

RINGKASAN

Kopi Liberika (*Coffea Liberica*) merupakan salah satu komoditas unggulan dari provinsi Jambi. Selain menghasilkan produksi kopi yang tinggi, juga menghasilkan produk samping seperti *pulp* atau kaskara. Kaskara merupakan jenis limbah kopi yang paling banyak dihasilkan dan masih mengandung sejumlah nutrisi penting. Salah satu upaya pemanfaatan limbah kaskara adalah pembuatan teh kaskara. Teh kaskara liberika sendiri memiliki aktivitas antioksidan yang cukup tinggi. Saat ini marak diproduksi teh herbal dengan penambahan rempah-rempah pada minuman teh, karena dipercaya dapat menambah khasiat dan manfaat dari mengonsumsi minuman tersebut. Inovasi kombinasi rempah pada teh kaskara ini bertujuan untuk memperoleh aroma dan citarasa baru serta memperkaya khasiat teh menjadi minuman fungsional bagi tubuh. Salah satu rempah yang memiliki khasiat dan efek dalam kesehatan adalah Jahe Emprit. Jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) merupakan salah satu tanaman rempah yang digunakan sebagai bahan penyedap serta jahe emprit memiliki aktivitas antioksidan yang cukup tinggi. Senyawa yang berperan sebagai antioksidan dalam jahe emprit adalah gingerol dan shogaol. Penelitian ini bertujuan menghasilkan inovasi Teh Kaskara Jahe (TKJ) dengan mengeksplorasi pengaruh sinergetik jahe emprit pada teh kaskara kopi liberika terhadap aktivitas antioksidan. Sehingga dapat meningkatkan mutu kualitas teh kaskara dan akan dihasilkan produk teh herbal yang menyehatkan dan kaya akan antioksidan. Adapun metode dalam penelitian ini dimulai dengan formulasi teh kaskara jahe, uji organoleptik terhadap warna, aroma, cita rasa, serta menguji beberapa parameter seperti uji pH, uji total fenol, uji kafein dan aktivitas antioksidan. Data yang diperoleh dianalisis dengan sidik ragam ANOVA (*Analysis of variance*) dan bila perlakuan berpengaruh terhadap variabel yang diamati maka dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Dan untuk uji organoleptik akan dilakukan dengan menggunakan Uji *Chi-Square* untuk mengetahui peringkat perlakuan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan jahe emprit terhadap teh kaskara kopi liberika berpengaruh terhadap aktivitas antioksidannya. Hasil aktivitas antioksidan menunjukkan adanya kenaikan aktivitas antioksidan pada formulasi F2 hingga F5, sedangkan F1 memiliki aktivitas antioksidan yang lebih tinggi karena faktor penyeduhan yang didukung dengan tingginya kadar fenol pada F1. Hasil uji fenol menunjukkan adanya kenaikan pada formulasi F2 hingga F5, namun pada F1 memiliki kadar fenol yang cukup tinggi karena faktor penyeduhan. Hasil uji kafein menunjukkan setiap formulasi memiliki kadar kafein yang rendah. Hasil uji organoleptik pada teh kaskara jahe menunjukkan tingkat kesukaan panelis pada setiap formulasi. F1 memiliki tingkat kesukaan warna yang paling tinggi. F4 memiliki tingkat kesukaan rasa yang paling tinggi. Dan F5 memiliki tingkat kesukaan aroma yang paling tinggi.

Kata Kunci: Aktivitas Antioksidan, Jahe Emprit, Teh Kaskara Kopi Liberika