



AGROPROSS
National Conference
Proceedings of Agriculture

Prosiding
Seminar dan Bimbingan Teknis Pertanian Politeknik Negeri Jember 2024
Peningkatan Ketahanan Pangan Melalui Adaptasi Perubahan Iklim
Untuk Pertanian Berkelanjutan
13 – 14 Juni 2024

Publisher:
Agropross, National Conference Proceedings of Agriculture
E-ISSN: 2964-0172

Uji Organoleptik “Teh” Cascara Kulit Buah Kopi Robusta (*Coffea Canephora* Pierre Ex A. Froehner) Berdasarkan Lama Waktu Pengeringan dan Penyeduhan

*Organoleptic Test of Cascara "Tea" Robusta Coffee Fruit Skin (*Coffea Canephora* Pierre Ex A. Froehner) Based on Drying and Brewing Time*

Author(s): Rahmat Dwi Prayoga^{(1)}; Ir. Ujang Setyoko⁽¹⁾; Setyo Andi Nugroho⁽¹⁾; Rizky Nirmala Kusumaningtyas⁽¹⁾*

⁽¹⁾ Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

* Corresponding author: rahmatdwiprayoga1927@gmail.com

ABSTRAK

Teh cascara merupakan produk turunan dari kopi, yang dibuat menggunakan limbah kulit buah kopi. Seduhan yang dihasilkan teh cascara memiliki aroma buah-buahan atau biasa disebut dengan fruity. Rancangan percobaan yang telah dilakukan terdiri dari 6 perlakuan, pengujian ini menggunakan uji Organoleptik yang berperan penting dalam pengembangan produk dengan metode pengambilan keputusan tentang penerimaan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk melihat kesukaan hasil konsumen uji organoleptik “Teh” cascara kulit buah kopi robusta (*Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner) Berdasarkan lama Waktu Pengeringan dan Penyeduhan. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok Faktorial (RAKF) menggunakan 78 panelis sebagai ulangan. Perlakuan ini terdiri dari 2 faktor, faktor yang pertama adalah lama pengeringan dengan simbol “K” yang meliputi K1 lama pengeringan 6 Jam, K2 lama pengeringan 8 Jam, faktor yang kedua adalah lama penyeduhan dengan simbol “S” yang meliputi S1 lama penyeduhan 5 menit, S2 lama penyeduhan 7,5 menit, dan S3 lama penyeduhan 10 menit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari semua perlakuan, yang paling diminati oleh panelis adalah perlakuan K2S2 dengan lama waktu pengeringan 8 jam dan lama penyeduhan 7,5 menit lebih banyak disukai oleh konsumen, dapat di simpulkan bahwa konsumen lebih menyukai seduhan teh cascara dengan lama waktu pengeringan yang lebih lama dan waktu penyeduhan yang tidak terlalu lama.

Kata Kunci:

Lama waktu pengeringan;
lama waktu penyeduhan;
teh Cascara

Keywords:

Long drying time;

long brewing time;

cascara tea

ABSTRACT

Cascara tea is a derivative product from coffee, which is made using coffee fruit skin waste. The brew produced by cascara tea has a fruity aroma or what is usually called fruity. The experimental design that has been carried out consists of 6 treatments, this test uses Organoleptic tests which play an important role in product development with a decision making method regarding consumer acceptance. This research aims to see consumer preferences for organoleptic test results for cascara cascara rind of robusta coffee fruit (*Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner) based on the of drying and brewing time. This research used the Randomized Group Factorial Design (RAKF) method using 78 panelists as replications. This treatment consists of 2 factors, the first factor is the drying time with the symbol "K" which includes K1 the drying time is 6 hours, K2 the drying time is 8 hours, the second factor is the brewing time with the symbol "S" which includes S1 the brewing time is 5 minutes, S2 brewing time is 7.5 minutes, and S3 brewing time is 10 minutes. The results of this research show that of all the treatments, the most popular among the panelists is the K2S2 treatment with a drying time of 8 hours and a brewing time of 7.5 minutes which is more preferred by consumers. This can be concluded that consumers prefer steeping cascara tea with a longer drying time. and long brewing time.



