

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KOPI ARABIKA (*COFFEA
ARABICA*) TERHADAP KARAKTERISTIK LILIN AROMATERAPI**

SKRIPSI



MUFTI SAYYID ALI ROHMATULLOH
17/19589/THP/STPK

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KOPI ARABIKA (*COFFEA ARABICA*) TERHADAP KARAKTERISTIK LILIN AROMATERAPI

Dipersiapkan dan Disusun oleh :

MUFTI SAYYID ALI ROHMATULLOH
17/19589/STPK

Telah dipertahankan didepan Dewan penguji
Pada Tanggal 19 September 2022
Skripsi Tersebut Telah diterima Sebagai Sebagian
Dari Persyaratan Yang Diperlukan Untuk
Memperoleh Derajat Sarjana Strata I
Pada Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

Yogyakarta, 21 September 2022

Dosen Pembimbing



(M. Prasanto Bimantyo, S.T., M.Eng.)

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



(Dr. I. Kade Rana Banyura Partha, M.S.)

Dosen Penguji



(Herawati Oktaviany, S.T., M.T.)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Khadirat Tuhan yang maha esa atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan tepat waktu.

Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan pada tanggal 03 Januari sampai dengan 31 Maret 2022 di Laboratorium Fakultas Teknologi Pertanian dan di Laboratorium Sentral Institut Pertanian STIPER (INSTIPER) Yogyakarta..

Selesainya skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan dan semangat dari berbagai pihak baik secara moril maupun materil, maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang sebesar- besarnya kepada :

1. Kedua orang tua dan saudara tersayang yang telah memberikan dukungan, semangat, cinta kasih dan do'a restunya.
2. Bapak Dr. Ir. Harsawardana, M.Eng, selaku Rektor INSTIPER Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha, M.S, selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian.
4. Ir. Sunardi, M.Si. selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian INSTIPER Yogyakarta.
5. Bapak M. Prasanto Bimantyo, S.T. M.Eng, selaku dosen pembimbing utama dan dosen penguji yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan skripsi ini.

6. Ibu Herawati Oktavianty, S.T. M.T, selaku dosen pembimbing pendamping dan dosen penguji yang telah membimbing dalam penyusunan skripsi ini.
7. Segenap dosen dan staff non edukatif di lingkungan Fakultas Teknologi Pertanian INSTIPER Yogyakarta.
8. Teman-teman seperjuangan mahasiswa THP angkatan 2017 yang selalu menghibur dan memberi semangat selama penyusunan skripsi.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang secara langsung maupun tidak langsung membantu penyusun dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini memiliki banyak kekurangan di dalamnya. Oleh karena itu, kritik saran maupun pendapat dari berbagai pihak sangat dibutuhkan untuk menunjang kesempurnaan skripsi ini.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak pada umumnya dan bagi pribadi pada khususnya.

Yogyakarta, 21 September 2022

Penulis

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KOPI (*COFFEA ARABICA*)

TERHADAP KARAKTERISTIK LILIN AROMATERAPI

INTI SARI

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari parameter perbandingan formulasi stearin dan parafin yang tepat untuk membuat lilin aromaterapi, parameter jumlah penambahan ekstrak kopi yang sesuai pada lilin aromaterapi serta mempelajari karakteristik lilin aromaterapi yang dihasilkan.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dua faktor yaitu variasi penambahan ekstrak kopi dan perbandingan stearin dan parafin. Faktor A yaitu variasi penambahan ekstrak kopi terdiri dari 3 taraf yaitu A1 = 1%, A2 = 2% , A3 = 3% dan faktor B yaitu perbandingan stearin dan parafin terdiri 3 taraf yaitu B1 = 10% ; 90% , B2 = 50% : 50% , B3 = 90% : 10%. Analisis yang dilakukan yaitu titik leleh, kekerasan , waktu bakar, penampakan lilin keseluruhan, kesukaan sebelum dibakar, kesukaan pada saat lilin di bakar, dan analisis ekonomi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Lilin yang dihasilkan sudah memenuhi standar SNI karena memiliki titik leleh berkisar antara 50°C sampai 58°C. Hasil penelitian juga didapatkan harga pokok produksi (HPP) yaitu Rp 5.529 dan berdasarkan uji sensitivitas kenaikan harga pada parafin akan paling berpengaruh terhadap harga pokok produksinya. Berdasarkan uji kesukaan Organoleptik, lilin terbaik adalah sampel A1B1 (ekstrak kopi 1% dan 10% stearin : 90% parafin).

