

## RINGKASAN

Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kopi Instan Berbasis Robusta Argopuro Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Pisang Kepok. Tyo Yusril Rahmanto, NIM A44211028, Tahun 2025, 85 Halaman, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Rizky Nirmala Kusumaningtyas, S.TP., M.Sc (Pembimbing).

Kopi instan merupakan salah satu produk olahan kopi yang digemari masyarakat karena kepraktisannya dalam penyajian. Prinsip dasar pembuatan kopi instan yaitu menggunakan ekstrak kopi yang dikeringkan hingga berbentuk kristal atau bubuk. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan yaitu dengan menambahkan bahan alami seperti ekstrak kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) yang berpotensi meningkatkan nilai gizi sekaligus memanfaatkan limbah organik.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kulit pisang kepok terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kopi instan berbasis robusta Argopuro. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian dan Laboratorium Biosains Politeknik Negeri Jember. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 6 taraf perlakuan, yaitu penambahan ekstrak kulit pisang kepok sebesar 0%, 10%, 20%, 30%, 40%, dan 50%.

Parameter yang diamati meliputi uji fisikokimia (kadar air, kadar abu, total padatan terlarut (TPT), kelarutan, rendemen, dan pH) serta uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan kesukaan). Data dianalisis menggunakan ANOVA dan apabila terdapat perbedaan nyata maka dilanjutkan dengan uji DMRT taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak kulit pisang kepok memberikan pengaruh sangat nyata terhadap parameter kadar air, kadar abu, TPT, kelarutan, dan pH, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap rendemen. Pada parameter organoleptik, perlakuan memberikan pengaruh sangat nyata terhadap warna, aroma, rasa, dan kesukaan.