



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

KAJIAN PEMBUATAN SARI KULIT BUAH KOPI ARABIKA (*COFFEA ARABICA L.*) BERDASARKAN PERBEDAAN TINGKAT KEMATANGAN BUAH DAN PENAMBAHAN GULA

ABSTRACT

Kajian Pembuatan Sari Kulit Buah Kopi Arabika (*Coffea Arabica L.*) Berdasarkan Perbedaan Tingkat Kematangan Buah dan Penambahan Gula

ABSTRAK

Provinsi Aceh merupakan salah satu produsen kopi arabika yang ada di Indonesia khususnya di Kabupaten Aceh Tengah, Kabupaten Bener Meriah dan Gayo Lues. Kulit buah kopi sangat berpotensi sebagai sumber antioksidan, namun harus melalui proses pengolahan yang baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat kematangan serta konsentrasi gula terhadap kandungan antioksidan, total padatan terlarut, total asam dan tingkat kesukaan konsumen terhadap sari kulit buah kopi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktorial yang terdiri atas 2 faktor. Faktor pertama adalah tingkat kematangan buah kopi (M) yang terdiri dari 2 taraf yaitu M1 = Matang dan M2 = Kurang Matang. Faktor kedua adalah penambahan gula pasir (G) yang terdiri dari 3 taraf yaitu G1 = 5 %, G2 = 10 % dan G3 = 15 % sehingga diperoleh 6 kombinasi perlakuan dengan menggunakan 3 kali ulangan (18 satuan percobaan). Data hasil penelitian yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA). Uji lanjut dilakukan jika perlakuan berpengaruh nyata menggunakan Duncan's Multiple Range Test (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kematangan buah berpengaruh sangat nyata ($P \leq 0,01$) terhadap nilai aktivitas antioksidan, keasaman, padatan terlarut, dan atribut rasa pada sari kulit buah kopi. Sedangkan tingkat kematangan buah berpengaruh nyata ($P \leq 0,05$) dan atribut warna tidak berpengaruh ($P > 0,05$) terhadap sari kulit buah kopi. Konsentrasi gula berpengaruh sangat nyata ($P \leq 0,01$) terhadap nilai aktivitas antioksidan, keasaman, padatan terlarut, dan atribut rasa pada sari kulit buah kopi, namun konsentrasi gula tidak berpengaruh ($P > 0,05$) terhadap atribut aroma dan warna sari kulit buah kopi. Selanjutnya interaksi perlakuan antara konsentrasi gula dan tingkat kematangan berpengaruh sangat nyata ($P \leq 0,01$) terhadap nilai aktivitas antioksidan dan padatan terlarut, serta berpengaruh nyata ($P \leq 0,05$) terhadap keasaman sari kulit buah kopi. Sedangkan interaksi antar perlakuan tidak berpengaruh ($P > 0,05$) terhadap warna, aroma dan rasa sari kulit buah kopi.

Kata Kunci : Sari Kulit Buah Kopi, Tingkat Kematangan, Penambahan Gula