

## ABSTRAK

MAHARANI KALIM. 2023. Dekafeinasi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Metode Enzimatis (*Papain*) Dengan Penambahan Bubuk Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Pengolahan *D-MORISTA* Sebagai Produk Alternatif Bagi Penderita Hipertensi.

Pembimbing: Theresia Puspita dan I Komang Suwita

Hipertensi merupakan salah satu penyakit kardiovaskular yang paling umum dan paling banyak disandang masyarakat juga menjadi penyebab kematian nomor satu didunia. Data World Health Organization (WHO) tahun 2015 menunjukkan sekitar 1,13 Miliar orang di dunia menyandang hipertensi, artinya 1 dari 3 orang di dunia terdiagnosis hipertensi (Kemenkes, 2019). Salah satu faktor resiko penyebab hipertensi adalah konsumsi kafein yang berasal dari kopi. Masyarakat Indonesia dan kopi adalah satu kesatuan budaya yang sulit dipisahkan, sehingga diperlukan alternatif produk yang aman dikonsumsi masyarakat khususnya penderita hipertensi. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis pengaruh dekafeinasi kopi robusta (*Coffea canephora*) metode enzimatis (*Papain*) dengan penambahan bubuk kelor (*Moringa oleifera*) pada pengolahan *D-MORISTA* sebagai produk alternatif bagi penderita hipertensi. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga taraf perlakuan dan Sembilan kali percobaan. Taraf perlakuan dengan proporsi kopi robusta bubuk dekafeinasi : bubuk kelor, P1 (50:50), P2 (60:40), dan P3 (70:30). Hasil penelitian menunjukkan penurunan kadar kafein akibat proses dekafeinasi secara enzimatis, penambahan bubuk kelor memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar air, warna, aroma, rasa, dan aftertaste, namun memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap kekentalan *D-MORISTA*. Perhitungan taraf perlakuan terbaik didapatkan hasil pada P3 (70:30).

**Kata Kunci** : Hipertensi, Kopi Robusta Dekafeinasi, Bubuk Kelor, *D-MORISTA*