

RINGKASAN

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan andalan Indonesia yang merupakan produsen kopi urutan keempat didunia. Kopi liberika memiliki beberapa keunggulan yaitu ukuran buah yang lebih besar, lebih toleran terhadap serangan penyakit karat daun, serangan penggerek buah kopi dan dapat beradaptasi dengan baik dilahan gambut. Pengolahan kopi dilakukan dengan dua cara yaitu pengolahan secara basah (*wet process*) dan pengolahan secara kering (*dry process*). Produk sampingan dari proses produksi kopi metode basah yaitu berupa kulit buah kopi yang dibuang menyebabkan polusi air dan tanah. Teh *cascara* merupakan salah satu produk inovasi dari kulit kopi. Tahapan pengolahan teh *cascara* dimulai dari sortasi dan pencucian buah kopi, selanjut pengupasan dan pengeringan kulit buah kopi. Meskipun kulit buah kopi mengandung berbagai senyawa yang berkontribusi terhadap rasa namun tidak semua kulit buah kopi memiliki aroma dan rasa yang sangat menonjol. Upaya yang dapat dilakukan untuk memperbaiki atau meningkatkan aroma dan rasa pada seduhan teh *cascara* adalah dengan mengkombinasikan dengan bahan herbal yaitu jahe emprit. Komponen jahe emprit yaitu gingerol, shogaol dan minyak atsiri dapat menutupi dan mengurangi rasa sepat serta aroma yang dihasilkan teh *cascara*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk jahe emprit dan mengetahui perlakuan terbaik penambahan bubuk jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) terhadap karakteristik teh *cascara* kopi liberika (*Coffea liberica*).

Penelitian ini dilakukan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan perlakuan jahe emprit (0 %, 10%, 15%, 20%, 25%, 30%) dan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Adapun parameter yang diamati yaitu aktivitas antioksidan, pH, total fenol, derajat warna dan organoleptik teh *cascara* kopi liberika.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk jahe emprit teh *cascara* kulit kopi liberika berpengaruh sangat nyata terhadap aktivitas antioksidan dan total fenol yang semakin meningkat. pH yang semakin menurun. Sifat organoleptik mutu hedonik rasa, mutu hedonik warna, mutu hedonik aroma, dan penerimaan keseluruhan yang semakin disukai.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan disimpulkan bahwa perlakuan terbaik pada penambahan bubuk jahe emprit 30% dengan total fenol 7,77 mgGAE/g, aktivitas antioksidan 67,08%, pH 3,89, dan uji organoleptik meliputi mutu hedonik rasa 4,64 (rasa jahe emprit), mutu hedonik warna kuning kecoklatan, mutu hedonik aroma 4,76 (beraroma jahe) dan penerimaan keseluruhan 4,56 (suka). Dari penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan minuman teh *cascara* dengan penambahan jahe emprit.

Kata kunci : *Cascara, Jahe emprit, Kopi liberika*