

# OPTIMASI NUTRASETIKAL KEFIR KULIT KOPI (*Coffea arabica* L.) DALAM UPAYA MENGATASI *STUNTING*

RIFQI NAUFAL AZMI

NIM. 1197020073

## ABSTRAK

Tingginya produksi kopi Arabika menyebabkan tinggi pula produk sampingan atau limbah kopi yang dihasilkan. Limbah kulit kopi (*Coffea arabica* L.) dapat dimanfaatkan sebagai alternatif bahan pangan dalam mengatasi *stunting* karena kandungan nutrisinya. Untuk meningkatkan cita rasa dan efektifitas kulit kopi dalam mengatasi *stunting* maka dilakukan sebuah optimasi dengan cara dikombinasikan dengan produk olahan susu fermentasi yang kaya akan manfaat yaitu kefir. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan waktu fermentasi (24 jam, 48 jam, dan 72 jam) dan konsentrasi ekstrak kulit kopi (0,5%, 1%, dan 1,5%) optimal agar didapatkan formulasi yang berkualitas baik sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) 7552:2009 dan disukai masyarakat. Digunakan metode eksperimental untuk uji total bakteri asam laktat, pH, total asam tertitrasi, proksimat, dan organoleptik sampel meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. Formulasi kefir kulit kopi yang berkualitas baik dan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) 7552:2009 ditinjau dari total bakteri asam laktat, total keasaman tertitrasi, kadar abu, dan kadar proteinnya adalah kefir kulit kopi 0,5%;1%;1,5% dan waktu fermentasi 24 jam. Semakin tinggi penambahan ekstrak kulit kopi maka semakin meningkat juga kadar lemak, protein, dan karbohidrat pada kefir, sedangkan untuk kadar air dan abunya semakin menurun. Waktu fermentasi dan penambahan ekstrak kulit kopi berpengaruh nyata terhadap rasa, aroma, warna kefir, tekstur kefir, dan penerimaan keseluruhan kefir pada uji organoleptik.

**Kata kunci:** kulit kopi arabika, kefir, *stunting*

# NUTRACETIC OPTIMIZATION OF KEFIR COFFEE SKIN (*Coffea arabica* L.) IN AN EFFORT TO OVERCOME STUNTING

RIFQI NAUFAL AZMI

NIM. 1197020073

## ABSTRACT

The high production of Arabica coffee causes a high number of coffee by-products or waste to be produced. Coffee skin waste (*Coffea arabica* L.) can be used as an alternative food ingredient in overcoming stunting because of its nutritional content. To improve the taste and effectiveness of coffee skin in overcoming stunting, an optimization was carried out by combining it with a fermented milk product that is rich in benefits, namely kefir. This study aims to determine the optimal fermentation time (24 hours, 48 hours, and 72 hours) and coffee skin extract concentration (0.5%, 1%, and 1.5%) in order to obtain a good quality formulation in accordance with the Indonesian National Standard. (SNI) 7552:2009 and is liked by the public. Experimental method was used to test total lactic acid bacteria, pH, total titrated acid, proximate, and organoleptic samples including taste, color, aroma, texture, and overall acceptability. Coffee skin kefir formulation that is of good quality and in accordance with the Indonesian National Standard (SNI) 7552:2009 in terms of total lactic acid bacteria, total titrated acidity, ash content, and protein content is coffee skin kefir 0.5%;1%;1, 5% and 24 hours of fermentation time. The higher the addition of coffee skin extract, the higher the levels of fat, protein, and carbohydrates in kefir, while the water and ash content decreased. Fermentation time and the addition of coffee peel extract significantly affected the taste, aroma, color of kefir, texture of kefir, and overall acceptability of kefir in organoleptic tests.

**Keywords:** arabica coffee skin, kefir, stunting