PENDAHULUAN

Tanaman kopi merupakan salah satu komoditas utama dalam sektor perkebunan. Tahun 2021 produksi kopi di Indonesia menyentuh diangka 774,6 ribu ton, jumlah tersebut naik sebesar 2,75% dari hasil produksi tahun sebelumnya yang menyentuh angka 753,9 ribu ton menurut International Coffee Organization ICO (2022). Jumlah tersebut menghasilkan produksi kopi robusta sebesar 601 ribu ton, atau sekitar 80,4% dan menghasilkan kopi arabika sebanyak 147 ribu ton sekitar 19,6%. Berdasarkan angka tersebut Indonesia mengekspor kopi sekitar 59%, dan sisanya 41% untuk memenuhi kebutuhan nasional pada saat itu (Kemendag, 2016).

Peminat kopi di Indonesia yang terus bertambah hingga sekarang, membuat semakin banyaknya variasi pembisnis kopi yang bermunculan. Berdasarkan data International Coffee Organization (ICO) pada tahun 2022, terdapat peningkatan pada konsumsi kopi sebesar 4,04% atau 5 juta kantong berukuran 60kg pada periode 2020/2021, jumlah tersebut meningkat dari periode sebelumnya yang hanya 4,81 juta kantong. Banyaknya penikmat kopi di Indonesia membuat sebanding dengan limbah kopi yang dihasilkan, salah satu contoh limbah kopi adalah limbah kulit buah kopi.

Menurut Direktorat Jendral Perkebunan (2016), dalam produksi kopi, terdapat limbah kulit kopi yang dihasilkan sebesar 287.735 ton, dan untuk satu kg kopi cerri dapat menghasilkan kurang lebih 430 g kulit buah kopi, sekitar 30% dari bahan keringnya (Thurston et al., 2013). Limbah kulit buah kopi atau yang biasa disebut Cascara merupakan kulit buah kopi yang telah dikeringkan (Pabari, 2014). Pemanfaatan limbah kulit kopi masih jarang dimanfaatkan biasanya hanya dibuang begitu saja, ataupun digunakan sebagai pakan ternak yang difermentasi terlebih dahulu (Nuraini et al., 2015).

Mengolah limbah kulit buah kopi menjadi cascara adalah langkah penting dalam industri kopi. Pada awalnya, limbah ini dianggap tidak memiliki nilai, tetapi sekarang menjadi bahan berharga yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Salah satu tujuannya adalah untuk mengurangi limbah organik yang dihasilkan oleh industri kopi, sehingga mengurangi dampak negatifnya terhadap lingkungan. Namun, lebih dari sekadar mengurangi limbah, cascara juga memiliki nilai tambah yang besar. Salah satu olahan cascara adalah teh yang terbuat dari kulit buah kopi yang telah dikeringkan.

Proses pengeringan teh cascara atau kulit buah kopi memiliki beberapa tahapan dari sortasi yang kemudian pencucian buah kopi, pengupasan buah kopi dan pengeringan kulit buah kopi (Galanakis, 2017). Pengeringan kulit buah kopi merupakan tahap yang sangat penting dalam pembuatan teh cascara karena dapat berdampak langsung pada kualitas akhir produk. Terdapat dua macam proses pengeringan teh cascara, pengeringan dibawah matahari secara langsung dan pengeringan dengan alat seperti oven. Penggunaan oven untuk proses pengeringan dianggap lebih menguntungkan dalam meningkatkan kualitas produk, karena oven dapat secara efisien mengurangi kadar air dalam jumlah besar dan dalam waktu yang singkat. Menurut Harun et al (2014), disebutkan bahwa teh herbal bisa mengalami proses pengeringan pada rentang suhu antara 30 hingga 90 °C. Selain proses pengeringan, proses penyeduhan juga dapat berpengaruh terhadap cita rasa dari teh cascara.

