

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan perbandingan biji kopi dan biji pepaya yang tepat agar dihasilkan karakteristik minuman kopi campuran yang paling disukai. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan keanekaragaman produk olahan minuman kopi, untuk meningkatkan nilai ekonomis biji pepaya, memanfaatkan biji pepaya menjadi produk minuman kopi campuran dan untuk menambah wawasan ilmu pengetahuan dan teknologi bagi peneliti maupun pembaca

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dua faktor dengan 3 kali ulangan. Penelitian ini terdiri dari dua faktor, yaitu perbandingan biji kopi dan biji pepaya (A) yaitu : a1 (1:1), a2 (1:2), a3 (2:1) dan waktu penyangraian (B) yaitu : b1 (160), b2 (180), b3 (200). Respon dalam penelitian ini meliputi respon kimia yaitu : kadar air, kadar kafein dan respon organoleptik terhadap warna, aroma dan rasa kopi mix serta respon terpilih yaitu aktivitas antioksidan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan biji kopi dan biji pepaya tidak berpengaruh terhadap karakteristik kopi campuran meliputi respon kadar air, dan respon organoleptik yaitu warna, aroma, rasa. tetapi berpengaruh terhadap respon kimia kadar kafein. Produk terpilih pada penelitian utama adalah perlakuan a3b3 (perbandingan biji kopi dan biji pepaya 2:1) yang memiliki kadar air 2,2% dan kadar kafein 2,4% dan aktivitas antioksidan dengan nilai IC_{50} sebesar 211,37 ppm yang termasuk kedalam golongan antioksidan potensi lemah.

Kata kunci : Kopi, pepaya, penyangraian, antioksidan

ABSTRACT

The purpose of this research is to get the exact comparison between the coffee seed with papaya seed, so that result a characteristic off mixed coffee drink which is the most favorite the benefit of the reserch is to increase the economical value of papaya seeds use the benefit of papaya seed to be a mixed a coffee drink product also to add knowledge and techology for the researcher also to the reader.

This research use Group Randomized Desaign (RAK) two factor with 3 times repefition. This research consist of 2 factor, which are comparison between coffee seed and papaya seed (A) those are : a1 (1:1), a2 (1:2), a3 (2:1) and roasting times (B) those are b1 (160), b2 (180), b3 (200). Response in this research consists of : water content, caffein content also the organoleptic respon of colour, aroma, and mixed coffee taste also selected respon that is antioxidant aktiviti.

The result of this research shows that the comparison between coffee seed with papaya seed are not effect to the mixed coffee characteristic such as water content response, and organoleptic respon such as colour, aroma also taste. But effect to chemical response of caffein content. Selected product in the main reasearch is a3b3 treatment the comparison between coffee seed and papaya seed 2:1 which has water content of 2,2% and caffein content of 2,4% and antioxidant activity with the IC₅₀ score 211,37 ppm including the antioxidant group with a weak potention

Keyword : Coffee, papaya, roasting, antioxidant