

RINGKASAN

Kulit kopi liberika dapat digunakan dalam pembuatan teh karena pada kulit kopi terdapat kandungan yang bermanfaat bagi kesehatan. Teh kulit kopi biasa disebut dengan *cascara*. Pelayuan merupakan hal yang sangat penting dalam proses pengolahan teh dikarenakan pelayuan berpengaruh untuk menentukan kualitas seduhan teh kulit kopi dari segi rasa, warna dan aroma teh. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui lama terhadap karakteristik dan organoleptik teh kulit kopi (*cascara*) liberika serta untuk mengetahui perlakuan terbaik dalam pengolahan teh kulit kopi (*cascara*) liberika yang terbaik.

Pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan lama pelayuan 0, 9, 11, 13, dan 15 jam dengan 4 kali ulangan sehingga didapatkan 20 satuan percobaan. Parameter yang diamati pada bubuk teh yaitu serbuk kulit kopi yaitu kadar air dan seduhan teh kulit kopi diamati yaitu aktivitas antioksidan, total tanin, total fenol, warna, derajat keasaman (pH), dan organoleptik rasa, aroma dan warna.

Hasil penelitian menunjukkan teh kulit kopi liberika perlakuan lama pelayuan berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air bubuk teh kulit kopi, Tingkat Keasaman pH seduhan teh kulit kopi, aktivitas antioksidan seduhan teh kulit kopi, total fenol seduhan teh kulit kopi, total tanin seduhan teh kulit kopi dan organoleptik seduhan teh kulit kopi. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap uji warna dan organoleptik hedonik rasa. Adapun perlakuan terbaik yang didapatkan yaitu pada perlakuan 2 dengan lama pelayuan selama 9 jam dengan hasil warna $L^* 19,08$, $a^*(6,00)$, $b^*(18,78)$, Kadar air bubuk 6,35%, Aktivitas antioksidan 66,72%, pH 4,83, total fenol 186,59 mg GAE/g, total tanin 56,79 mg TAE/g, mutu hedonik aroma 2,68 (tidak kuat aroma kulit kopi), mutu hedonik rasa 2,44 (tidak pahit), mutu hedonik warna 3,08 (kuning keemasan), hedonik aroma 3,88 (agak suka), hedonik rasa 2,24 (tidak suka), hedonik warna 3,88 (agak suka) dan hedonik penerimaan keseluruhan 3,96 (agak suka).

Berdasarkan uraian diatas, dapat disimpulkan bahwa perlakuan dengan lama pelayuan selama 9 jam merupakan perlakuan terbaik dan dapat diterima oleh panelis, sehingga disarankan untuk pengolahan teh kulit kopi selanjutnya dengan variasi suhu dan metode pengeringan yang berbeda untuk mengoptimalkan hasil pengolahan teh kulit kopi liberika.

Kata kunci : *kulit kopi liberika, pelayuan, teh*