Berbagai faktor seperti suhu air, durasi penyeduhan, dan perbandingan antara teh dan air memainkan peran penting dalam menentukan hasil akhir. Penyeduhan teh cascara merupakan hal penting dalam menentukan cita rasa yang diinginkan. Tujuan penyeduhan adalah untuk mengekstraksi sejumlah komponen

kimia penting dalam teh, dengan memperhatikan suhu air dan lama waktu penyeduhan. Menurut Mustika (2016), disebutkan bahwa lama waktu penyeduhan yang optimal diperlukan untuk menghasilkan citarasa dari cascara, karena dapat memengaruhi ekstraksi kandungan kimia yang terdapat dalam teh. Durasi lama waktu penyeduhan teh cascara sangat penting karena berdampak langsung pada cita rasa. Proses penyeduhan yang efisien memungkinkan senyawa-senyawa yang terkandung dalam cascara diekstraksi dengan baik, dan akan menghasilkan minuman yang memiliki rasa yang nikmat.

Teh cascara banyak dikenal dipasar internasional daripada pasar domestik, kurangnya peminat dan pengetahuan menjadi alasan teh cascara di Indonesia kurang dikenal dan diminati dibandingkan dengan biji kopi itu sendiri. Cascara yang telah diseduh memiliki aroma seperti stroberi, kismis, mawar, cherry, mangga, hingga tembakau, dan memiliki rasa buah-buahan atau fruity (Muzaifa et al., 2019). Teh cascara memiliki banyak kebaikan untuk tubuh, seperti adanya kandungan senyawa polifenol, antiaoksidan, kafein, dan banyak yang lainnya.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini yang berjudul “Uji Organoleptik “Teh” Cascara Dari Kulit Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre ex A. Foehner) Berdasarkan Lama Pengeringan Dan Lama Penyeduhan” akan dilaksanakan pada bulan Juni 2023 di Laboratorium Pengolahan Hasil Tanaman Pertanian Politeknik Negeri Jember. Penelitian ini juga menggunakan beberapa alat, adalah : Stopwatch, Oven, Serbet, Tampah, Baskom, Plastik, Timbangan (g), pisau stainless, saringan, French press, alat tulis, mangkuk untuk uji organoleptik dan sendok. Bahan yang digunakan untuk penelitian ini adalah Kulit buah kopi robusta.

Penelitian ini menggunakan metode RAK (Rancangan Acak Kelompok) faktorial. Terdapat dua faktor yang diteliti pada penelitian ini. Faktor yang pertama adalah lama waktu pengeringan dengan simbol (K) memiliki 2 taraf. Faktor kedua adalah lama waktu penyeduhan dengan simbol (S) yang memiliki 3 taraf, menghasilkan 6 kombinasi dan 78 panelis sebagai ulangan. sebagai berikut:
K1: Lama Pengeringan 6 Jam
K2: Lama Pengeringan 8 Jam
S1: Lama Penyeduhan 5 Menit
S2: Lama Penyeduhan 7,5 Menit
S3: Lama Penyeduhan 10 Menit

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rendemen dan Kadar Air

Rendemen umumnya diukur sebagai persentase atau menggunakan unit lain yang relevan dengan konteksnya. Kadar air merujuk pada jumlah atau proporsi air yang ada dalam sebuah substansi atau materi, sering kali diukur sebagai persentase dari total berat bahan tersebut. Pentingnya kandungan air terletak pada pengaruhnya terhadap sifat fisik, kimia, dan stabilitas materi tersebut.

Hasil dari kulit buah kopi robusta yang dijadikan teh cascara adalah sebagai berikut, untuk perlakuan dengan pengeringan 6 jam (K1) berat awal 1510 gram, setelah dikeringkan berat dari teh cascara menurun menjadi 215 gram, dan dari hasil tersebut dapat disimpulkan untuk rendemen dari perlakuan lama pengeringan 6 jam (K1) adalah 86%, sedangkan untuk kadar air setelah diukur menggunakan alat Digi Nor-Digital menghasilkan kadar air sebesar 5,6%. Perlakuan 8 jam (K2) dengan berat awal 1570 gram, yang kemudian dikeringkan hingga memiliki berat akhir 205 gram, sehingga dari angka tersebut dapat disimpulkan untuk rendemen dari perlakuan lama pengeringan 8 jam adalah 87% dan kadar air sebesar 5,3%. Kedua hasil tersebut sesuai dengan standar (SNI 01-1902-2000), kadar air

dalam teh kering adalah 2,68%, dengan batasan maksimum yang ditetapkan sebesar 8,00%.

