

## **RINGKASAN**

**Uji Organoleptik Bubuk Kopi Robusta Dengan Penambahan Beberapa Macam Pemanis Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen**, Tsani Fitriani, NIM A32201287, Tahun 2020, 74 halaman, Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Usken Fisdiana, M.ST. (Pembimbing).

Kopi merupakan salah satu komoditas utama Indonesia, yang juga menjadikan negara kita sebagai produsen dan konsumen terbesar. Penyebaran kopi di Indonesia menyebabkan berkembangnya suatu budaya yaitu budaya minum kopi. Padahal, kopi merupakan salah satu minuman yang dinikmati banyak orang. Namun saat ini masih terdapat kendala dalam pengembangan usaha produk kopi. Kopi bubuk merupakan produk kopi yang sudah tidak asing lagi bagi konsumen. Kopi sering diminum dengan tambahan beberapa bahan lain untuk menciptakan paduan rasa yang nikmat, salah satunya adalah penambahan pemanis. Eksperimen penambahan pemanis yang berbeda pada bubuk kopi harus meningkatkan atau menciptakan produk dengan varietas baru untuk meningkatkan minat masyarakat minum kopi.

Kegiatan ilmiah ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai macam bahan pemanis pada bubuk kopi, dan untuk mengetahui pemanis jenis apa yang paling disukai oleh konsumen. Manfaat yang diharapkan dari kegiatan ilmiah ini yaitu dapat menjadi informasi kepada masyarakat tentang pengaruh variasi penambahan bahan pemanis pada olahan bubuk kopi untuk mendapatkan taraf kesukaan konsumen.

Kegiatan ilmiah ini menggunakan metode Uji Organoleptik dengan analisa Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial. Jumlah perlakuan sebanyak tiga yaitu penambahan gula sukrosa (P1), gula semut aren (P2), gula semut kelapa (P3). Masing – masing perlakuan diujikan kepada 80 panelis baik laki – laki maupun perempuan sebagai ulangan. Jika terdapat hasil yang berbeda nyata maka dilakukan uji lanjut menggunakan Uji BNT 5% data penelitian diperoleh dengan membagikan kuisioner uji organoleptik kepada panelis.

Hasil yang diperoleh dari uji organoleptik bubuk kopi robusta dengan penambahan beberapa macam bahan pemanis yaitu berpengaruh nyata pada parameter rasa, aroma, aftertaste, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap parameter warna, kekentalan dan endapan dan dari ketiga perlakuan, perlakuan P1 yaitu seduhan kopi robusta dengan penambahan gula sukrosa lebih disukai konsumen karena memiliki rerata paling tinggi dari semua parameter yang diujikan.