

INTISARI

Tujuan penelitian yang dilakukan adalah mengetahui bagaimana pengaruh perbandingan kopi arabika bubuk dengan biji petai cina dan lamanya waktu penyangraian biji petai cina terhadap kopi bubuk rendah kafein. Manfaatnya penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan bagi perkembangan ilmu dan pengetahuan mengenai manfaat petai cina. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk kegiatan penelitian berikutnya yang sejenis, menyebarluaskan informasi tentang difersifikasi penggunaan petai cina dan sebagai alternatif minuman kopi rendah kafein.

Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 4×3 dan ulangan sebanyak 2 kali. faktor yang pertama yaitu perbandingan kopi bubuk arabika dan bubuk petai cina (A) yang terdiri dari 4 taraf yaitu a1 (kopi arabika tanpa petai cina), a2 (1:1), a3 (1:2) dan a4 (1:3). Faktor yang kedua, lama penyangraian biji petai cina (B) yang terdiri dari 3 taraf b1 (10 menit), b2 (15 menit) dan b3 (20 menit). Analisis yang dilakukan dalam penelitian ini adalah analisis kimia (kadar air, kadar abu, angka asam dan FFA (*Free Fatty Acids*) dan kadar kafein), dan uji organoleptik (warna, rasa, dan aroma).

Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa suhu pengeringan terbaik untuk metode penelitian utama yaitu 80°C dengan kadar air yang dihasilkan sebesar 6,5 %.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan kopi bubuk arabika dan bubuk petai cina berpengaruh terhadap analisis kadar abu, kadar air, angka asam, warna, aroma, dan rasa. Lama waktu Penyangraian biji petai cina berpengaruh terhadap kadar air, angka asam, warna, aroma dan rasa. Interaksi antara kedua faktor berpengaruh terhadap angka asam, warna, aroma dan rasa. Pada analisis kadar kafein perbandingan kopi bubuk arabika dan bubuk petai cina, kode sampel (a1b1) 1,83%, (a2b1) 0,87%, (a3b1) 0,58%, dan (a4b1) 0,38%.

Kata kunci: biji petai cina, kopi rendah kafein, lama penyangraian biji petai cina

ABSTRACT

The purpose of the research is to know how to influence the comparison of arabica coffee powder with petai china beans and the length of time roasting petai china beans on the coffee low caffeine powder. The benefit of this research is expected to provide input for the development of science and knowledge about the benefits of petai china. The results of this study can be used as a reference for the next similar research activities, disseminating information about diversifying the use of petai china and as an alternative to low-caffeine coffee drink.

The method used was a randomized block design (RAK) with factorial 4 x 3 and repeat 2 times. the first factor which is the ratio of ground coffee arabica and powder petai china (A), which consists of four levels ie a1 (arabica coffee without petai china), a2 (1: 1), a3 (1: 2) and a4 (1: 3) , The second factor, long roasting beans china petai (B) consisting of 3 levels b1 (10 minutes), b2 (15 minutes) and b3 (20 minutes). The analysis conducted in this research is the analysis of the chemical (moisture content, ash content, acid number and FFA (Free Fatty Acids) and caffeine content), and organoleptic (color, flavor, and aroma)

Preliminary observations indicate that the best drying temperature for the main research methods, namely 80 ° C with a water content of 6.5% produced.

The results showed that the ratio of arabica ground coffee and powdered petai china affect the analysis of the ash content, water content, acid number, color, aroma, and taste. Old petai china beans roasting time influence the water content, acid number, color, aroma and flavor. The interaction between these two factors influence the acid number, color, aroma and flavor. In the analysis of the caffeine content comparison arabica ground coffee and powder petai china, code samples (a1b1) 1.83%, (a2b1) 0.87%, (a3b1) 0.58%, and (a4b1) 0.38%.

Keywords: petai china beans, low-caffeine coffee, the old petai china beans roasting