Lama Waktu Pengeringan dan Penyeduhan

Penelitian uji organoleptik dengan perbedaan lama pengeringan dan seduhan

pada kulit buah kopi robusta menggunakan metode uji chi square atau yang biasa disebut dengan uji kesamaan. Hasil dari tabel 4.1 yang diperoleh meliputi warna, aroma, rasa, kekentalan, dan after taste dibawah ini.

Perlakuan	Parameter Pengamatan				
	Warna	Aroma	Rasa	After taste	Kekentalan
Lama Pengeringan (K)					
K1 = 6 Jam	7,16	7,19	6,57	7,12	7,04 a
K2 = 8 Jam	a	7,27	7,01	7,00	7,95 b
	8,28				
	b	ns	ns	ns	*
Notasi					
	*				
Lama Penyeduhan (S)					
S1 = 5 menit	7,55	6,95	7,09	6,96	7,27
S2 = 7,5 menit	7,70	7,30	6,94	7,39	7,45
S3 = 10 menit	7,90	7,45	6,35	6,92	7,77
BNT (5%)	ns	ns	ns	ns	ns
Kombinasi Lama Pengeringan (K) × Lama Penyeduhan (S)					
K1S1	7,65 b	6,97 a	6,54	6,73 a	7,01
K1S2	6,60 a	7,00 ab	7,01	7,83 b	6,97
K1S3	7,23ab	7,61 b	6,16	6,80 a	7,15
K2S1	7,45 b	6,93 a	7,63	7,19ab	7,53
K2S2	8,81 c	7,60 b	6,86	6,94 a	7,93
K2S3	8,58 c	7,29 ab	6,53	7,04 a	8,39
BNT (5%)	0,74	0,62	ns	0,68	ns

Hasil pengujian dari lama pengeringan dan lama penyeduhan pada teh cascara dapat dilihat dari tabel diatas, dari data tersebut parameter warna faktor K dan S menunjukkan hasil berbeda sangat nyata, untuk faktor KxS menunjukkan hasil NS atau non signifikan, sedangkan

untuk parameter aroma dan rasa pada faktor K, S, dan KxS memiliki hasil non signifikan, pada parameter after taste untuk faktor K memiliki hasil berbeda nyata, untuk faktor S dan KxS hasil non signifikan, parameter kekentalan faktor K dan S memiliki hasil berbeda sangat nyata,

dan faktor KxS menunjukkan hasil non signifikan.

Warna

Warna merupakan komponen yang sangat penting dalam menentukan kualitas atau penerimaan konsumen terhadap suatu bahan pangan. Penentuan mutu pada bahan pangan umumnya dipengaruhi oleh warna karena visual warna terlihat terlebih dahulu

juga sebagai indikator kesegaran atau kematangan (Subhan *et al.*, 2020). Pengujian parameter warna oleh panelis dilakukan dengan cara melihat warna teh cascara menggunakan indera penglihatan sesuai dengan masing-masing perlakuan. Hasil penelitian pada panelis terhadap tingkat kesukaan warna dari teh cascara kulit buah kopi setiap perlakuan dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1 Tingkat kesukaan warna teh Cascara

Perlakuan dengan kode K2 menjadi perlakuan terbaik, yang mana lebih diminati dan disukai, hal ini di anggap perlakuan tersebut dirasa layak oleh panelis, dimana warna dari seduhan teh cascara yang dihasilkan lebih memiliki warna yang tidak pucat dan memiliki ciri khas tersendiri. Dari uji lanjut tersebut dapat dinyatakan bahwa perlakuan K2 atau lama pengeringan 8 jam menjadi perlakuan yang sangat berpengaruh pada hasil warna seduhan teh cascara. Warna adalah indikator penting pada karakteristik sebuah produk, karena dapat meningkatkan daya tarik konsumen (Assah & Indriaty, 2018).

