

SKRIPSI

**KOPI BIJI KURMA (*Phonix dactylifera*) SEBAGAI MINUMAN
FUNGSIONAL DENGAN PENAMBAHAN JAHE MERAH (*Zingiber
officinale linn. var. rubrum*) DAN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*)**



Disusun oleh:

PRISWANTO MONE

22/23302/THP/STIPP A

SARJANA TEKNOLOGI INDUSTRI PERKEBUNAN DAN PANGAN

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

YOGYAKARTA

2026

SKRIPSI
KOPI BIJI KURMA (*Phonix dactylifera*) SEBAGAI MINUMAN
FUNGSIONAL DENGAN PENAMBAHAN JAHE MERAH (*Zingiber*
***officinale* Linn. var. *rubrum*) DAN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*)**

Disusun Oleh :

PRISWANTO MONE

22/23302/THP/STIPP A

Diusulkan Kepada Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Untuk Memenuhi Sebagian dari Persyaratan

Guna Memperoleh Derajat Sarjana (S1) pada

Fakultas Teknologi Pertanian

SARJANA TEKNOLOGI INDUSTRI PERKEBUNAN DAN PANGAN

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN STIPER

YOGYAKARTA

2026

HALAMAN PENGESAHAN

**KOPI BIJI KURMA (*phonix dactylifera*) SEBAGAI MINUMAN
FUNGSIONAL DENGAN PENAMBAHAN JAHE MERAH (*Zingiber
officinale* Linn. var. *rubrum*) DAN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*)**

Disusun oleh:

**PRISWANTO MONE
22/23302/THP/STIPPA**

Telah dipertahankan dihadapan Dosen Pembimbing
Pada Tanggal 18 September 2026
Skripsi Ini Telah Diterima Sebagai Salah Satu Persyaratan Yang Diperlukan
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Strata Satu (S1) Pada Fakultas Teknologi
Pertanian Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Yogyakarta, 18 September 2026

Dosen pembimbing


(Ir. Sunardi, M.Si)

Dosen penguji


(Dr. Ngatirah, SP., MP., IPM)

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian


Dr. Ngatirah, S.P., M.P., IPM

KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi.

Penelitian ini dilaksanakan selama 1 bulan yaitu dimulai dari tanggal 24 Juni hingga 24 Juli 2026. Dengan selesainya skripsi ini penyusun ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang turut membantu dalam penyusunan skripsi ini:

1. Dr. Ir. Harsawardana, M.Eng., selaku Rektor Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
2. Dr. Ngatirah, S.P., M.P., IPM. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian.
3. Reza Widyasaputra, S.T.P., M.Si., selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian INSTIPER Yogyakarta.
4. Bapak Ir. Sunardi, M.Si, selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak membantu, membimbing, dan mengarahkan penyusun dalam berbagai kegiatan akademik termasuk dalam penelitian dan menyelesaikan skripsi.
5. Ibu Dr. Ngatirah, S.P., M.P., IPM selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak membantu, membimbing, dan mengarahkan penyusun dalam berbagai kegiatan akademik termasuk dalam penelitian dan menyelesaikan skripsi.
6. Kedua orang tua tercinta Bapak Lukas Pati Mone dan Ibu Yunilina Rahayu, serta seluruh keluarga besar yang selalu memberikan doa, kasih sayang dan

motivasi sehingga penyusun mampu menyelesaikan pendidikan di Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.

7. Seluruh dosen dan karyawan Fakultas Teknologi Pertanian yang telah membantu dalam administrasi dari awal penyusun berada di bangku perkuliahan.
8. Teruntuk teman-teman penyusun yang luar biasa mendukung dalam keseharian penyusun dan selalu ada di setiap proses yang penyusun alami dalam pencapaian.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penyusun mengharapkan sumbangsih dari pembaca berupa masukan dan saran untuk perbaikan di masa mendatang.

Harapannya semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penyusun dan pembaca.

