

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil dan eksportir kopi keempat di dunia setelah Brazil, Vietnam dan Kolombia. Menurut Angka Tetap Statistik Perkebunan Indonesia (Ditjen Perkebunan, 2021), produksi kopi Indonesia tahun 2021 tercatat sebesar 765.415 ton. Banyak limbah sisa pengolahan kopi biasanya berupa kulit dan daging buah. Menurut Simanihuruk *et al.* (2010), proporsi kulit kopi yang dihasilkan dalam pengolahan kopi cukup besar, yaitu sebesar 40-45% kulit kopi.

Kulit buah kopi mengandung antosianin yang menyebabkan warna merah pada seduhan *cascara* (Del Castillo, 2016). dan katekin yang merupakan senyawa turunan polifenol. Katekin berperan dalam menentukan rasa, warna dan aroma dalam teh. Senyawa katekin ini termasuk senyawa penting pada minuman Cascara karena berfungsi sebagai antioksidan yang menyehatkan tubuh, antioksidan ini untuk menangkap radikal bebas dalam tubuh dan juga mampu mencegah berkembangnya sel kanker

Selain itu kulit buah kopi juga mengandung gula 4,1%, selulosa 63%, protein 6,3% dan senyawa aktif yaitu tannin 8,56%, pektin 6,5%, kafein 1,3%, asam klorogenat 2,6%, asam kafeat 1,6%, antosianin total 43%, total fenol 64,19 mg/L, antioksidan 64,47 % dan polifenol 743.82 mg/L. (Equivel dan Jimenez 2012).

Upaya memanfaatkan limbah pengolahan kopi menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi sekaligus mengatasi polusi bau busuk perlu dilakukan. Adapun solusi yang dapat dilakukan adalah untuk memproduksi produk

Alternatif berupa bubuk kulit kopi sebagai bahan tambahan pangan yang berfungsi sebagai pewarna, penambah rasa manis, penambah aroma, maupun bahan minuman.

Kombucha merupakan suatu ramuan berbentuk minuman yang merupakan hasil simbiosis bakteri dan ragi. Teh kombucha biasanya memiliki rasa yang asam seperti cuka. Rasa asam ini mengakibatkan banyak orang yang kurang menyukai rasa teh kombucha. Rasa asam teh kombucha disebabkan oleh hasil akhir dari fermentasi teh adalah asam asetat dan asam laktat (Santoso, 2002). Tetapi tidak sedikit juga orang yang menyukai rasa yang dihasilkan oleh teh kombucha ini karena rasa yang dihasilkan cukup unik hal ini yang membuat orang tertarik untuk mencobanya. Pada pembuatan teh kombucha terjadi perubahan gula menjadi beberapa komponen antara lain adalah asam-asam organik (Eric dan Jesica, 2013).

Cascara adalah teh yang terbuat dari kulit buah kopi yang dikenal dengan sebutan *cascara*. Menurut (Carpenter, 2015), teh *cascara* memiliki rasa manis dan aroma yang khas seperti teh herbal dengan aroma seperti buah mangga, buah ceri, kelopak mawar bahkan asam Jawa. Adapun jenis – jenis cascara dapat dibedakan dari jenis kopi yang digunakan baik arabika, robusta, dan liberika.

Dalam pembuatan minuman kombucha biasanya bahan utama yang digunakan adalah daun teh yang sudah dikeringkan, tetapi di dalam penelitian ini ingin memanfaatkan kulit kopi (Cascara) dalam pembuatan minuman kombucha karena cascara juga bisa dikonsumsi sebagai teh. Dalam pembuatan minuman kombucha ada beberapa faktor yang mempengaruhi hasil dari minuman kombucha salah satunya adalah lama waktu fermentasi yang dimana dalam pembuatan minuman kombucha menggunakan starter atau jamur yang dimana lama waktu fermentasi yang digunakan maka akan mempengaruhi rasa yang dihasilkan oleh minuman kombucha. dalam penelitian sebelumnya mengatakan bahwa semakin lama waktu fermentasi yang digunakan akan menghasilkan minuman kombucha yang baik. ((Budi, 2008).

B. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui pengaruh jenis – jenis cascara yang digunakan terhadap karakteristik teh kombucha yang dihasilkan.
2. Menentukan waktu fermentasi yang terbaik dalam pengolahan teh kombucha.

B. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah terciptanya produk teh kombucha berupa minuman teh yang terdiri dari limbah kulit kopi (cascara) dan lama waktu fermentasi yang diterima dan disukai oleh masyarakat