambahan ekstrak daun mint 3%) dengan nilai pH 3,76, total asam tertitrasi 0,80%, nilai aktivitas antioksidan 65,53%, total fenol 24,35%, kadar glukosa 3,99%, kadar etanol 0,086%, total mikroba $1,5 \times 10^5$ CFU/ml, serta kombucha kulit kopi ini memiliki nilai rata-rata analisis organoleptik warna 3,52 (biasa), aroma 4,04 (suka), dan rasa 3,92 (suka).

Kata Kunci – daun mint, fermentasi, kombucha, kulit kopi

“THE EFFECT OF MINT LEAF EXTRACT (*Mentha piperita* L.) ADDITION ON THE CHARACTERISTICS OF COFFEE PULP KOMBUCHA (CASCARA)”

Rahmat Arifin Ilham¹, Cesar Welya Refdi², Kesuma Sayuti³

ABSTRACT

This research aimed to determine the effect of mint leaf extract addition on the characteristics of coffee pulp kombucha (cascara) and identify the optimal concentration of mint leaf extract for its production. The research employed a Completely Randomized Design with 5 treatments and 3 replications. The treatments consisted of different concentrations of mint leaf extract: A (0%), B (1%), C (2%), D (3%), and E (4%). Data obtained were analyzed statistically using ANOVA (Analysis of Variance), and if significant differences were found, the analysis continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at a 5% significance level. The results indicated that the addition of mint leaf extract significantly affected antioxidant activity, total titratable acidity, pH value, total sugar content, sensory evaluation of taste and aroma, and total microbial count at the 5% significance level. Whereas, it did not significantly affect the sensory evaluation of color at the 5% level. The best treatment for adding mint extract to cascara kombucha based on organoleptic and chemical analysis was treatment D (addition of 3% mint extract) with a pH value of 3.76, total titratable acidity of 0.80%, antioxidant activity of 65.53%, total phenols of 24.35%, glucose level 3.99%, ethanol content of 0.086%, total microbial count of 1.5×10^5 CFU/ml, and organoleptic analysis scores averaging 3.52 for color (neutral), 4.04 for aroma (liked), and 3.92 for taste (liked).

Keywords – coffee pulp, kombucha, fermentation, mint leaves