

ABSTRAK

Minuman fungsional berbasis fermentasi kini menjadi pilihan gaya hidup sehat yang semakin diminati. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi karakteristik sensorik dan daya terima konsumen terhadap minuman kombucha berbahan dasar cascara (kulit buah kopi), dengan tambahan gula merah dan ampas kopi. Proses fermentasi dilakukan secara alami dalam dua tahap, menghasilkan produk yang kaya rasa, aroma, serta sensasi karbonasi alami. Penilaian dilakukan melalui uji hedonik oleh 30 panelis berusia 15–27 tahun. Hasil menunjukkan bahwa atribut rasa memperoleh skor tertinggi, disusul oleh karbonasi dan *aftertaste*. Warna, aroma, dan kejernihan masih dapat ditingkatkan untuk meningkatkan daya tarik visual dan penerimaan umum. Rasa asam-manis yang seimbang, aroma fermentasi ringan, dan sensasi gelembung yang menyegarkan menjadikan minuman ini berpotensi sebagai alternatif sehat dari soda komersial. Meskipun terdapat kekurangan seperti kejernihan yang rendah, produk ini secara umum disukai panelis dan dapat dikembangkan lebih lanjut. Sebagai solusi terhadap permasalahan limbah pertanian, penelitian ini menawarkan pendekatan pemanfaatan cascara dan ampas kopi melalui proses fermentasi menjadi minuman kombucha. Inovasi ini tidak hanya mengurangi limbah organik, tetapi juga menghasilkan produk minuman fungsional yang selaras dengan tren konsumsi berkelanjutan dan alami.

Kata kunci: Cascara, fermentasi, kombucha, minuman fungsional, uji hedonik.

ABSTRACT

Fermented functional beverages are gaining popularity as part of a modern, health-conscious lifestyle. This study aims to evaluate the sensory characteristics and consumer acceptance of a kombucha drink made from cascara (coffee cherry peel), enriched with brown sugar and coffee grounds. The drink was naturally fermented in two stages, resulting in a product rich in flavor, aroma, and natural carbonation. Sensory evaluation was conducted through a hedonic test involving 30 panelists aged 15–27. The results showed that taste received the highest score, followed by carbonation and aftertaste. While the color, aroma, and clarity could be further improved, the overall reception was positive. The balanced sweet-sour flavor, mild fermented aroma, and refreshing bubbles make this drink a promising healthy alternative to commercial sodas. As a solution to agricultural waste issues, this study offers an approach to utilizing cascara and spent coffee grounds through fermentation into kombucha beverages. This innovation not only reduces organic waste but also produces a functional drink aligned with the trends of sustainable and natural consumption.

Keywords: *Cascara, fermentation, functional beverage, hedonic test, dan kombucha.*