

ABSTRACT

Nikita Oktavia. B.1810889. Characteristics of Functional Drinks Kombucha Cascara Tea Arabica Coffee (*Coffea arabica* L) Yellow Fruit. Supervised by Rosy Hutami and Titi Rohmayanti.

Tea cascara is a drink made from the outer bark coffee, but not coffee, because of this drink is rather like tea so called tea cascara. Arabica coffee (*Coffea arabica* L) many of its kind, one of the types of arabica coffee yellow fruit (Yellow bourbon). Yellow bourbon having a more tart and finer of bourbon and types of regular coffee is having a relatively small, harder, with fragrant scent more concentrated. Tea cascara can be used as a fermented drink the tea kombucha recipe. The process of fermentation tea kombucha produce several components including his stomach acids organic who exercise functional. So the study is done to know the influence of long fermentation to characteristic drink functional tea kombucha cascara coffee arabica (*Coffea arabica* L) yellow fruit. Alcohol content which will be valuable for health is on alcohol content 1%, to research known treatment A2 produce alcohol content 0,3% that can be used as a functional. For a total of tertitiasi acid benefit to health of them can be lowered pH in the mouth cavity , that affects *L.acidophilus* growth , *L.bulgaricus* and *L.casei* useful well as the bacteria in digestive. By the experiment sensory quality scent best in treatment A2 score of $8,07 \pm 0,39$ checkers to sensory quality color is on the treatment A2 $7,75 \pm 0,65$. While in the hedonik scent most popular at the treatment A2 $7,21 \pm 0,61$, color on the treatment A2 $7,21 \pm 0,85$ and *overall* in treatment A2 score of $7,24 \pm 0,60$.

Keywords: alcohol, yellow bourbon, fermentation, cascara, kombucha

ABSTRAK

Nikita Oktavia. B.1810889. Karakteristik Minuman Fungsional Teh Kombucha Cascara Kopi Arabika (*Coffea Arabica L*) Buah Kuning. Di bawah bimbingan Rosy Hutami dan Titi Rohmayanti.

Teh cascara merupakan minuman yang terbuat dari bagian luar kopi, tetapi bukan kopi, karena warna minuman ini lebih cenderung seperti teh sehingga disebut teh cascara. Kopi arabika (*Coffea arabica L.*) banyak jenisnya, salah satunya jenis kopi arabika buah kuning (*Yellow bourbound*). *Yellow bourbon* memiliki rasa yang lebih asam dan lebih halus dari *Bourbon* biasa dan jenis kopi ini memiliki biji yang terbilang kecil, lebih keras, dengan wangi aroma yang lebih pekat. Teh cascara dapat dijadikan sebagai minuman fermentasi yaitu teh kombucha. Proses fermentasi teh kombucha menghasilkan beberapa komponen termasuk asam-asam organik yang mempunyai sifat fungsional. Maka penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik minuman fungsional teh kombucha cascara kopi arabika (*Coffea arabica L*) buah kuning. Kadar alkohol yang bermanfaat baik bagi kesehatan adalah pada kadar alkohol 1%, pada penelitian diketahui perlakuan A2 menghasilkan kadar alkohol 0,3% sehingga dapat dijadikan sebagai minuman fungsional. Untuk total asam tertitrasi dapat memberikan manfaat untuk kesehatan diantaranya dapat menurunkan pH di dalam rongga mulut, yang berpengaruh pada pertumbuhan *L.acidophilus*, *L.bulgaricus* dan *L.casei* yang bermanfaat sebagai bakteri baik didalam pencernaan. Pada uji mutu sensori aroma terbaik adalah pada perlakuan A2 dengan skor $8,07 \pm 0,39$ dan untuk mutu sensori warna adalah pada perlakuan A2 dengan skor $7,75 \pm 0,65$. Sedangkan pada uji hedonik aroma paling disukai yaitu pada perlakuan A2 dengan skor $7,21 \pm 0,61$, warna pada perlakuan A2 dengan skor $7,21 \pm 0,85$ dan *overall* pada perlakuan A2 dengan skor $7,24 \pm 0,60$.

Kata Kunci: alkohol, *yellow bourbon*, fermentasi, cascara, kombucha