

PEMBUATAN SIRUP DARI DAUN KOPI

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

AISYA AYUDIA PUTRI

NIM 2022/22079001

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING
Pembuatan Sirup Dari Daun Kopi

Judul : Pembuatan Sirup Dari Daun Kopi
Nama : Aisya Ayudia Putri
NIM : 22079001
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

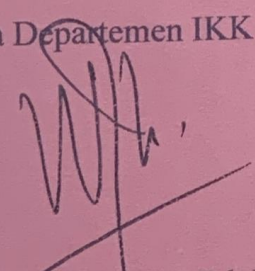
Padang, Agustus 2025

Disetujui oleh Pembimbing

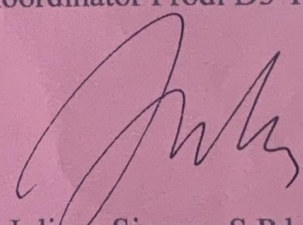

Prof. Dr. Elida, M.Pd
NIP. 196111111987032003

Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP


Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga


Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T
NIP. 198707022019032009

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Sirup Dari Daun Kopi
Nama : Aisya Ayudia Putri
NIM : 22079001
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2025

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

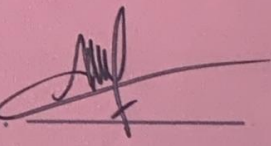
Ketua : Prof. Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

2. 

Anggota : Yolanda Intan Sari, M.Pd.

3. 



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA**
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Aisya Ayudia Putri
NIM/TM : 22079001/2022
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

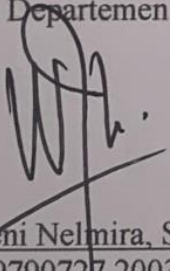
Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Pembuatan Sirup Dari Daun Kopi”

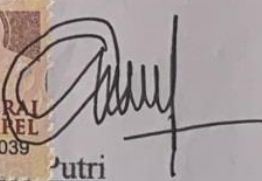
Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP


Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Aisya Ayudia Putri
NIM. 22079001

ABSTRAK

Aisya Ayudia Putri (2025). “ Pembuatan Sirup Dari Daun Kopi”. Proyek Akhir, Program DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Daun kopi umumnya dikonsumsi secara tradisional dengan cara diseduh seperti teh, namun, pemanfaatannya masih terbatas dan belum banyak dikembangkan sebagai bahan tambahan dalam produk pangan lainnya. Daun kopi dalam pembuatan sirup diinovasikan sebagai penambah cita rasa pada sirup. Selain memberikan rasa yang unik dan khas, penambahan serbuk daun kopi juga diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi serta daya tarik produk minuman. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas sirup dari daun kopi dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Prosedur penelitian dalam proyek akhir ini adalah pembuatan dengan 1 kali percobaan dan 3 kali pengulangan pada penggunaan daun kopi dalam pembuatan sirup. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli-Agustus 2025 di Workshop PHDHEKANAT 108 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis tidak ahli yaitu mahasiswa Tata Boga yang terdiri dari 30 orang. Hasil uji organoleptik setelah melakukan 1 kali percobaan dan 3 kali pengulangan mendeskripsikan bahwa kualitas sirup dari daun kopi adalah warna coklat kehitaman, beraroma daun kopi, tekstur tercampur rata, kental dan halus, kualitas pada rasa sirup yaitu manis dan berasa pahit. Harga jual sirup dari daun kopi adalah Rp.23.500/250 ml.