Yogyakarta, 18 September 2026

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Tabel.....	x
Abstrak	xiii
I. Pendahuluan.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian	5
II. Tinjauan Pustaka.....	7
A. Minuman Fungsional	7
B. Biji Kurma (<i>Phonix dactylifera</i>)	8
C. Jahe Merah (<i>Zingiber officinale</i> var. <i>rubrum</i>).....	10
D. Kayu Manis (<i>Cinnamomum burmanni</i>)	14
III. Metodologi Penelitian	18
A. Alat Dan Bahan	18

B. Waktu Penelitian	18
C. Metode Penelitian.....	19
D. Prosedur Penelitian.....	20
E. Evaluasi Penelitian	25
IV. Hasil Dan Pembahasan	26
A. Bubuk Kopi Biji Kurma	26
1. Kadar Air Bubuk Kopi Biji Kurma	26
2. Kadar Abu Bubuk Kopi Biji Kurma	28
B. Seduhan Kopi Biji Kurma.....	31
1. Aktivitas Antioksidan.....	31
2. Uji Flavonoid Seduhan Kopi Biji Kurma	34
C. Uji Organoleptik Kopi Biji Kurma Sebelum Di Seduh	35
1. Uji Organoleptik Kesukaan Warna.....	35
2. Uji organoleptik kesukaan aroma.....	38
D. Uji Organoleptik Kopi Biji Kurma Setelah Di Seduh.....	41
1. Uji organoleptik kesukaan warna.....	41
2. Uji Organoleptik Kesukaan Aroma	44
3. Uji Organoleptik Kesukaan Rasa.....	47
3. Rerata organoleptik kesukaan kopi biji kurma.....	49
IV. Kesimpulan Dan Saran	52

Daftar Pustaka	53
Lampiran	1

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kopi Kurma.....	8
Gambar 2. Jahe Merah.....	12
Gambar 3. Kayu Manis.....	14
Gambar 4. Pembuatan Bubuk Biji Kurma Dan Bubuk Jahe Merah.....	22
Gambag 5. Diagram Alir Pembuatan Minuman Biji Kurma Jahe Merah.....	23

DAFTAR TABEL

Tabel 1. SNI Kopi Bubuk (Nomor 8964:2021).....	9
Tabel 2. Kandungan Gizi Jahe Merah Merah.....	13
Tabel 3. Penelitian Terdahulu.....	17
Tabel 4. Data Primer Kadar Air Kopi Biji Kurma (%)	26
Tabel 5. Hasil Two Way ANOVA Kadar Air (%).....	27
Tabel 6. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Kadar Air (%)	28
Tabel 7. Data Primer Kadar Abu Kopi Biji Kurma.....	29
Tabel 8. Hasil Two Way ANOVA Kadar Abu	30
Tabel 9. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Kadar Abu.....	31
Tabel 10. Data Primer Aktivitas Antioksidan (%).....	32
Tabel 11. Hasil Two Way ANOVA Aktivitas Antioksidan (%)	32
Tabel 12. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Aktivitas Antioksidan	33
Tabel 13. Data Hasil Uji Flavonoid Metode Shinoda	34
Tabel 14. Data Primer Organoleptik Kesukaan Warna	35
Tabel 15. Hasil Two Way ANOVA kesukaan warna	36
Tabel 16. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan kesukaan warna.....	37
Tabel 17. Data Primer Organoleptik Kesukaan aroma.....	38
Tabel 18. Hasil Two Way ANOVA kesukaan aroma	39
Tabel 19. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Kesukaan Aroma.....	40
Tabel 20. Data Primer Organoleptik Kesukaan warna	41
Tabel 21. Hasil Two Way ANOVA Kesukaan Warna.....	42
Tabel 23. Hasil Uji Jarak Berganda Duncan Kesukaan warna.....	43

Tabel 24. Data Primer Organoleptik Kesukaan Aroma.....	44
Tabel 25. Hasil Two Way ANOVA Kesukaan Aroma	45
Tabel 26. Hasil Uji Jarak Barganda Duncan Kesukaan Aroma.....	45
Tabel 27. Data Primer Organoleptik Kesukaan Rasa	47
Tabel 28. Hasil Two Way ANOVA Kesukaan Rasa	47
Tabel 29. Hasil Uji Jarak Barganda Duncan Kesukaan Rasa.....	48
Tabel 30. Rerata organoleptik sebelum di seduh.....	49
Tabel 31. Rerata organoleptik setelah di seduh.....	50

