

## RINGKASAN

**Uji Organoleptik Sirup Kopi Dengan Perbandingan Takaran Bubuk Kopi Robusta Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen**, Firliani Khoziatil Masithoh, Nim A32201042, Tahun 2023, 72 hlm., Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Usken Fisdiana, M. ST. (Dosen Pembimbing).

Kopi adalah salah satu penghasil devisa Indonesia serta berperang penting untuk pengembangan industri perkebunan. Semakin berkembang negara ini pergeseran budaya akibat globalisasi semakin terasa. Salah satunya adalah budaya meminum kopi. Kopi memiliki banyak manfaat akan tetapi hingga saat ini masih terdapat masalah dalam pengembangan usaha komoditi kopi. Kurangnya pengembangan terhadap inovasi produk kopi untuk menambah nilai jual demi meningkatkan ekonomi negara dan masyarakat. Salah satu cara untuk mengembangkan produk olahan kopi tersebut dengan membuat sirup kopi yang memiliki citarasa yang berbeda dengan perbandingan bubuk kopi yang digunakan. Adanya penerapan teknologi yang sederhana diharapkan dengan alternatif minuman sirup kopi dapat meningkatkan nilai tambah dan nilai jual kopi serta menjadi produk yang digemari masyarakat.

Kegiatan ilmiah ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan bubuk pada sirup kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen. Manfaat yang dapat diambil dari kegiatan ilmiah ini dapat menambah wawasan bagi masyarakat yang ingin membuka peluang bisnis dengan mengetahui formula yang tepat dalam pembuatan sirup kopi.

Kegiatan ilmiah ini menggunakan Uji Organoleptik dengan metode analisa Rancangan Acak kelompok (RAK) Non Faktorial sebanyak tiga perlakuan yaitu 100 gram (P1), 200 gram (P2), 300 gram (P3) yang merupakan perbandingan bubuk kopi. Masing-masing perlakuan diujikan kepada 85 panelis laki-laki dan perempuan sebagai ulangan. Jika analisa terdapat hasil yang berbeda nyata (signifikan) maka dilakukan uji lanjut menggunakan Uji BNT 1%. Data penilaian diperoleh dengan membagikan kuisioner uji organoleptik kepada panelis.

Hasil yang diperoleh dari dari uji organoleptik sirup kopi ini pada perlakuan P1, P2 dan P3 berpengaruh sangat nyata pada parameter warna dan kekentalan. Akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap parameter rasa, aroma, aftertaste dan endapan. Dari ketiga perlakuan tersebut yang banyak disukai adalah P3 dengan penambahan bubuk kopi 300 gram, karena pada semua parameter perlakuan ini menunjukkan hasil skala hedonik pada taraf suka.