Kata kunci : Lilin, aromaterapi, kopi arabika (*coffea arabica*), stearin, parafin.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	i
INTI SARI	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
I. PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
B. Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
C. Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
D. Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
A. Lilin Aromaterapi	Error! Bookmark not defined.
B. Parafin.....	Error! Bookmark not defined.
C. Stearin	8
D. Ekstraksi	9
E. Minyak Atsiri Nilam	11
F. Kopi Arabika (<i>Coffea Arabica</i>)	13
III. METODOLOGI PENELITIAN.....	16
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
B. Alat dan Bahan.....	16
C. Rancangan Percobaan.....	16
D. Prosedur penelitian.....	17
E. Evaluasi Hasil Penelitian	18
E. Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Kopi Arabika.....	20

E.	Diagram Alir Pembuatan Lilin Aromaterapi.....	21
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
A.	Analisis Sifat Fisik Lilin Aromaterapi	22
1.	Titik Leleh.....	22
2.	Kekerasan	25
3.	Waktu Bakar	28
B.	Uji Organoleptik	30
1.	Kesukaan Panelis Terhadap Penampakan Lilin.....	30
2.	Kesukaan Panelis terhadap Aroma Lilin Sebelum dibakar	33
3.	Kesukaan Panelis terhadap Aroma Lilin Sesudah dibakar	35
C.	Analisa Ekonomi	37
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	39
A.	Kesimpulan.....	39
B.	Saran	39
	DAFTAR PUSTAKA.....	40
	LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Standar RBD Palm Stearin Menurut SP-159-1984	8
Tabel 2. Data Primer Analisa Titik Leleh (°C)	22
Tabel 3. Analisa Keragaman Titik Leleh (°C)	23
Tabel 4. Uji Jarak Berganda <i>Duncan</i> (JBD) Titik Leleh (°C)	23
Tabel 5. Data Primer Analisa Kekerasan Lilin (mm/s).....	25
Tabel 6. Analisa Keragaman Kekerasan Lilin (mm/s).....	25
Tabel 7. Hasil Uji Jarak Berganda <i>Duncan</i> (JBD) Kekerasan Lilin (mm/s).....	26
Tabel 8. Data Primer Analisa Waktu Bakar (Menit).....	28
Tabel 9. Analisa Keragaman Waktu Bakar Lilin (Menit).....	28
Tabel 10. Hasil Rerata Analisa Waktu Bakar Lilin (Menit)	29
Tabel 11. Data Primer Analisa Kesukaan Panelis Terhadap Penampakan Lilin ..	30
Tabel 12. Analisa Keragaman Kesukaan Panelis Terhadap Penampakan Lilin ...	31
Tabel 13. Hasil Rerata Kesukaan Panelis Terhadap Penampakan Lilin	31
Tabel 14. Data Primer Analisa Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Lilin Sebelum Dibakar	33
Tabel 15. Analisa Keragaman Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Lilin Sebelum Dibakar	33
Tabel 16. Hasil Rerata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Lilin Sebelum Dibakar	34
Tabel 17. Data Primer Analisa Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Lilin Sesudah Dibakar	35

Tabel 18. Analisa Keragaman Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Lilin Sesudah Dibakar	35
Tabel 19. Hasil Rerata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Lilin Sesudah Dibakar	36
Tabel 20. Biaya Produksi Sampel A1B1	37
Tabel 21. Sensitivitas Harga Bahan Baku.....	37