**KOPI BIJI KURMA (*phonix dactylifera*) SEBAGAI MINUMAN
FUNGSIONAL DENGAN PENAMBAHAN JAHE MERAH (*Zingiber
officinale Linn. var. rubrum*) DAN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*)**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik, kimia dan organoleptik yang terkandung dalam kopi biji kurma dan untuk mengetahui tingkat kesukaan tertinggi dan antioksidan tertinggi, berdasarkan lama waktu pengovenan, dengan penambahan bubuk jahe merah dan bubuk kayu manis. Metode penelitian ini menggunakan rancangan petak terbagi (RPT) dengan menggunakan dua petak dan tiga taraf, sebagai petak utama yaitu, lama waktu pengovenan dengan suhu 200°C (B) dengan taraf: B1= 10 menit, B2= 20 menit, B3= 30 menit, dan petak bagian yaitu, penambahan jahe merah dan kayu manis 1:1 (A) dengan taraf: A1: 6%, A2: 8% , A3: 10%. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak dua kali sehingga di peroleh 18 satuan eksperimental. parameter yang diamati meliputi, kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, flavonoid, dan organoleptik, terhadap kesukaan warna, aroma dan rasa. Hasil penelitian penambahan jahe merah dan kayu manis memberikan pengaruh nyata terhadap aroma sebelum diseduh, aroma setelah diseduh dan rasa. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap, kadar air A1B2 yaitu 5,77%, kadar abu 3,23%. Lama pengovenan, kopi biji kurma sebelum di seduh dengan, perbandingan 10% jahe merah dan kayu manis, dan waktu pengovenan 20 menit menghasilkan nilai kesukaan tertinggi yaitu, warna 3,75%, aroma 3,82%. Dan setelah di seduh dengan perbandingan 6% jahe merah, dan kayu manis, dan lama waktu pengovenan 30 menit, menghasilkan karakteristik kopi biji kurma, dengan nilai kesukaan yaitu, warna 3,67%, aroma 3,82%, dan rasa, 3,57%.

Kata Kunci: Antioksidan, Jahe Merah, Kopi Biji Kurma, Kayu Manis, Organoleptik.

**DATE SEED COFFEE (*Phoenix dactylifera*) AS A FUNCTIONAL
BEVERAGE WITH THE ADDITION OF RED GINGER (*Zingiber Officinale*
Linn. Var. Rubrum) AND CINNAMON (*Cinnamomum Burmannii*)**

ABSTRACT

This study aims to determine the characteristics, chemistry and organoleptics contained in date seed coffee and to determine the highest level of hardness and the highest antioxidants, based on the length of baking time, with the addition of red ginger powder and cinnamon powder.

This research method uses a divided plot design (RPT) using two plots and three levels, as the main plot, namely, the length of baking time with a temperature of 200oC (B) with the level: B1 = 10 minutes, B2 = 20 minutes, B3 = 30 minutes, and the part plot, namely, the addition of red ginger and cinnamon 1:1 (A) with the level: A1: 6%, A2: 8%, A3: 10%. Each treatment was repeated twice so that 18 experimental units were obtained. The observed parameters included, moisture content, ash content, antioxidant activity, flavonoids, and organoleptic, to the preference of color, aroma and taste.

The results of the research on the addition of red ginger and cinnamon had a real effect on the aroma before brewing, the aroma after brewing and the taste. However, it had no real effect on the moisture content of A1B2 which was 5.77%, the ash content was 3.23%. The baking time, date seed coffee before brewing with, a comparison of 10% red ginger and cinnamon, and the baking time of 20 minutes produced the highest preference value, namely, color 3.75%, aroma 3.82%. And after brewing with a ratio of 6% red ginger, and cinnamon, and a baking time of 30 minutes, produces the characteristics of date seed coffee, with a favorite value, namely, warna 3,67%, aroma 3,82%, dan rasa, 3,57%.

Keywords: Antioxidant, Red Ginger, Date Seed Coffee, Cinnamon, Organoleptic.