

RINGKASAN

Uji Organoleptik Sirup Kopi Robusta Argopuro Menggunakan Gula Siwalan dan Gula Pasir terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen, Roisah Samsu Nintias, NIM A32210828, Tahun 2024, 69 halaman, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Usken Fisdiana, M. ST.

Kopi merupakan minuman yang dihasilkan dari ekstraksi biji kopi yang telah disangrai dan diubah menjadi bubuk halus. Ini merupakan komoditas global yang ditanam di lebih dari 50 negara. Ada dua varietas utama pohon kopi yang dikenal luas, yaitu Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Kopi Arabika (*Coffea arabica*). Proses produksi kopi melibatkan langkah-langkah panjang, mulai dari pemanenan biji kopi yang matang menggunakan mesin atau tangan, diikuti oleh pemrosesan dan pengeringan sebelum menjadi kopi gelondong. Tahap selanjutnya adalah penyangraian biji kopi dengan tingkat derajat yang bervariasi. Setelah disangrai, biji kopi tersebut digiling atau diubah menjadi bubuk kopi, sehingga siap untuk diseduh dan dinikmati

Kegiatan Ilmiah ini dilaksanakan Pada Tanggal 24 Oktober 2023 sampai 14 November 2023 di Lab Pengolahan Hasil Tanaman Pertanian (PHTP) Politeknik Negeri Jember. Kegiatan ilmiah ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan gula siwalan dan gula pasir pada pembuatan sirup kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen dan untuk mengetahui jenis gula yang disukai oleh konsumen. Metoda analisa yang digunakan adalah Rancangan Acak kelompok (RAK) Non Faktorial, jumlah perlakuan ada tiga yaitu menggunakan gula siwalan (G1), menggunakan gula pasir (G2), menggunakan gula siwalan + gula pasir dengan perbandingan 1:1 (G3). Masing-masing perlakuan diujikan kepada 75 panelis laki-laki dan perempuan dengan rentang umur 18-22 tahun sebagai ulangan. Jika analisa terdapat hasil yang berbeda nyata (signifikan) maka dilakukan uji lanjut menggunakan Uji BNT, data penilaian diperoleh dengan membagikan kuisisioner uji organoleptik kepada panelis.

Hasil uji sidik ragam (anova) menunjukkan bahwa penggunaan jenis gula siwalan dan gula pasir pada pembuatan sirup kopi pada parameter warna dan kekentalan tidak berpengaruh nyata, tetapi berpengaruh nyata pada parameter aroma dan berpengaruh sangat nyata pada parameter rasa dan *After taste*. Hasil uji lanjut BNT 5 % pada parameter rasa perlakuan G2 dengan nilai 4,11 berbeda nyata dengan perlakuan G1 dan G3 yang masing masing mempunyai nilai 3,41 dan 3,23. Pada parameter aroma perlakuan G2 dengan nilai 3,57 tidak berbeda dengan perlakuan G3 dengan nilai 3,42, tetapi berbeda dengan G1 dengan nilai 3,25, sedangkan perlakuan G3 tidak berbeda nyata dengan G1. Pada parameter *After taste* perlakuan G2 dengan nilai 3,77 tidak berbeda nyata dengan perlakuan G1 dengan nilai 3,57 tetapi berbeda dengan G3 dengan nilai 3,3, sedangkan perlakuan G2 berbeda nyata dengan perlakuan G2. Dari ketiga perlakuan tersebut yang lebih disukai adalah G2, yaitu penggunaan gula pasir pada pembuatan sirup kopi, karena pada parameter Aroma, *After taste* dan rasa mempunyai nilai tertinggi dengan skor penilaian pada taraf biasa sampai suka.