Kata Kunci: Sirup, Daun Kopi, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “**Pembuatan Sirup Dari Daun Kopi**”. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Tata Boga Department Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Selama penyusunan proyek akhir ini, Penulis menerima baik dalam persiapan, penyusunan dan penulisan proyek akhir ini dari banyak pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Prof Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Ibu Dr.Weni Nelmira, S.Pd, M.pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
4. Ibu Sari Mustika, S. Pt, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Department Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Prof. Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik (PA) dan Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan saran serta masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Penguji 1
7. Ibu Yolanda Intan Sari, M.Pd selaku Dosen Penguji 2
8. Bapak/Ibu Dosen beserta staff Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kepada kedua orang tua tercinta Papa Harpen Yafdi dan Mama Meri Eliza dengan penuh kasih dan kesabaran menuntun, memotivasi, memberi dukungan dan selalu berdoa untuk kesuksesan dan keberhasilan serta memberi yang terbaik kepada penulis dalam menyelesaikan studi. Terima kasih atas kasih sayang yang di berikan selama ini untuk penulis.
10. Kepada saudara laki-laki tersayang M. Azzam Syauqi yang telah memberi semangat dalam menyelesaikan proyek akhir ini.
11. Kepada sahabat dan sepupu tersayang Maya Fitri Ramadhani terima kasih perhatian, bantuan dan kesedian waktunya untuk menemani serta tulus dan ikhlas memberikan semangat kepada penulis.
12. Dan yang terakhir, kepada Aisya Ayudia Putri, ya! Diri sendiri terima kasih sudah bertahan sejauh ini terima kasih tetap memilih berusaha dan merayakan dirimu sendiri sampai di titik ini, walau sering kali merasa putus asa atas apa yang diusahakan dan belum berhasil, namun terima kasih tetap menjadi manusia yang selalu mau berusaha dan tidak lelah mencoba. Terima kasih

karena memutuskan tidak menyerah sesulit apapun proses penyusunan skripsi ini dan telah menyelesaikannya sebaik dan semaksimal mungkin, ini merupakan pencapaian yang patut dirayakan untuk diri sendiri. Berbahagialah selalu dimanapun berada, Aisya. Apapun kurang dan lebihmu mari merayakan diri sendiri.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah Bapak/Ibu berikan mendapatkan imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Makadari penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan proyek akhir ini. Semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca, khususnya rekan-rekan Tata Boga

Padang, Agustus 2025

Aisya Ayudia Putri

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan penelitian.....	4
C. Manfaat penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	6
A. Sirup	6
1. Pengertian Sirup	7
2. Standar Kualitas Sirup	7
3. Resep Standar Sirup	8
4. Bahan- Bahan Pembuatan Sirup.....	10
5. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Sirup.....	12
6. Kualitas Sirup.....	20
B. Daun Kopi	22
1. Pengertian Dan Karakteristik	22
2. Kandungan Dan Manfaat	24
3. Proses Pengeringan Daun Kopi.....	25
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	28
A. Waktu dan tempat penelitian.....	28
B. Objek penelitian	28
C. Persiapan bahan.....	28
D. Alat yang digunakan dalam pembuatan sirup dari daun kopi	29
E. Proses pengolahan sirup dari daun kopi.....	30
F. Bagan Proses pengolahan sirup dari daun kopi.....	33

