

RINGKASAN

Kesukaan Konsumen Terhadap Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Varietas Lini-S 795 Pada Beberapa Level Penyangraian, Fitrotun Nisa, Nim A32211010, Tahun 2023, 46 hlm, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Dian Hartatie, M.P. (Dosen Pembimbing).

Kopi merupakan salah satu hasil komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi jenis arabika (*Coffea arabica*) merupakan kopi yang paling baik mutunya dibandingkan jenis kopi lain dan memiliki cita rasa khas yang kuat, rasa sedikit asam, dan profil aroma yang lebih baik. Cita rasa kopi selain ditentukan oleh jenis kopi dan proses produksi, proses pengolahan kopi menjadi minuman siap saji juga mempengaruhi cita rasa kopi yang dihasilkan. Salah satu tahapan pengolahan kopi sekunder adalah penyangraian (*roasting*). Penyangraian merupakan bagian inti dari proses produksi bubuk kopi. Penyangraian juga merupakan bagian penting dalam pengembangan organoleptik yang spesifik dari kopi, seperti aroma, rasa, dan warna yang menjadi dasar kualitas kopi.

Kegiatan ilmiah ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap perbedaan level *roasting* pada kopi arabika. Kegiatan uji organoleptik ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Hasil Tanaman Pertanian, Politeknik Negeri Jember dan dilaksanakan pada bulan September 2023. Kegiatan ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial yang terdiri dari 3 perlakuan yaitu P1 = Terang (*Light roast*), P2 = Sedang (*Medium roast*), P3 = Gelap (*Dark roast*) dan parameter yang diamati adalah warna, rasa, aroma, kekentalan dan aftertaste. Masing-masing perlakuan diujikan kepada 30 panelis tidak terlatih berjenis kelamin laki-laki dan perempuan sebagai ulangan. Analisis data yang diperoleh dari hasil pengamatan dengan menggunakan analisis varian (ANOVA) dan dilakukan uji lanjut menggunakan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT) taraf 5% dan 1%. Data penilaian diperoleh dengan membagikan lembar kuisisioner uji organoleptik kepada panelis.

Hasil yang diperoleh dari uji organoleptik kopi arabika ini pada perlakuan P1 = Terang (*Light roast*), P2 = Sedang (*Medium roast*), dan P3 = Gelap (*Dark roast*) berpengaruh nyata pada parameter warna dan aroma. Akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap parameter rasa, kekentalan, dan aftertaste. Dari ketiga perlakuan tersebut yang banyak disukai adalah P3 dengan level gelap (*dark roast*), karena hampir pada semua parameter perlakuan ini menunjukkan hasil skala hedonik pada taraf suka.