

BAB III

KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN

3.1 Kerangka Konsep

Buah kurma terdiri dari kulit, daging dan biji kurma (Royani *et al.*, 2022). Kurma sering dikonsumsi selama bulan ramadan, namun kebanyakan masyarakat Indonesia hanya mengonsumsi daging buahnya saja sehingga menyebabkan penumpukan limbah dari biji kurma (Indartuti & Maduwinarti, 2021). Pada industri kurma menghasilkan limbah biji kurma yang lumayan tinggi berkisar 6,10-11, 47% buah kurma adalah biji. Menggunakan biji kurma sebagai bahan dasar dalam pengolahan kopi masih jarang ditemui sehingga hal ini dapat menciptakan industri baru mengenai produk pangan yang sehat dan alami (Siregar *et al.*, 2018).

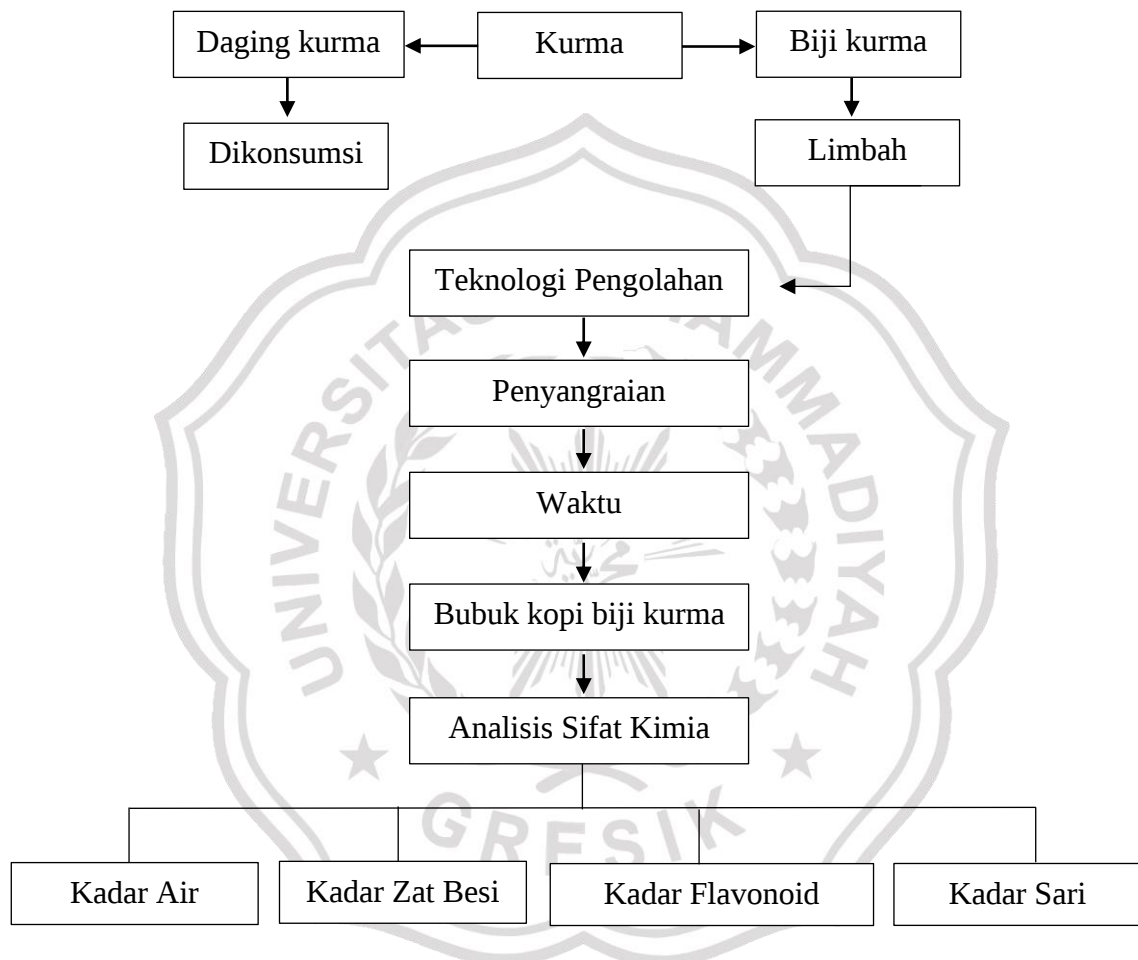
Proses pengolahan kopi biji kurma meliputi pengeringan, penyangraian dan penggilingan, proses pengolahan kopi biji kurma tidak berbeda dengan proses pengolahan biji kopi asli (Tazqiyah *et al.*, 2021). Proses pengolahan yang cukup penting dalam pengolahan kopi yakni penyangraian, penyangraian merupakan proses yang berperan dalam menentukan citarasa pada kopi (Bahrumi *et al.*, 2022). Salah satu faktor yang menjadi perhatian pada proses penyangraian adalah lama penyangraian dan penggunaan suhu, lama dan suhu penyangraian yang tepat akan menghasilkan kualitas kopi yang baik (Heriana *et al.*, 2023).

Dalam penelitian ini dilakukan pengolahan kopi dari biji kurma untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh lama penyangraian terhadap sifat kimia seperti: kadar air, kadar zat besi, kadar flavonoid, dan kadar sari kopi. Diagram alir kerangka konsep bisa dilihat pada **Gambar 3**.

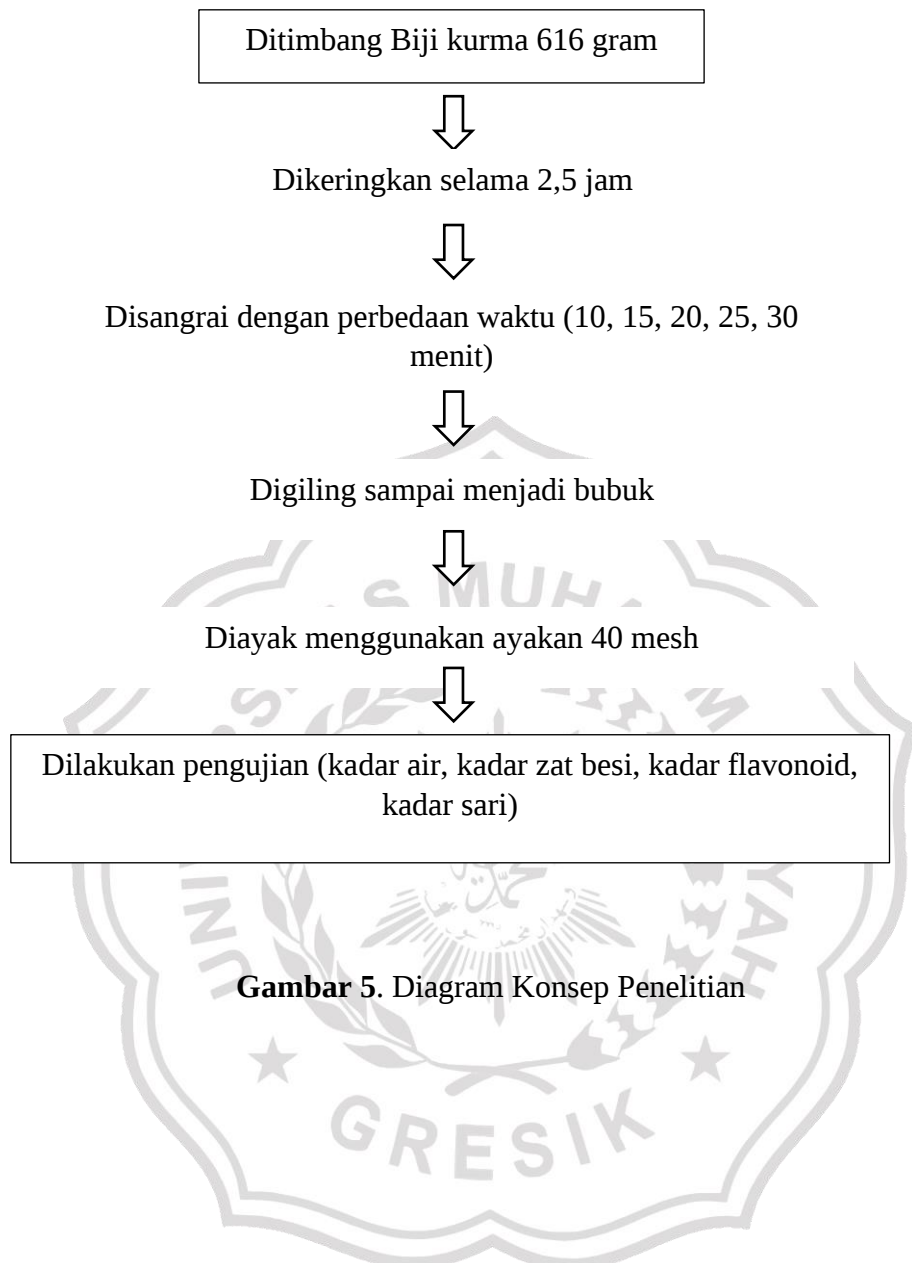
3.2 Hipotesis Penelitian

Hipotesis pada penelitian ini sebagai berikut:

- H0: Tidak ada pengaruh terhadap lama penyangraian pada kadar air, kadar zat besi, kadar flavonoid, dan kadar sari pada kopi biji kurma.
- H1: Terdapat pengaruh terhadap lama penyangraian pada kadar air, kadar zat besi, kadar flavonoid, dan kadar sari pada kopi biji kurma.



Gambar 4. Diagram Alir Kerangka Konsep



Gambar 5. Diagram Konsep Penelitian