Perlakuan K2S2 merupakan hasil dari kategori panelis terbaik, dengan warna kuning kemerahan pekat dan yang paling banyak disukai oleh panelis, dapat dilihat pada skor yang didapat yaitu 8,81 yang menunjukkan bahwa panelis suka sekali terhadap warna yang dihasilkan dari perlakuan tersebut. Warna seduhan teh

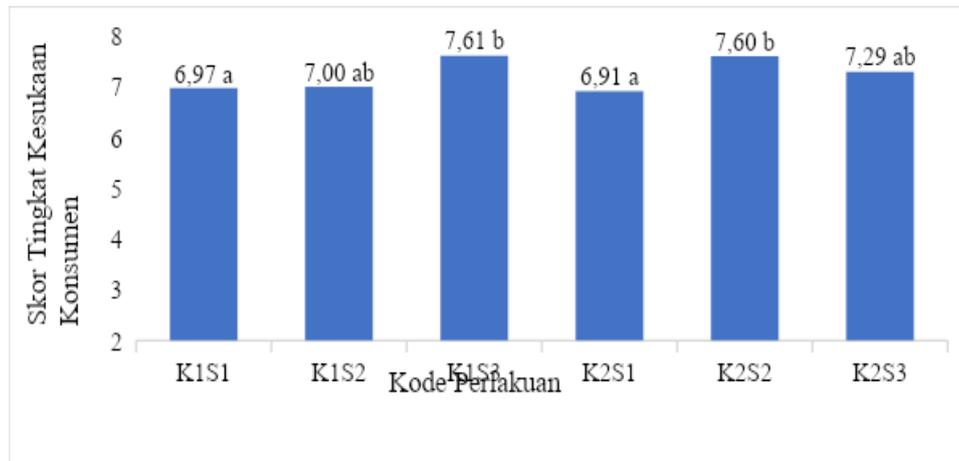
cascara yang menggunakan perlakuan lama pengeringan 8 jam dan lama penyeduhan 7,5 menit lebih disukai oleh panelis, dibandingkan perlakuan lama pengeringan dan penyeduhan lainnya. Hal ini disebabkan karena lama waktu pengeringan dan penyeduhan menentukan warna tampilan teh cascara, semakin lama waktu pengeringan dan penyeduhan yang tidak terlalu kelamaan maka semakin baik kualitas visual teh cascara yang dihasilkan. Menurut (Hutasoit *et al.*, 2021) seduhan teh cascara semakin berwarna merah pekat sampai coklat pekat/gelap disebabkan kandungan tanin yang ada dalam teh cascara semakin meningkat seiring dengan waktu lama pengeringan.

Aroma

Produk pangan, salah satu faktor penting untuk menarik konsumen adalah faktor aroma. Aroma minuman atau makanan secara langsung banyak menentukan penerimaan kesukaan produk

pangan tersebut. Kelezatan dan kenikmatan makanan maupun minuman terlebih dahulu dari aroma yang dihasilkan. Hasil penilaian panelis terhadap parameter

teh cascara dari kulit buah kopi robusta berdasarkan lama pengeringan dan lama penyeduhan disetiap perlakuan dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2 Tingkat kesukaan konsumen

