

Kode>Nama Rumpun Ilmu: 162 / Teknologi Hasil Pertanian

**LAPORAN AKHIR
PENELITIAN DOSEN PEMULA**

ABSTRAK



**KARAKTERISASI KIMIA DAN SENSORIS KOPI HERBAL INSTAN
PLUS EKSTRAK DAUN JAMBU BIJI SEBAGAI MINUMAN
FUNGSIONAL ANTIDIARE**

Oleh:

Ardiyan Dwi Masahid, S.TP., MP. 760016797

**UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
2016**

**Didanai DIPA Universitas Jember
No. SP.DIPA-042.01.2.400922/2016, Tanggal 07 Desember 2015
Tahun Anggaran 2016**

Abstrak

Kopi instan adalah produk kering yang mudah larut dalam air, kandungan kafein tidak kurang dari 2% dan tidak lebih dari 8%, diperoleh seluruhnya dengan cara mengekstrak dengan air dari biji kopi (*Coffea sp.*) yang telah disangrai. Sedangkan minuman herbal adalah produk minuman yang diperoleh dari proses pencampuran air minum, bagian yang dapat dimakan, atau sari tanaman atau herba, termasuk teh herbal dengan atau tanpa penambahan gula. Kopi herbal instan adalah salah satu produk diversifikasi minuman kopi yang memberikan manfaat bagi kesehatan. Kopi herbal instan memberikan kepraktisan dalam mengkonsumsinya. Kopi herbal instan terbuat dari campuran biji kopi, rempah-rempah dan berbagai macam bahan herbal pilihan. Campuran bahan tersebut dapat menghasilkan kopi yang berkualitas baik, memperoleh aroma dan cita rasa baru dan memperoleh kelebihan lainnya, seperti efek yang baik bagi kesehatan. Diantaranya dapat memberi rasa hangat pada tubuh karena kandungan rempah jahe yang terkandung didalamnya, menghilangkan sakit akibat masuk angin, melancarkan peredaran darah, mengatasi pegal linu, membersihkan saluran pernapasan dan menambah stamina tubuh.

Penelitian ini mempunyai tujuan antara lain memformulasi kopi herbal instan kayu manis dan kopi herbal instan kayu manis *plus* ekstrak daun jambu biji, mengevaluasi mutu kopi herbal instan kayu manis dan kopi herbal instan kayu manis *plus* ekstrak daun jambu biji, serta merancang mutu produk kopi herbal instan yang sesuai dengan keinginan konsumen. Penelitian ini dilaksanakan dalam tiga tahap yaitu ekstraksi rempah dan daun jambu biji, formulasi dan pembuatan kopi herbal instan, evaluasi mutu sensoris kopi herbal instan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini berupa analisa laboratorium (penentuan warna, kadar air, kadar kafein dan penentuan kadar tanin) dan evaluasi mutu sensoris melalui uji sensoris.

Nilai kecerahan (L) pada kopi herbal instan kayu manis sebesar 44,40, sedangkan nilai kecerahan (L) pada kopi herbal instan kayu manis *plus* ekstrak daun jambu biji adalah 47,78. Untuk nilai rerata kadar air dari kedua kopi herbal instan hampir sama dengan syarat mutu kopi instan yaitu 4-5%, sedangkan nilai rerata kadar kafein dari kedua kopi herbal instan memenuhi syarat mutu kopi instan yaitu minimal 2,5%. Rerata kandungan tanin pada kopi herbal instan kayu manis adalah 0,071%, sedangkan kadar tanin pada kopi herbal instan kayu manis *plus* ekstrak daun jambu biji adalah 0,238%. Pada uji sensoris secara keseluruhan atribut mutu tidak sesuai dengan keinginan panelis dan akan diperbaiki pada aspek pengolahan karena mengingat atribut yang tidak sesuai mayoritas berasal dari atribut mutu sensoris produk. Atribut yang perlu perbaikan meliputi : warna, aroma, rasa, dan *mouthfeel*.

Kata Kunci: *kopi, kopi instan, kopi herbal, kopi herbal instan, kayu manis, daun jambu biji, kafein, tanin*