

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kulit buah kopi merupakan komponen terbesar dari pengolahan buah kopi yang sampai saat ini belum dimanfaatkan secara optimal. Menurut Nuraini *et al.* (2015) buah kopi terdiri dari kulit buah 45%, mucilage 10%, kulit biji 5% dan biji kopi 40%. Berdasarkan data diatas maka tersedia limbah berupa kulit kopi sebesar 286.650 ton. Umumnya limbah kulit kopi dibiarkan menumpuk di sekitar lokasi pengolahan dan menimbulkan bau busuk. Selama ini, kulit buah kopi biasanya hanya dimanfaatkan sebagai pupuk. Pemanfaatan lain kulit buah kopi yaitu sebagai pakan ternak dengan cara ditingkatkan mutunya melalui fermentasi oleh *Phanerochaete chrysosporium* (Nuraini et al., 2015). Limbah kulit buah kopi juga berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai minuman yang menyegarkan yaitu cascara. Cascara merupakan kulit kopi yang dikeringkan (Pabari, 2014). Seduhan cascara memiliki rasa buah (fruity) dengan perpaduan aroma stroberi dan kismis (Wiser, 2011 dalam Sawab et al., 2017) hingga mawar, cherry, mangga, dan tembakau menyatu dalam seduhan cascara (Muzaifa *et al.*, 2019). Cascara memiliki rasa yang unik dan manfaat yang banyak. Manfaat dari cascara diantaranya dapat menangkal radikal bebas, melindungi lambung, serta bagus untuk kulit agar terlihat kencang. Dengan kemampuan menangkal radikal bebas yang amat baik cascara sangat cocok untuk mencegah tumbuhnya sel kanker dan meningkatkan daya tahan tubuh. Kandungan senyawa aktif yang terdapat pada cascara yaitu tannin 1,8-8,56%, pektin 6,5%, kafein 1,3%, asam klorogenat 2,6%, asam kafeat 1,6%, antosianin total 43% (sianidin, delpinidin, sianidin

3-glikosida, delpinidin 3- glikosida, dan pelargonidin 3-glikosida) (Muzaifa *et al.*, 2019).

Permasalahan dalam pembuatan minuman fungsional cascara sebelumnya belum dilakukannya pengolahan minuman kulit buah kopi dan umumnya limbah kulit kopi dibiarkan menumpuk sekitar lokasi pengolahan sampai membusuk. Minuman fungsional cascara dengan penambahan bubuk kayu manis mempunyai banyak dampak positif untuk sebuah produk. Sehingga di harapkan minuman fungsional ini dapat memberikan dampak positif dan meningkatkan kesehatan bagi masyarakat luas serta meningkatkan keanekaragaman olahan minuman cascara. Minuman cascara dengan penambahan kayu manis memiliki zat kandungan senyawa bioaktif yang sangat baik untuk tubuh, dan untuk menambah daya terima konsumen.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan kulit kopi (cascara) terhadap sifat fisik dan kimia.
2. Bagaimana pengaruh penambahan bubuk kayu manis terhadap sifat fisik dan kimia.
3. Berapa jumlah perbandingan terbaik air dengan cascara dan penambahan ekstrak kayu manis sebagai minuman fungsional sudah tepat dan disukai oleh panelis.

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbandingan kulit kopi dengan air terhadap sifat fisik dan kimia serta organoleptik.

2. Mengetahui pengaruh penambah bubuk kulit kayu manis terhadap sifat fisik dan serta organoleptik.
3. Mendapatkan perbandingan kulit kopi dengan air serta penambahan bubuk kayu manis yang menghasilkan minuman cascara yang disukai panelis.

D. Manfaat Penelitian

Dapat Meningkatkan nilai fungsional kulit kopi dan kayu manis sebagai minuman fungsional yang baik untuk kesehatan agar dapat diterima konsumen dan meningkatkan keanekaragaman produk olahan kopi.