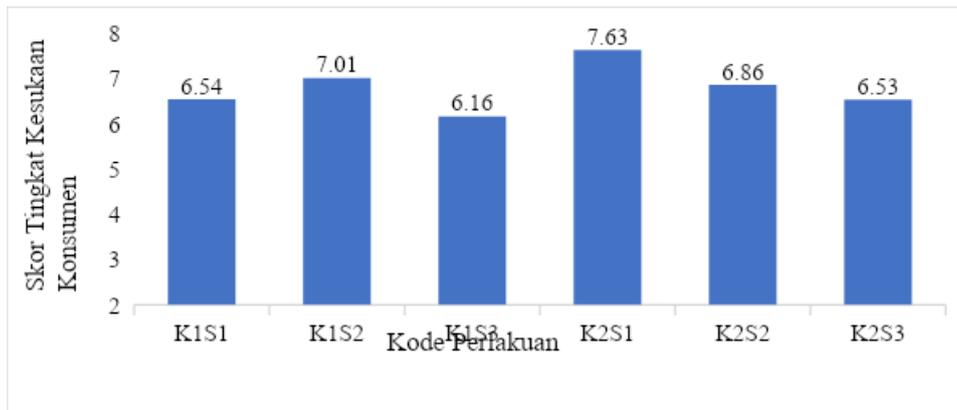
Pembentukan aroma teh karena adanya perlakuan panas. Ditambah dengan proses pemanasan pada saat pengeringan atau penyeduhan maka menimbulkan pembentukan aroma yang lebih spesifik. Hasil analisis pada parameter rasa, dapat diketahui bahwa tingkat kesukaan rasa pada perlakuan faktor $K \times S$ berbeda sangat nyata.

Parameter aroma ini yang paling diminati oleh panelis yaitu K1S3 dengan lama pengeringan 6 jam dan lama penyeduhan 7,5 menit, dengan skor 7,61 dapat di kategorikan suka pada tabel tingkat kesukaan konsumen. Perlakuan tersebut bisa dibilang perlakuan terbaik, yang mana lebih diminati dan disukai oleh panelis, seduhan yang dihasilkan pada perlakuan aroma memiliki aroma yang wangi buah-buahan dan tidak mengganggu saat dicoba oleh panelis. Aroma dari perlakuan ini yang nantinya diharapkan mampu memberikan karakteristik terhadap sebuah produk, yang nantinya dapat diterima oleh konsumen. Aroma tersebut

terbentuk saat proses pengeringan, saat proses pengeringan asam galat akan teroksidasi menjadi senyawa thearubigin, senyawa thearubigin bertanggung jawab pada aroma yang dikeluarkan pada teh (Garis et al., 2019).

Rasa

Rasa merupakan respon lidah terhadap rangsangan yang diberikan oleh makanan yang salah satu faktor pentingnya dapat berpengaruh terhadap konsumen, terhadap suatu produk makanan. Salah satu faktor yang memegang peranan penting untuk menentukan keputusan akhir konsumen yaitu menerima atau menolak suatu makanan atau minuman adalah rasa. Meskipun hasil penelitian terhadap parameter lain lebih baik jika rasa produk tersebut memberika penilaian tidak enak, maka produk tersebut akan ditolak oleh konsumen. Penilaian rasa lebih banyak digunakan pada indera perasa dan umunya rasa terdiri dari rasa pahit, asam, asin, segar, dan manis.



Hasil pada gambar 4.3 tingkat panelis terhadap kesukaan seduhan teh cascara kulit buah kopi robusta, dapat diketahui bahwa seduhan teh cascara kulit buah kopi robusta yang paling banyak disukai adalah perlakuan K2S1 yaitu dengan lama pengeringan 8 jam dan lama penyeduhan 5 menit, memperoleh skor 7,63 sehingga dapat dikategorikan suka pada tabel parameter tingkat kesukaan konsumen.

Berdasarkan hasil dari tabel 4.1 ragam Anova parameter tingkat kesukaan rasa dapat diketahui bahwa rasa pada tingkat kesukaan konsumen disetiap perlakuan menunjukkan hasil tidak berbeda nyata. Sehingga tidak memerlukan uji lanjut. Bahwasannya rasa pada teh cascara kulit buah kopi robusta yang telah

di seduh tidak jauh berbeda. Menurut Adhamatika dan Murtini (2020), Pengeringan dan penyeduhan mampu menurunkan kadar air serta meningkatkan konsentrasi komponen fenolik pembentuk warna, rasa, dan aroma pada teh.