G. Jenis data dan sumber data.....	34
H. Tahap penelitian.....	35
I. Uji organoleptic.....	37
J. Teknik analisis data.....	37
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASA	39
A. Deskripsi data.....	39
B. Pembahasan.....	46
C. Analisis harga.....	51
BAB V PENUTUP	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Sirup	6
Gambar 2.2	Timbangan Digital	13
Gambar 2.3	Gelas Ukur	13
Gambar 2.4	Mixing Bowl	14
Gambar 2.5	Lap Kerja.....	15
Gambar 2.6	Sendok.....	15
Gambar 2.7	Pan.....	16
Gambar 2.8	Sendok Kayu	17
Gambar 2.9	Saringan.....	18
Gambar 2.10	Kompor.....	19
Gambar 2.11	Daun Kopi	22
Gambar 2.12	Proses Pengeringan Daun Kopi.....	27
Gambar 3.1	Bagan Proses Pembuatan Sirup Dari Daun Kopi.....	33
Gambar 4.1	Uji Organoleptik.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standar Kualitas Sirup	7
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Daun Kopi.....	25
Tabel 3.1 Alat Yang Digunakan Pembuatan Sirup Daun Kopi	30
Tabel 3.2 Resep Standar Sirup Kulit Manis Dan Resep Sirup Daun Kopi. 31	
Tabel 4.1 Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Warna	40
Tabel 4.2 Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Aroma.....	41
Tabel 4.3 Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Tercampr Rata) ...	42
Tabel 4.4 Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kekentalan).....	43
Tabel 4.5 Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Halus).....	44
Tabel 4.6 Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis	45
Tabel 4.7 Deskripsi Uji Organoleptic Kualitas Rasa Terasa Pahit	46
Tabel 4.8 Anggaran Biaya Pembuatan Sirup Resep Kontrol	52
Tabel 4.9 Anggaran Biaya Pembuatan Sirup Dari Daun Kopi	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Dokumentasi Alat yang digunakan penelitian.....	64
Lampiran 2	Dokumentasi bahan digunakan penelitian.....	65
Lampiran 3	Dokumentasi pengolahan	66
Lampiran 4	Surat Permohonan Pembimbing	67
Lampiran 5	Surat Permohonan Pembimbing	68
Lampiran 6	Surat Permohonan Pembimbing	69
Lampiran 7	Surat Tugas Pembimbing.....	70
Lampiran 8	Surat Izin Melaksanakan Penelitian	71
Lampiran 9	Surat Penelitian.....	72
Lampiran 10	Surat Perizinan Berusaha Berbasis Resiko.....	73
Lampiran 11	NPWP	74
Lampiran 12	Hak cipta.....	75
Lampiran 13	Format Penelitian Uji Organoleptik	76

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sirup adalah salah satu bentuk sediaan cair yang sangat dikenal masyarakat luas. Saat ini sudah banyak sediaan sirup di pasaran dengan berbagai merek. Sediaan sirup biasanya digunakan karena selain mudah digunakan, sirup memiliki rasa yang manis dan aroma yang harum serta warna yang menarik sehingga disukai oleh berbagai kalangan terutama anak-anak (Fahriani, 2020). Pembuatan sirup mengalami perkembangan yang cukup pesat, khususnya pada penggunaan bahan-bahanyang memiliki cita rasa beragam serta memiliki bahan aktif alami yang dapat digunakan sebagai minuman fungsional (Amalya Dkk., 2023).

Sirup paling sedikit mengandung 50% sukrosa dan biasanya 60-65%. Sirup dapat dibuat dari berbagai bahan dasar, seperti buah, daun, biji, akar, dan bagian lain dari tumbuhan (Mun'im & Endang, 2012). Sirup dapat diklasifikasikan berdasarkan bahan dasarnya, salah satunya adalah sirup buah, yang dibuat dari sari buah-buahan seperti markisa atau jeruk. Ada pula sirup rempah, yaitu sirup yang menggunakan bahan dasar seperti jahe, kayu manis, cengkeh, dan rempah-rempah lainnya. Jenis ini umumnya dikonsumsi sebagai minuman kesehatan atau digunakan untuk memperkaya cita rasa minuman tradisional (Camila, 2020). Tidak hanya buah dan rempah, daun-daunan juga bisa dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan sirup. Beberapa jenis daun yang telah digunakan antara

lain daun pandan, daun kelor, daun kersen, daun jati, daun stevia, daun legundi dan sebagainya, dikenal memiliki aroma khas serta kandungan senyawa bioaktif yang baik bagi tubuh. Melihat potensi tersebut, daun kopi juga memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan baku alternatif dalam pembuatan sirup karena kandungan antioksidan dan senyawa fungsional di dalamnya.

Indonesia memiliki keanekaragaman alam dan budaya yang kaya, dan telah lama dikenal sebagai salah satu negara penghasil kopi nasional. Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kopi terbesar di dunia, dengan berbagai daerah yang berkontribusi terhadap produksi kopi nasional (Soeswanto dkk., 2023). Pemanfaatan tanaman kopi umumnya difokuskan pada bijinya yang diolah menjadi berbagai produk minuman atau digunakan sebagai bahan tambahan dalam produk pangan lainnya (Lazuardina dkk., 2022). Selain dari biji kopi bagian lain dari tanaman kopi seperti daun juga memiliki potensi untuk dikembangkan. Daun kopi telah dimanfaatkan dalam berbagai inovasi pangan daun (Dewiansyah dkk, 2022).

