

Heri Ignasius Sihotang, J1A215061. Pengaruh Kadar Ekstrak Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Terhadap Karakteristik Kopi Instan. Pembimbing: Yernisa, S.TP., M.Si dan Lisani, S.TP.,M.P.

RINGKASAN

Kopi instan merupakan kopi yang bersifat mudah larut dengan air tanpa meninggalkan serbuk. Kopi instan terbuat dari ekstrak bubuk kopi yang melalui tahapan: ekstraksi, pengeringan dan pengemasan. Proses pembuatan kopi instan juga dapat dilakukan melalui tahapan kristalisasi. Kulit kayu manis dapat ditambahkan ke dalam minuman selain sebagai *flavor*, juga untuk mendapatkan produk yang memiliki nilai fungsional yang lebih baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kadar ekstrak kulit kayu manis terhadap karakteristik bubuk kopi instan dan untuk mendapatkan kadar ekstrak kulit kayu manis tertentu yang menghasilkan karakteristik bubuk kopi instan terbaik. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan perlakuan kadar ekstrak kulit kayu manis terdiri dari 0%, 2% 4% 6% dan 8%. Analisa yang dilakukan meliputi rendemen, kadar air, kelarutan, total padatan terlarut, uji aktivitas antioksidan, dan mutu organoleptik.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kadar ekstrak kulit kayu manis berpengaruh nyata terhadap uji aktivitas antioksidan, nilai organoleptik mutu hedonik aroma dan mutu hedonik rasa, serta tidak berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air, kelarutan, total padatan terlarut nilai organoleptik hedonik aroma, hedonik rasa dan tekstur. Kesimpulan dari penelitian ini adalah kadar ekstrak kulit kayu manis 8% menghasilkan karakteristik bubuk kopi instan terbaik dengan hasil rendemen 21,88%, kadar air 2,88%, kelarutan 94,30%, total padatan terlarut 9,15 °Brix, dan aktivitas antioksidan 68,71%, serta nilai organoleptik hedonik aroma 3,10 (suka), hedonik rasa 2,75 (suka), mutu hedonik aroma 3,50 (sangat kuat aroma kayu manis), mutu hedonik rasa 3,95 (terasa kayu manis) dan tekstur 2,95 (halus).

Kata kunci : Kopi Instan, Kulit Kayu Manis, Kristalisasi