After Taste

Uji penilaian parameter after taste dengan cara menahan cairan di mulut, lalu menelan atau membuang cairan dan diam sebentar untuk merasakan after taste yang tertinggal dari masing-masing teh cascara dari kulit buah kopi robusta sesuai perlakuan setelah memasak kurang lebih 5 detik. Hasil penilaian panelis terhadap after taste dari teh cascara dari kulit buah kopi robusta setiap perlakuan adalah sebagai berikut :



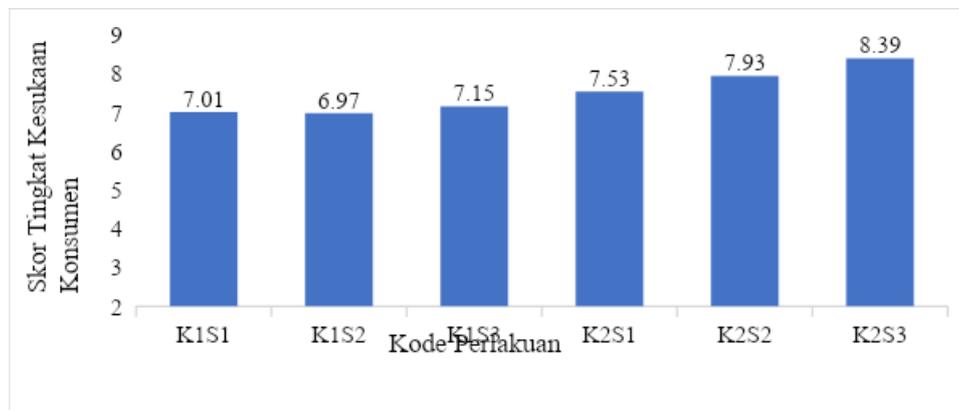
Berdasarkan pada grafik batang gambar 4.4 tingkat kesukaan konsumen, diketahui pada kekentalan seduhan teh cascara kulit buah kopi robusta, perlakuan yang paling banyak diminati adalah

seduhan teh cascara K1S2 dengan lama pengeringan 6 jam dan lama penyeduhan 7,5 menit, dengan skor 7,83 sehingga dapat dikategorikan suka, dari tabel tingkat kesukaan konsumen.

Pada parameter aftertaste ini yang paling diminati oleh panelis yaitu K1S2 dengan lama pengeringan 6 jam dan lama penyeduhan 7,5 menit, dimana perlakuan tersebut bisa dibilang perlakuan terbaik, yang mana lebih diminati dan disukai oleh panelis, seduhan yang dihasilkan pada perlakuan ini tidak terlalu pekat dan mengganggu saat dicoba oleh panelis. Aftertaste dari perlakuan ini yang nantinya diharapkan mampu memberikan karakteristik terhadap sebuah produk, yang nantinya dapat diterima oleh konsumen.

Kekentalan

Kekentalan dapat dinilai dari kesukaan terhadap keenceran dan ketebalan produk teh cascara. Kekentalan juga dapat mempengaruhi penerimaan konsumen. Pada uji hedonik tersebut, panelis diminta untuk mengamati dengan cara merasakan dari masing perlakuan tersebut dengan cara mengambil sample pada sendok kemudian menuangkan kembali. Hasil penilaian panelis terhadap kekentalan dari seduhan teh cascara dari kulit buah kopi robusta setiap perlakuan adalah sebagai berikut :



Berdasarkan pada grafik batang gambar 4.5 tingkat kesukaan konsumen, diketahui pada kekentalan seduhan teh cascara dari kulit kopi robusta, seduhan yang paling banyak disukai adalah seduhan teh cascara K2S3 dengan lama pengeringan 8 jam dan lama penyeduhan 10 menit. Hasil tersebut dapat dinyatakan bahwa dari kedua perlakuan tersebut yang paling banyak disukai oleh panelis yakni pada perlakuan K2, sedangkan pada perlakuan K1 juga cukup banyak yang menyukai, namun lebih unggul perlakuan K2 meskipun terdapat selisih rata-rata yang tidak terlalu jauh, dan dapat dikategorikan suka, sesuai dengan tabel tingkat kesukaan konsumen.