Tanaman kopi biasanya dipangkas daunnya agar tidak menyulitkan hasil pemanenan. Daun kopi hasil pemangkasan biasanya terbuang begitu saja sehingga perlu pemanfaatan lebih lanjut. Daun kopi memiliki kadar tanin yang cukup tinggi, daun kopi juga memiliki rasa yang tidak kalah nikmat dari biji kopi. Daun kopi dapat dimanfaatkan sebagai pengganti daun teh dalam pembuatan teh daun kopi (Chandra, 2019).

Kopi kawa daun merupakan salah satu minuman favorit masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan termasuk anak muda. Kopi kawa daun merupakan kopi khas Sumatera Barat yang berasal dari seduhan daun kopi, tidak menggunakan biji kopi seperti kopi pada umumnya. Kopi kawa daun telah dikenal masyarakat Minangkabau sejak ratusan tahun lalu dan hanya merupakan konsumsi untuk masyarakat kalangan bawah (rakyat jelata), karena biji kopi harus dijual kepada Belanda, sehingga masyarakat yang ingin menikmati kopi hanya bisa menyeduh daunnya saja (Khotimah, 2014)

Daun kopi selain memiliki rasa dan aroma yang khas juga mempunyai manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh seperti menurunkan tekanan darah tinggi bagi penderita hipertensi, menghangatkan badan, dan melancarkan saluran pernapasan (Novita, 2018). Dalam pengolahannya, daun kopi di buat menjadi serbuk terlebih dahulu, untuk pembuatan Daun Kopi daun yang diambil adalah daun yang tidak erlalu tua dan tidak terlalu muda. Daun tersebut dikeringkan secara tradisional menggunakan asap dari kayu bakar hingga kering, kemudian diolah menjadi serbuk yang selanjutnya diseduh dengan air panas (Hasibuan & Wulandary, 2020).

Peningkatan cita dan kualitas perlu dilakukan inovasi agar menjadi pengolahan pangan dan menggali keunggulan mutu gizi dari daun kopi tersebut. Oleh karena itu dilakukan nya pembuatan sirup daun kopi untuk meningkatkan kualitas dan inovasi dalam pengolahan sirup. Salah satu daerah penghasil kopi indonesia adalah kabupaten Kerinci, Kabupaten

kerinci merupakan salah satu penghasil kopi utama di Indonesia. Komoditas kopi memiliki peran penting dalam perekonomian masyarakat setempat, di mana sebagian besar penduduk menggantungkan mata pencahariannya pada sektor perkebunan kopi, baik dalam kegiatan budidaya, pengolahan, maupun perdagangan (Kristanto dan Lubis, 2024). Oleh karena itu daun kopi yang dapat dijadikan produk unggulan dalam industri pengolahan pangan.

Berdasarkan penelitian terdahulu belum ada yang melakukan penelitian tentang pembuatan sirup dari daun kopi. Oleh karena itu, peneliti tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“Pembuatan Sirup Dari Daun Kopi”** sehingga dapat menciptakan produk baru di bidang kuliner.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini, yaitu:

1. Membuat sirup dengan menambah rasa dari daun kopi
2. Mendeskripsikan kualitas sirup dari daun kopi dilihat dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penggunaan daun kopi dalam pembuatan sirup diharapkan memiliki manfaat sebagai berikut :

1. Bagi mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program Studi Diploma Tiga Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan.

- b. Meningkatkan ilmu pengetahuan dan keterampilan.

- 2. Bagi institusi

- a. Menambah wawasan mahasiswa tentang sirup dari Daun Kopi.

- b. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan sirup

- 3. Bagi masyarakat

- a. Sebagai inovasi baru di lingkungan masyarakat dengan penggunaan Daun Kopi dalam pembuatan sirup

- b. Meningkatkan nilai ekonomi bagi petani kopi.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Resep sirup dari daun kopi

a. Bahan – Bahan

Gula pasir	400 gram
Gula aren	600 gram
Daun kopi	300 gram
Air	3 liter

b. Cara membuat:

- 1) Siapkan pan lalu rebus air hingga mendidih, kemudian masukan Daun Kopi lalu rebus selama 15 menit
 - 2) Setelah itu saring untuk mendapatkan ekstrak daun kopi, kemudian campurkan ekstrak daun kopi dengan gula aren dan gula pasir aduk hingga larut dengan diatas api sedang.
 - 3) Terus aduk larutan sirup sambil dimasak hingga konsistensinya kental.
 - 4) Matikan api, tunggu hingga dingin sirup dari daun kopi siap dikemas menggunakan botol kaca.
2. Berdasarkan 3 kali pengulangan, kemudian dilanjutkan dengan uji organoleptik dan analisis data dapat diambil Kesimpulan sebagai berikut:
- a. Kualitas warna

Berdasarkan dari hasil penelitian dengan 3 kali pengulangan, maka dapat hasil kualitas warna dari pembuatan

sirup dari daun kopi adalah coklat kehitaman. Warna coklat kehitaman dipengaruhi oleh proses daun kopi yang menghasilkan ekstrak dan ditambah dengan penggunaan gula aren.

b. Kualitas aroma

Berdasarkan dari hasil penelitian dengan 3 kali pengulangan, maka dapat hasil kualitas aroma dari pembuatan sirup dari daun kopi adalah beraroma daun kopi. Beraroma daun kopi dipengaruhi penggunaan daun kopi yang sudah melalui proses pengasapan hingga memiliki aroma *smoky*.

c. Kualitas tekstur

1) Tekstur tercampur rata (homogen)

Berdasarkan dari penelitian dengan 3 kali pengulangan, maka dapat hasil kualitas tekstur tercampur rata dari pembuatan sirup dari daun kopi adalah tercampur rata. Tekstur tercampur rata dipengaruhi pencampuran semua bahan dan pengadukan hingga tidak ada endapan dan ngumpalan.

2) Tekstur kekentalan

Berdasarkan dari penelitian dengan 3 kali pengulangan, maka dapat hasil kualitas tekstur kekentalan dari pembuatan sirup dari daun kopi adalah kental. Tekstur kental dipengaruhi tingginya kadar gula yang digunakan dan lamanya proses pemasakan sirup.

3) Tekstur Halus (kejernihan)

Berdasarkan dari penelitian dengan 3 kali pengulangan, maka dapat hasil kualitas tekstur dari pembuatan sirup dari daun kopi adalah halus. Tekstur halus (kejernihan) diperoleh saat penyaringan ekstrak daun kopi yang sudah di rebus.

b. Kualiatas rasa

1) Kualitas rasa manis

Berdasarkan dari penelitian dengan 3 kali pengulangan, maka dapat hasil kualitas rasa dari pembuatan sirup dari daun kopi adalah manis. Rasa manis diperoleh dari pengguan kadar gula yang cukup.

2) Kualitas rasa (terasa pahit)

Berdasarkan dari penelitian dengan 3 kali pengulangan, maka dapat hasil kualitas rasa dari pembuatan sirup dari daun kopi adalah terasa pahit. Rasa berasa daun kopidiperoleh dari pengguan daun kopi.

