

**PENGARUH KONSENTRASI PERENDAMAN KULIT
KOPI MENGGUNAKAN LARUTAN SARI JERUK
NIPIS (*Citrus aurantifolia*) TERHADAP
KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA TEH KULIT KOPI
(*CASCARA*)**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

**PENGARUH KONSENTRASI PERENDAMAN KULIT
KOPI MENGGUNAKAN LARUTAN SARI JERUK
NIPIS (*Citrus aurantifolia*) TERHADAP
KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA TEH KULIT KOPI
(*CASCARA*)**



**FIRMA OKTAFANDI A W
1911123007**

Dosen Pembimbing:

- 1. Ismed, S.Pt, M.Sc**
- 2. Prof. Tuty Anggraini, STP, MP, Ph.D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

PENGARUH KONSENTRASI PERENDAMAN KULIT KOPI MENGGUNAKAN LARUTAN SARI JERUK NIPIS (*Citrus aurantifolia*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA TEH KULIT KOPI (*CASCARA*)

Firma Oktafandi A W, Ismed, Tuty Anggraini

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman kulit kopi dengan menggunakan larutan jeruk nipis terhadap karakteristik fisiko kimia teh cascara. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah A (Tanpa perendaman dengan larutan jeruk nipis), B (Perendaman dengan larutan jeruk nipis 5%), C (Perendaman dengan larutan jeruk nipis 10%), D (Perendaman dengan larutan jeruk nipis 15%) dan E (Perendaman dengan larutan jeruk nipis 20%). Data hasil penelitian dianalisis secara statistik dengan ANOVA (Analysis of Variance) dan dilanjutkan dengan Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman kulit kopi menggunakan larutan jeruk nipis berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, nilai pH, aktivitas antioksidan dan organoleptik warna. Perlakuan terbaik teh cascara yang dihasilkan berdasarkan analisis kimia dan penilaian organoleptik adalah perlakuan D (perendaman larutan jeruk nipis 15%) dengan kadar air 9,40%, kadar abu 5,13%, nilai pH 4,27, aktivitas antioksidan 33,41%, total polifenol 86,69 mg GAE/gram dan analisis warna 3,80 (suka), aroma 3,76 (suka) dan rasa 3,76 (suka) dan angka lempeng total $1,23 \times 10^3$.

Kata kunci : *Cascara*, Teh, Kulit Kopi, Jeruk Nipis

EFFECT OF SOAKING CONCENTRATION OF COFFEE SKIN USING LIME JUICE SOLUTION (*Citrus aurantifolia*) ON THE PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS OF COFFEE SKIN TEA (*CASCARA*)

Firma Oktafandi A W, Ismed, Tuty Anggraini

ABSTRACT

This study ed to determine the effect of coffee skin soaking using lime solution on the physico-chemical characteristics of coffee skin tea. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The treatments used were A (No soaking with lime solution), B (Soaking with 5% lime solution), C (Soaking with 10% lime solution), D (Soaking with 15% lime solution) and E (Soaking with 20% lime solution). The data were statistically analyzed with ANOVA (Analysis of Variance) and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% real level. The results showed that soaking coffee skin using lime solution had a significant effect on moisture content, ash content, pH value, antioxidant activity and color organoleptic. The best treatment of coffee skin tea produced based on chemical analysis and organoleptic assessment is treatment D (15% lime solution soaking) with moisture content of 9.40%, ash content of 5.13%, pH value of 4.27, antioxidant activity of 33.41%, total polyphenols 86.69 mg GAE/gram and sensory analysis of color 3.80 (like), aroma 3.76 (like) and taste 3.76 (like) and total plate numbers 1.23×10^3 .

Keywords: Cascara, Tea, Coffee Peel, Lime