

Helenaduamea@live.com 1

PLAGIASI 6516

 Lecture -- no repository 035

 Lecture

 Gambella University

Document Details

Submission ID

trn:oid::1:3315989503

Submission Date

Aug 19, 2025, 1:45 AM GMT+2

Download Date

Aug 19, 2025, 1:55 AM GMT+2

File Name

6516-Article_Text-24110-2-2-20250818.docx

File Size

276.9 KB

12 Pages

3,899 Words

23,896 Characters

9% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Filtered from the Report

- ▶ Bibliography
- ▶ Quoted Text
- ▶ Cited Text
- ▶ Small Matches (less than 8 words)

Top Sources

- 8%  Internet sources
 - 2%  Publications
 - 3%  Submitted works (Student Papers)
-

Top Sources

- 8% Internet sources
- 2% Publications
- 3% Submitted works (Student Papers)

Top Sources

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	Internet	www.coursehero.com	1%
2	Internet	jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id	<1%
3	Student papers	Binus University International	<1%
4	Internet	es.scribd.com	<1%
5	Internet	www.scribd.com	<1%
6	Internet	journal.maranatha.edu	<1%
7	Internet	repository.uhamka.ac.id	<1%
8	Internet	repository.trisakti.ac.id	<1%
9	Student papers	Syiah Kuala University	<1%
10	Internet	geograf.id	<1%
11	Internet	etheses.uin-malang.ac.id	<1%

12	Internet	internet-marketing-cafe.com	<1%
13	Internet	repository.ekuitas.ac.id	<1%
14	Internet	repository.metrouniv.ac.id	<1%
15	Internet	id.gasser-banner.com	<1%
16	Internet	ojs.unida.ac.id	<1%
17	Internet	repository.unwira.ac.id	<1%
18	Publication	Fitriyah Fitriyah, Syarif Hidayat, Muhammad S. Abu Bakar, Neeranuch Phusunti. "...	<1%
19	Internet	feb.untan.ac.id	<1%
20	Internet	ghyfer.wordpress.com	<1%
21	Internet	jurnal.unsur.ac.id	<1%
22	Internet	sharingissofun.blogspot.com	<1%

EVALUASI UJI HEDONIK KOPI ROBUSTA LAWU DAN EXCELSA SELONDO SEBAGAI PENENTU TARGET PASAR PENJUALAN KOPI DI KABUPATEN NGAWI

^{1*)}Elis Rahmawati Mar'atus Sholihah, ¹⁾Getta Hayyuning Mangesti, ¹⁾Titin Andriyani Atmojo

¹⁾Manajemen Agribisnis PSDKU Ngawi, Politeknik Negeri Jember

e-mail: *)elis_rahmawatims@polije.ac.id

ABSTRACT

The purpose of this study is to evaluate the results of the hedonic testing on Robusta Lawu and Excelsa Selondo coffee as a strategy to determine the target market for coffee sales in Ngawi Regency. The research method used in this study is the hedonic test, where the preference test aims to measure the quality of coffee through the five senses (preference, color, aftertaste, flavor, and aroma) as a basis for determining the coffee market share in Ngawi Regency. This hedonic testing was conducted on 50 untrained panelists and 8 semi-trained panelists in Ngawi Regency. The results indicate that the majority of panelists gave positive evaluations to Excelsa Selondo coffee, known for its unique fruity flavor. Meanwhile, Robusta Lawu coffee also received similar positive feedback due to its bitter taste and strong aroma, which are characteristic of robusta coffee. These findings suggest that the target market for Excelsa Selondo coffee tends to be male consumers due to its unique flavor, while Robusta Lawu coffee is more favored for its bitterness. This research provides practical contributions to coffee producers as a basis for planning marketing strategies and determining company marketing policies based on consumer preferences.

Keywords: Marketing Strategy; Coffee; Excelsa Selondo; Robusta Lawu; Hedonic Testing

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi hasil pengujian hedonik pada kopi Robusta Lawu dan Excelsa Selondo sebagai strategi untuk menentukan target pasar penjualan kopi di Kabupaten Ngawi. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu uji hedonik, dimana uji kesukaan dilakukan bertujuan untuk mengukur kualitas kopi melalui panca indera (kesukaan, warna, aftertaste, rasa, dan aroma) sebagai salah satu dasar menentukan pangsa pasar kopi di Kabupaten Ngawi. Pengujian hedonik ini dilakukan pada 50 panelis tidak terlatih dan 8 panelis semi terlatih di Kabupaten Ngawi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas panelis memberikan penilaian positif pada Kopi Excelsa Selondo, yang dikenal dengan rasa buah yang unik. Sementara, pada kopi Robusta Lawu juga memberikan hasil yang sama yaitu berupa penilaian positif dikarenakan rasa pahit dan aroma yang tajam, yang menjadi ciri khas dari kopi robusta. Temuan ini mengindikasikan bahwa target pasar untuk kopi Excelsa Selondo cenderung pada konsumen berjenis kelamin laki-laki karena rasanya yang unik, sedangkan kopi Robusta Lawu lebih diminati karena rasanya yang pahit. Penelitian ini memberikan kontribusi secara praktis kepada produsen kopi sebagai dasar perencanaan strategi pemasaran serta penentuan kebijakan pemasaran perusahaan melalui preferensi konsumen.

Kata kunci: Strategi Pemasaran; Kopi; Excelsa Selondo; Robusta Lawu; Uji Hedonik

I. PENDAHULUAN

Kopi menjadi salah satu komoditi perkebunan yang potensial karena selain permintaan yang tinggi, kopi memiliki karakteristik yang kompleks baik dari jenis biji kopi berbagai varietas dengan pemetaan geografis yang menjadi daya jual kopi semakin tinggi. Perkembangan produksi kopi di Indonesia tahun 2023 mencapai 758.725 ton (BPS, 2024). Data BPS, 2024 juga menunjukkan kopi di dataran Kabupaten Ngawi tersebar di 4 kecamatan dengan luasan 1.077 ha dengan panen raya tahun 2023 mencapai 428,30 ton. Varietas robusta dan excelsa menjadi kopi pilihan dari kabupaten Ngawi. Kopi excelsa salah satu jeni kopi yang masuk dalam klasifikasi Liberika dengan speciality yang langka. Jenis kopi excelsa ini termasuk sedikit yang ditanam di Indonesia. Di dataran perkebunan Ngawi, terutama di daerah kecamatan Kendal, Excelsa Selondo ini ditanam oleh petani, selain itu keberadaan kopi robusta di pegunungan lereng lawu juga merupakan bagian dari hasil budidaya kopi lokal yang mulai banyak diminati konsumen.

Proses mendapatkan pemahaman mengenai pangsa pasar yang tepat dalam memilih produk kopi lokal perlu dilakukan salah satunya dengan uji organoleptik atau uji sensori. Uji organoleptik dilakukan dengan menggunakan panca indera mulai dari rasa, aroma, ketampakan atau warna, kesukaan dan *aftertaste*. