

Uji Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Seduhan Kopi Hasil *Blending* Dari Arabika *Honey Process* Dengan Robusta *Honey Process*

Muhammad Hisnu Alailjabbar

Program Studi Budidaya Tanaman Perkebunan
Jurusan Produksi Pertanian

ABSTRAK

Kopi merupakan salah satu komoditas yang memegang peranan cukup penting dalam perekonomian Indonesia. Hingga saat ini macam-macam pengolahan kopi terus berkembang dan bertambah, salah satunya adalah proses pengolahan madu atau *honey process* yang saat ini mulai digemari baik oleh penikmat dan pecinta kopi. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh hasil *blending* kopi arabika *honey process* dengan robusta *honey process*. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), dengan perlakuan *blending* yang diuji yaitu: P1 (100% Arabika *Honey Process*), P2 (75% Arabika *Honey Process* dengan 25% Robusta *Honey Process*), P3 (50% Arabika *Honey Process* dengan 50% Robusta *Honey Process*), P4 (25% Arabika *Honey Process* dengan 75% Robusta *Honey Process*), P5 (100% Robusta *Honey Process*). Variabel yang diamati yaitu aroma, warna, rasa, acidity, dan body. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari beberapa hasil *blending* kopi arabika *honey process* dengan robusta *honey process* berbeda nyata pada parameter aroma, rasa, acidity, dan body, sedangkan untuk parameter warna menunjukkan hasil berpengaruh tidak nyata. P2 memperoleh tingkat kesukaan tertinggi dengan rerata skor 9,96 untuk parameter aroma (suka sekali) dan 12,71 untuk parameter rasa (sangat suka). P1 memperoleh tingkat kesukaan tertinggi dengan rerata skor 11,76 untuk parameter acidity (sangat suka). Pada parameter body, P5 memperoleh tingkat kesukaan tertinggi dengan rerata skor 10,79 untuk parameter body (sangat suka).

Kata Kunci: *Blending*, Kopi Arabika, Kopi Robusta, *Honey Process*, Organoleptik