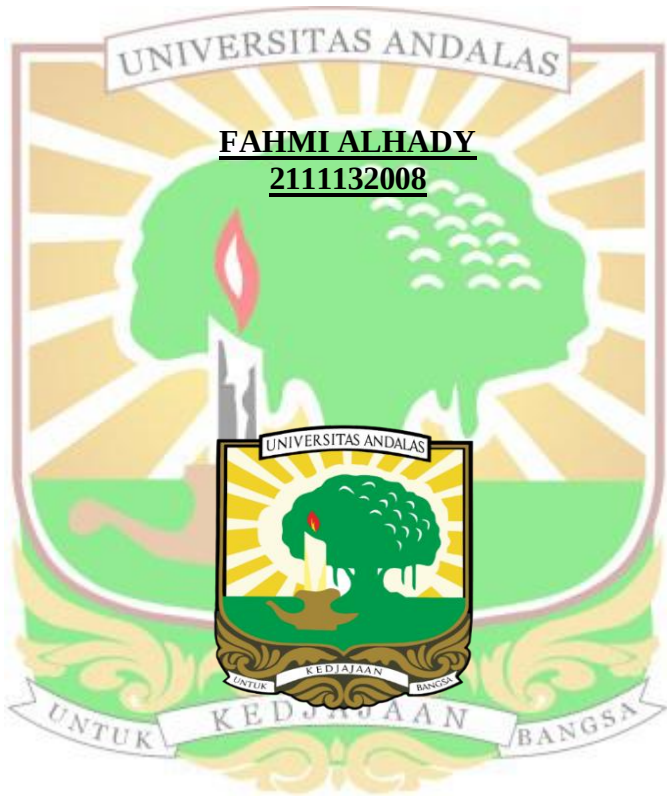


**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN MUTU
CASCARA DARI KULIT KOPI PADA DIVISI
CASCARA KPSU SOLOK RADJO DI
KABUPATEN SOLOK, SUMATERA BARAT**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2026**

ANALISIS NILAI TAMBAH DAN MUTU CASCARA DARI KULIT KOPI PADA DIVISI CASCARA KPSU SOLOK RADJO DI KABUPATEN SOLOK, SUMATERA BARAT

Fahmi Alhady, Santosa, Deivy Andhika Permata

ABSTRAK

Pemanfaatan limbah kulit kopi menjadi produk bernilai tambah seperti cascara merupakan inovasi strategis untuk meningkatkan nilai ekonomi hasil samping kopi. KPSU Solok Radjo memiliki potensi besar dalam pengembangan produk ini, namun analisis mengenai nilai tambah dan mutunya belum dilakukan secara mendalam. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan cascara di KPSU Solok Radjo dan mengevaluasi kesesuaian mutunya berdasarkan SNI 3836:2013 tentang Teh Kering dalam Kemasan. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif dan kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan cascara memberikan nilai tambah sebesar Rp 110.847/kg bahan baku dengan rasio nilai tambah mencapai 88,68 %. Berdasarkan uji mutu, cascara memenuhi standar SNI 3836:2013 pada parameter kadar air (6,27 %), kadar abu (7,81 %), kadar ekstrak dalam air (33,55 %), Angka Lempeng Total (ALT) ($2,4 \times 10^3$ koloni/g), timbal (0,58 mg/kg), serta keadaan air seduhan (warna, aroma, dan rasa) yang khas produk teh. Namun, kadar polifenol total (0,14 %) belum memenuhi persyaratan minimum SNI.

Kata kunci: cascara, hayami, kulit kopi, nilai tambah, SNI

ANALYSIS OF ADDED VALUE AND QUALITY OF CASCARA TEA FROM COFFEE SKIN IN THE CASCARA DIVISION OF KPSU SOLOK RADJO IN SOLOK REGENCY, WEST SUMATRA

Fahmi Alhady, Santosa, Deivy Andhika Permata

ABSTRACT

The utilization of coffee skin waste into value-added products such as cascara is a strategic innovation to increase the economic value of coffee by-products. KPSU Solok Radjo, has great potential for developing this product, but an in-depth analysis of the added value and quality has not been conducted. This study aims to analyze the added value resulting from cascara processing at KPSU Solok Radjo and evaluate its quality compliance based on SNI 3836:2013 concerning Packaged Dry Tea. The method used is descriptive with quantitative and qualitative approaches. The results showed that cascara processing provided an added value of IDR 110.847/kg of raw material with a value-added ratio reaching 88,68 %. Based on quality tests, cascara met the SNI 3836:2013 standards for parameters of moisture content (6.27 %), ash content (7.81 %), water extract content (33.55 %), Total Plate Number (TPN) (2.4×10^3 colonies/g), lead (0.58 mg/kg), and brewing water conditions (color, aroma, and taste) characteristic of tea products. However, the total polyphenol content (0.14 %) did not meet the minimum SNI requirements.

Keywords: added value, cascara, coffee skin, hayami, SNI,