

**BUBUK KOPI ROBUSTA DENGAN BUBUK BIJI SALAK
PENCAMPURAN DAN PEMBUATAN BUBUK KOPI**

SKRIPSI



Oleh:

**BEATRIKS DA SILVA JEAMU
2016340012**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG
2022**

RINGKASAN

BEATRIKS JEAMUDA SILVA2016340012.

Hasil penggabungan bubuk kopi Robusta dengan bubuk kacang salad untuk pembuatan bubuk kopi.

Dr. T. Wahyu Mushollaeni, S.Pi., MP, sebagai pembimbing utama.

Dr. Atina Rahmawati, STP, MP, sebagai pembimbing kedua.

Karena rasanya yang manis, buah dari tanaman asli Indonesia yang dikenal sebagai salak (*Salacca zalacca*) sangat disukai oleh masyarakat umum. Setiap tahun, output penelitian salak di Indonesia. Menurut Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2013), produksi salak di Indonesia mencapai 749.876, 1.082.1115, dan 1.035.406 ton dalam tiga tahun terakhir 2010, 2011, dan 2012.

Salah satu barang unggulan di Kabupaten Enrek Selatan adalah Tanaman Salak Enrekang. Sektor yang berpengaruh signifikan terhadap perekonomian Kabupaten Enrekang. Di sana merupakan sektor yang memiliki pengaruh signifikan dalam perekonomian Kabupaten Enrekang.

Di Desa Cece Sulawesi Selatan, Kecamatan Alla, dan Kabupaten Enrekang terdapat banyak sentra budidaya tanaman salak.

Pertumbuhan jumlah limbah buah salak yang terdiri dari kulit batang dan biji salak tidak dapat dihindarkan disebabkan oleh pemanfaatan buah salak.

Limbah dari biji selada yang sulit diubah menjadi makanan.

Oleh karena itu diharapkan limbah biji salak dapat diolah menjadi serbuk biji salak untuk meningkatkan nilai ekonomisnya.

Banyak antioksidan dapat ditemukan dalam biji salad.

Biji salak termasuk komponen flavonoid dan tanin, serta sejumlah kecil alkaloid, menurut hasil uji fitokimia (Saputra, 2008).

Flavonoid memiliki kemampuan untuk menurunkan kadar gula darah (Saputra, 2008).

Tubuh menggunakan zat antioksidan sebagai bagian dari pertahanannya terhadap efek merusak dari radikal bebas.

Untuk menghasilkan bubuk kopi dengan kualitas fisik, kimia, dan organoleptik terbaik, penelitian ini akan menentukan berapa banyak bubuk biji salak yang harus ditambahkan pada bubuk kopi robusta. Juga akan ditentukan berapa banyak bubuk kopi yang akan dialokasikan dari perlakuan Bubuk kopi robusta terbaik memiliki bubuk biji salak yang ditambahkan ke dalamnya.

Kata Kunci: Kopi Robusta, Biji Salak Limba, dan Biji Salak

bab 1

1.1 Latar Belakang

Buah dari tanaman asli Indonesia yang bernama salak (*Salacca zalacca*) sangat populer di kalangan masyarakat karena rasanya yang manis.

Di Indonesia, produksi salak meningkat setiap tahunnya.

Output salak di Indonesia menurut Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2013)

mencapai 749.876, 1.082.1115, dan 1.035.406 ton dalam tiga tahun terakhir 2010, 2011, dan 2012.

Tanaman Salak Enrekang merupakan salah satu produk unggulan daerah di Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan.

Industri pertanian sangat penting bagi perekonomian Kabupaten Enrekang.

Sentra tanaman salak banyak terdapat di Desa Cece, Kecamatan Alla, Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan.

Sampah buah salak yang meliputi biji dan kulit batang tidak dapat dihindari karena penggunaannya.

Limbah biji salak sangat keras sehingga sulit untuk diolah menjadi makanan. Untuk meningkatkan nilai ekonomisnya, maka diharapkan bahan sisa biji salak dapat diolah menjadi serbuk biji salak. Biji salad kaya akan antioksidan. Menurut temuan, alkaloid, flavonoid, dan tanin hadir dalam konsentrasi sedang dalam biji salak.

Salah satu barang unggulan Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan adalah Tanaman Salak Enrekang.

Untuk menghasilkan bubuk kopi robusta dengan kualitas fisik, kimia, dan organoleptik yang optimal, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa banyak bubuk biji salak yang harus ditambahkan.

1.2. Asal-usul masalah

Masalah dalam penelitian ini dijelaskan sebagai berikut:

1. Belum diketahui bagaimana penambahan bubuk biji salak ke dalam bubuk kopi robusta dapat mempengaruhi sifat fisik, kimia, dan organoleptik biji salak.
2. Rasio penambahan bubuk biji salak terhadap bubuk kopi robusta terbaik belum dipahami, begitu juga dengan kelayakan komersial dari perlakuan bubuk kopi.

1.2. Tujuan penelitian

Untuk menghasilkan kopi dengan kualitas fisik, kimia, dan organoleptik terbaik, bubuk biji salak harus dicampur dengan bubuk kopi robusta dengan perbandingan tertentu.

1.3.kelebihan riset

Kelebihan dari penelitian ini adalah:

- 1.Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan untuk pembuatan kopi bubuk yang dibuat dengan bahan-bahan daerah, seperti tepung biji salak.

2. sebagai bekal pengetahuan dan keterampilan bagi warga sekitar khususnya dalam pembuatan kopi bubuk dari tepung biji buah salak sebagai upaya mengatasi kekurangan tepung kopi.

DAFTAR PUSTAKA

F. Kurniawan dan B.K. Aji. 2012.

Menggunakan metode batch dan kolom untuk menggunakan Serbuk Biji Salak (*Salaccasalacca*) sebagai adsorben Cr(VI) *Jurnal Sains POMITS*.

AEKI. 2014.

Industri kopi di Indonesia. <http://www.aeki-aice.org/page/industri-kopi/id> (diakses 15 April 2020).

“Pengaruh Derajat Penyangraian Terhadap Sifat Sensori dan Kandungan Proksimat Bubuk Kopi Robusta (*Coffea Canephora L.*),” Amalia Agustin, 2018. Skripsi, Universitas Lampung, Bandar Lampung, Fakultas Pertanian.

I. A. R. A. Asih, I. W. Sudiarta, dan A. F. Arwangga. 2016. Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS, dianalisis kandungan kafein kopi di Desa Sesaot Narmada. Jurusan Kimia Fakultas MIPA Universitas Udayana.

Bukit Jimbaran.

Jurnal Kimia, 10(1), 110–114; Bali.