

RINGKASAN

Uji Organoleptik Bubuk Kopi Robusta Dengan Penambahan Jahe Merah Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen, Fajar Ainur Rofiq Prasetyo, NIM A32191563, Tahun 2022, 51 hlm., Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Usken Fisdiana, M.ST. (Dosen Pembimbing)

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Komoditas yang berperan dalam sumber pendapatan masyarakat dan sumber devisa negara. Pada produksi kopi di Indonesia jenis kopi yang sangat dominan diusahakan yaitu kopi robusta. Tingkat konsumsi kopi dalam negeri cenderung meningkat, didukung oleh pola sosial masyarakat dalam mengkonsumsi kopi, juga ditunjang dengan dalam penyajian serta keragaman rasa dan citarasa yang sesuai dengan selera konsumen. Penggunaan rempah jahe merah dapat meningkatkan khasiat dan manfaat kopi disamping memberikan citarasa dan aroma yang khas pada produk minuman olahan kopi.

Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jahe merah pada produk bubuk kopi robusta terhadap tingkat kesukaan konsumen dan mengetahui pada penambahan jahe merah berapakah yang paling disukai konsumen. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 10 Juni sampai dengan 29 Juli 2022 di Laboratorium PHTP Politeknik Negeri Jember. Metode yang digunakan dalam kegiatan ilmiah ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) non factorial dengan 3 perlakuan dan 30 kali ulangan. Adapun perlakuan yang digunakan yakni J1 (Penambahan jahe 150 gr/1 kg kopi beras), J2 (Penambahan jahe 175 gr/1 kg kopi beras), dan J3 (Penambahan jahe 200 gr/1kg kopi beras). Apabila pada analisis tersebut terdapat hasil yang berbeda nyata (signifikan) maka dilakukan uji lanjut menggunakan Uji BNT 5%.

Hasil analisa sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan jahe merah pada produk bubuk kopi robusta menunjukkan hasil tidak berbeda nyata terhadap tingkat kesukaan konsumen pada parameter warna, dan kekentalan. Hasil berbeda nyata ditunjukkan pada parameter rasa dan *aftertaste*, sedangkan hasil berbeda sangat nyata ditunjukkan pada parameter aroma terhadap tingkat kesukaan

konsume. Hasil uji lanjut dengan BNT 1 % menunjukkan bahwa pada parameter aroma perlakuan J1 dan J2 tidak berbeda nyata tetapi kedua perlakuan berbeda nyata dengan perlakuan J3. Pada parameter rasa uji lanjut BNT 5 % menunjukkan bahwa perlakuan J1 dan J2 tidak berbeda nyata, tetapi kedua perlakuan berbeda dengan perlakuan J3, sedangkan pada parameter *aftertaste* perlakuan J1 tidak berbeda dengan perlakuan J2 tetapi berbeda nyata dengan perlakuan J3, dan perlakuan J2 tidak berbeda dengan J3. Penambahan jahe merah pada produk bubuk kopi robusta yang paling disukai konsumen pada parameter aroma dan rasa adalah perlakuan J 3 atau penambahan jahe merah 200 gram, karena komposisi pencampuran jahe merah dan kopi robusta sesuai dengan selera konsumen.