Pada perlakuan dengan kode K2 menjadi perlakuan terbaik, yang mana lebih diminati dan disukai, hal ini di anggap perlakuan tersebut dirasa layak oleh panelis, dimana kekentalan dari

seduhan teh cascara yang dihasilkan sedikit kental dan tidak terlalu encer sehingga dirasa pas oleh para panelis. Dari uraian tersebut diharapkan mampu memberikan karakteristik terhadap sebuah produk yang nantinya mampu menarik minat para konsumen.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Hasil pengujian yang dilakukan pengaruh lama waktu pengeringan dan lama waktu penyeduhan pada teh cascara berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik seduhan teh cascara kulit buah kopi robusta yang dihasilkan. Dari hasil semua perlakuan semakin lama waktu pengeringan yang digunakan, konsumen lebih banyak yang menyukainya teh cascara dengan lama waktu pengeringan 8 jam dan lama waktu penyeduhan 7,5 menit. Hasil pengujian organoleptik seduhan teh

cascara dengan lama pengeringan dan lama penyeduhan, hasil tersebut menunjukkan perbedaan nyata. Dari keseluruhan uji organoleptik, perlakuan yang paling banyak disukai oleh panelis adalah pada perlakuan K2S2, dengan lama pengeringan 8 jam dan lama penyeduhan 7,5 menit.

Saran

DAFTAR PUSTAKA

- Adhamatika, Adhima, and Erni Sofia Murtini (2021). Pengaruh metode pengeringan dan persentase teh kering terhadap karakteristik seduhan teh daun bidara (*Ziziphus mauritiana* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 9.4, 196-207.
- Assah, Y. F., & Indriaty, F. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Gula Cair Dari Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(1), 1. <https://doi.org/10.33749/jpti.v10i1.3558> penyangraian terhadap sifat fisik-kimia kopi arabika dan kopi robusta. *Prosiding Seminar Nasional*.
- Galanakis, Charis Michael, (2017). *Handbook of coffee processing by-products: sustainable applications*. Academic Press.
- Garis, Pirdan, Atika Romalasari, dan Rita Purwasih (2019). Pemanfaatan limbah kulit kopi cascara menjadi teh celup. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*. Vol. 10(1).
- Hutasoit, Grace Yana, Siti Susanti, dan Bambang DwiLoka (2021). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (Cascara) dalam Kemasan Kantung. *Jurnal Teknologi Pangan* 5.2: 38-43.
- International Coffee Organization (ICO). (2022). "Berapa Konsumsi Kopi Indonesia pada 2020/2021?". <https://dataindonesia.id/sector-riil/detail/berapa-konsumsi-kopi-indonesia-pada-20202021>.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. (2016). *Specialty Kopi Indonesia : Ekspor Warta*
- Muzaifa, Murna, Yanti Meldasari Lubis, dan M. Arifullah (2019). Kajian Pembuatan Infused Water dari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) dengan Penambahan Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 11.2: 84-89.
- Nuraini Nuaraini, Y. Marlida, Mirzah Mirzah, R. Disafitri, R. Febrian (2015). "Peningkatan kualitas limbah buah kopi dengan *phanthospora chrysosporium* sebagai alternatif." *Jurnal Farmasi Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)* 17.2: 143-150.
- Pabari, S. "Cascara, the coffee cherry tea with a how to brew guide. Roasters pack." (2014).
- Standar Nasional Indonesia (2018). SNI 01-3836-2000 Teh Kering
- Subhan, Arfi, F., & Ummah, A. (2020). Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh. *Amina*, 1(2), 67-71. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i2.35>
- Thurston, Robert W., Jonathan Morris, and Shawn Steiman, eds (2013). *Coffee: A comprehensive guide to the bean, the beverage, and the industry*. Rowman & Littlefield Publishers.