B. Saran

Menurut hasil dari proses yang sama dalam membuat sirup dari daun kopi, terdapat beberapa rekomendasi yang dapat membantu para pembaca dalam melaksanakan penelitian di masa mendatang sebagai acuan. Berikut adalah saran yang dimaksud:

1. Dalam pembuatan sirup daun kopi, penting untuk memperhatikan bahan yang akan di pakai, karena hal ini akan berdampak pada kualitas sirup yang dihasilkan
2. Untuk mendapatkan kualitas tekstur yang halus dan tercampur rata maka disaring menggunakan saringan yang halus, agar daun kopi tidak meninggalkan partikel-partikel kecil dalam sirup
3. Untuk mendapatkan tekstur kental pada sirup maka pemasakan dengan menggunakan api cenederung kecil dan waktu yang lama.
4. Untuk mendapatkan rasa manis yang stabil, harus memperhatikan kadar gula yang digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalya, A. P., Legowo, A. M., & Rahmani, A. (2023). Pengaruh jenis pengental terhadap sifat fisikokimia dan hedonik sirup kulit buah kopi Arabika. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 13(1), 8–24.
- Andrea, D., Suryani, N., & Putri, R. (2016). Karakteristik Sirup Buah dengan Variasi Konsentrasi Gula. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(2), 123–130.
- Andriani, N. (2008). *Pengawasan mutu gula pasir secara fisika-kimia sebagai bahan baku pembuatan susu di PT. Indolakto*. Universitas Indonesia.
- Arziyah. (2017). *Peningkatan nilai tambah bahan pertanian melalui pengolahan menjadi produk akhir*.
- Azlan. (2016). *Definisi dan peran air putih dalam menjaga metabolisme tubuh*.
- Camila, A. H. (2020). *Formulasi Sirup Herbal Berbahan Dasar Pemanis Fruktosa Bagi Penderita Diabetes*. Universitas Negeri Surabaya.
- Camp, J. (2012). *Bioactive Compounds in Coffee Leaves: Health Benefits and Functional Properties*.
- Chandra, D. (2019). *Pemanfaatan Biji Kopi Sebagai Antiselulit*. Deepublish.
- Darwin. (2013). *Ilmu Bahan Pangan*. Andi Offset.
- Dewiansyah, H., Ujianti, R. M. D., Umiyati, R., & Nurdyansyah, F. (2022). Studi pembuatan teh celup dari daun kopi robusta (*Coffea canephora*): kajian variasi suhu penyangraian dan umur daun. *Pro-Food: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 50–59.
- Elida. (2016). *Pengetahuan Alat dan Organisasi Dapur*. Universitas Negeri Padang.
- Ernawati, & Wahdaniah. (2021). Pembuatan Sirup Buah Lokal sebagai Produk Minuman Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 45–53.
- Fahriani. (2020). *Pengaruh pemberian sirup kombinasi kurma (*Phoenix dactylifera*) dan bee pollen terhadap kadar hemoglobin pada tikus putih galur Wistar (*Rattus novergicus*) hamil*. Universitas Hasanuddin.
- Fauziah, N. (2017). *Pengemasan Pangan: Prinsip dan Praktik*. XYZ.
- Fellows, P. J. (2000). *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Woodhead Publishing.

