

## ABSTRAK

Vanessa Octavia (01034180050)

### **KAJIAN MENGENAI MINUMAN PENGGANTI KOPI DARI BAHAN LOKAL DAN NONLOKAL**

Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi (2022).

(xiii + 61 halaman; 6 tabel; 11 gambar; 1 lampiran)

Kopi merupakan minuman populer ketiga yang diminati banyak orang karena memiliki aroma yang unik dan *stimulating properties*. Namun, konsumsi kopi yang berlebihan dapat mengakibatkan beberapa dampak negatif, terutama karena kandungan kafeinnya. Oleh karena itu, alternatif minuman pengganti kopi dari bahan lokal dan non-lokal diharapkan dapat memenuhi tingginya permintaan masyarakat pada pasar kopi. Minuman pengganti kopi memiliki penampakan seduhan dan atribut sensori yang mirip dengan kopi, serta aman dikonsumsi oleh masyarakat dari segala usia dan konsumen yang memiliki masalah kesehatan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merangkum mengenai minuman pengganti kopi dan bahan-bahan yang dapat digunakan untuk memproduksi minuman pengganti kopi, serta membahas perbandingan antara kopi dengan minuman pengganti kopi dalam hal evaluasi sensori (rasa, aroma, penerimaan konsumen), kadar kafein, dan aktivitas antioksidan. Bahan lokal yang dievaluasi dalam pembuatan minuman pengganti kopi adalah biji salak, biji pepaya, dan biji mengkudu, sedangkan bahan non-lokal yang dievaluasi dalam pembuatan minuman pengganti kopi adalah akar *chicory*, biji kurma, dan *turkish oak*. Bahan yang paling cocok dan berhasil sebagai pengganti kopi, yaitu biji kurma, sedangkan bahan yang kurang cocok, yaitu akar *chicory* dan *turkish oak*. Biji kurma cocok digunakan sebagai bahan minuman pengganti kopi karena memiliki atribut sensori (aroma dan rasa) yang baik, tingkat penerimaan konsumen yang baik, dan memiliki nilai fungsional tambahan (kafein rendah dan antioksidan tinggi). Akar *chicory* kurang cocok digunakan sebagai bahan minuman pengganti kopi karena memiliki tingkat penerimaan konsumen yang rendah dan kurangnya penelitian mengenai kadar kafein dan aktivitas antioksidan minuman pengganti kopi dari akar *chicory*. *Turkish oak* kurang cocok digunakan sebagai bahan minuman pengganti kopi karena rasa dari minuman pengganti kopi dan kadar kafein belum dapat dievaluasi, dan aktivitas antioksidan yang sangat lemah.

Kata kunci : aktivitas antioksidan, bahan lokal, bahan non-lokal, evaluasi sensori, minuman pengganti kopi, kafein

Referensi : 72 (2004-2021)

## ABSTRACT

Vanessa Octavia (01034180050)

### **REVIEW OF COFFEE SUBSTITUTE BEVERAGES FROM LOCAL AND NONLOCAL INGREDIENTS**

Thesis, Faculty of Science and Technology (2022).

(xiii + 61 pages; 6 tables; 11 figures; 1 appendix)

Coffee is the third popular drink that many people consumed because it has unique aroma and stimulating properties. However, excessive coffee consumption can result in some negative effects, mainly because of its caffeine content. Therefore, alternative coffee substitute drinks from local and non-local ingredients are expected to meet the high demand in the coffee market. Coffee substitute beverages have a steeping appearance and sensory attributes similar to coffee, and are safe for consumption by people of all ages and consumers with health problems. The purpose of this study is to summarize the coffee substitute beverages and ingredients that can be used to produce coffee substitute beverages, discuss the comparison between coffee and coffee substitute beverages in terms of sensory evaluation (taste, aroma, consumer acceptance), caffeine content, and antioxidant activity. The local ingredients evaluated in the making of coffee substitute beverages were salacca seeds, papaya seed, and noni seeds, while the non-local ingredients evaluated in the making of coffee substitute beverages were chicory root, date seeds, and turkish oak. The most suitable ingredients as a coffee substitute is date palm seeds, while the less suitable is chicory root and turkish oak. Date seeds are suitable as a coffee substitute because they have good sensory attributes (aroma and taste), good consumer acceptance, and additional functional value (low caffeine and high antioxidants). Chicory root is not suitable as a coffee substitute beverage because it has a low level of consumer acceptance and lack of research on caffeine levels and antioxidant activity of coffee substitute drinks from chicory root. Turkish oak is not suitable as a coffee substitute beverage because the taste of coffee substitute beverages and caffeine content have not been evaluated, also the antioxidant activity is very weak.

Keywords : antioxidant activity, caffeine, coffee substitute beverages, local ingredients, non-local ingredients, sensory evaluation

References : 72 (2004-2021)