

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan kopi di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir mengalami kenaikan baik dari segi luar areal, produksi maupun produktivitasnya. Pada tahun 2021 Indonesia menghasilkan 765.451 ton dari luas areal 1.249,651 Ha (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2021). Buah kopi segar menghasilkan limbah kulit kopi sebesar 45%. Berdasarkan data diatas maka kulit kopi yang dihasilkan mencapai 344.453 Ton. Pemanfaatan kulit kopi ini dapat ditingkatkan salah satunya yaitu untuk dikonsumsi dengan cara diseduh. Kulit kopi sampai sekarang belum dikembangkan secara optimal. Pengolahan kulit ini bisa memiliki nilai daya jual yang tinggi.. *Cascara* berpotensi untuk dijadikan produk berupa produk yang bermanfaat bagi kesehatan karena memiliki kandungan antioksidan seperti antosianin, betakaroten, polifenol, dan vitamin C (Esquivel dan Jimenez, 2012). Contohnya seperti dijadikan minuman instan dengan cara dikeringkan dan dikemas secara menarik. Daya terima *cascara* masih kurang diminati oleh masyarakat umum dikarenakan rasanya yang asam dan kesat (Satria dkk., 2021). Selain itu, penelitian terdahulu menunjukkan bahwa proses penyeduhan teh *cascara* masih memiliki kekurangan, yakni meninggalkan ampas setelah penyeduhan.

Guna mengoptimalkan rasa minuman *cascara*, perlu dilakukan penelitian dengan menambahkan bahan alami lainnya, seperti daun mint dan daun stevia, yang dapat meningkatkan kandungan antioksidan dan memberikan nilai tambah pada *cascara* celup. Penggunaan daun stevia sebagai pemanis alami dapat mengurangi efek samping penggunaan gula dalam konsumsi minuman. Sementara itu, daun mint sering digunakan sebagai teh herbal dan memberikan aroma dan rasa yang khas. Selain itu, kandungan antioksidan dalam daun mint juga memiliki manfaat bagi kesehatan, termasuk membantu mengatur kadar gula dalam darah untuk mengatasi masalah diabetes.

Selain peningkatan rasa dan kandungan antioksidan, penelitian ini juga memperhatikan inovasi dalam pengemasan minuman *cascara* agar lebih praktis dan menarik, salah satunya dengan menggunakan *tea bag*. Penelitian ini mencakup

penambahan daun stevia dan daun mint dengan berbagai persentase untuk mempelajari sifat fisikokimia teh *casara*, terutama dalam hal rasa dan peningkatan aktivitas antioksidan.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan daun stevia dan daun mint terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada *casara* celup.
2. Mengetahui perlakuan terbaik pada produk *casara* celup dengan penambahan daun stevia dan daun mint.

1.3 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah :

1. Terdapat pengaruh penambahan daun stevia dan daun mint terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada *casara* celup.

Terdapat perlakuan terbaik bagi produk *casara* celup dengan penambahan daun stevia dan daun mint