- Feridy. (2013). *Ilmu Organoleptik Pangan*. PT. Rineka Cipta.
- Fitri, R., Yuliana, N., & Sari, D. (2017). Perubahan Fisik dan Kimia pada Pangan Selama Proses Pengolahan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 45–52.
- Hadiwijaya. (2013). *Proses pasteurisasi pada produk sari buah: suhu di bawah 100 °C untuk menginaktifkan mikroba dan memperpanjang daya tahan*.
- Haryanto. (2019). *Teknologi Pengolahan Gula Tradisional*. Graha Ilmu.
- Haryanto, T., & Kencanawati, I. (2023). Ethnoscience study to convert kerinci community knowledge in the processing of kawa drinks. *Biosfer : Jurnal Pendidikan Biologi*, 16(2), 402–411.
- Hasibuan, R., & Wulandary, D. (2020). Pemanfaatan Daun Kopi sebagai Minuman Fungsional Tradisional. *Seminar Nasional Pangan Dan Kesehatan*.
- Hidayat, A. (2018). *Pengaruh Sifat Fisik dan Kimia terhadap Mutu Pangan*.
- Hidayati, N., Suryani, T., & Rahmawati, D. (2020). Kajian Kualitas Sirup Buah terhadap Stabilitas dan Homogenitas Produk. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(2), 45–52.
- Indrawati. (2018). Indeks Glikemik Gula Aren dan Potensinya sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 13(2), 55–62.
- Kristanto, R. B., Fitriaty, F., & Lubis, T. A. (2024). Model Peningkatan Kinerja Petani Kopi Arabika di Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghati Jambi*, 24(2), 1820-1828
- Khotimah, H. (2014). *Kawa Daun: Minuman Tradisional Minangkabau dalam Perspektif Sejarah*. Universitas Negeri padang.
- Lazuardina, B. A., Farah, D., Purba, W., Rusindyanto, & Defri, I. (2022). Pemanfaatan limbah daun kopi sebagai minuman kesehatan di Desa Sumberrejo, Jawa Timur. *Abdimesin*, 2(1), 72–80.
- Mun'im, A., & Endang, H. (2012). *Fitoterapi Dasar*. Dian Rakyat.
- Murdijati, G., Fajar, A., & Chairunisa, C. (2017). *Kuliner Jambi: Telusuri Jejak Melayu, Sedap Meresap Dalam Kalbu*. PT. Gramedia Pustaka.
- Novita, R. (2018). Manfaat Daun Kopi terhadap Kesehatan Tubuh. *Jurnal Kesehatan Herbal*, 5(2), 45–52.

- Nurwin, N., Sari, A. P., & Putri, R. D. (2019). Peran Indera Penciuman dalam Menentukan Kualitas Produk Pangan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Gizi*, 10(1), 23–30.
- Pratama, A., Nugroho, H., & Lestari, S. (2012). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lama Pemasakan terhadap Kekentalan Sirup Buah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 101–108.
- Rahmawati, N. (2020). Aktivitas Antioksidan Gula Aren sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Ilmu Pangan Indonesia*, 5(1), 22–30.
- Robertson, G. L. (2013). *Food Packaging: Principles and Practice (3rd ed.)*. CRC Press.
- Saputra, A., Handayani, R., & Fathurrahman, M. (2015). Karakteristik Kimia Nira Aren dan Pemanfaatannya dalam Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 65–72.
- Setyowati, D. (2015). *Potensi Herbal Daun Kopi sebagai Minuman Fungsional*. Gramedia Pustaka Utama.
- Siyoto, S. (2015). *Metodologi Penelitian Pendidikan: Pendekatan Praktis untuk Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Pustaka Pelajar.
- Soeswanto, B., Wahyuni, N. L. E., Prihandini, G., Pratama, Y., Firmansyah, T. A., & Widyabudiningsih, D. (2023). Effect of Process Variables and Zeolite Adsorbent in Coffee Bean Drying. *International Journal Applied Technology Research*, 4(1), 29–40.
- Suyitno. (2017). *Diversifikasi Produk Gula Aren untuk Industri Pangan*. Alfabeta.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Woldesenebet, Y. (2015). *Bioactive Compounds and Antioxidant Activity in Coffee Leaf Tea*.
- Yanuarto, R. (2022). Analisis Homogenitas dan Stabilitas pada Produk Minuman Cair. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 77–85.
- Yopi. (2020). *eknologi Pengolahan Gula Aren*. Penebar Swadaya.
- Yustina, I. (2015). Karakteristik Fisik dan Kimia Gula Aren Tradisional. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1), 45–52.
- Zainuddin. (2019). Analisis Mutu Sirup Buah Berdasarkan Uji Organoleptik.

Jurnal Teknologi Pangan, 8(1), 45–53.

Zaitoun, M., Ghanem, M., & Harphoush, S. (2018). Sugars: Types and Their Functional Properties in Food and Human Health. *International Journal of Public Health Research*, 6(4), 93.

Zulfikar, A. (2016). *Sanitasi dan Higiene dalam Pengolahan Pangan*.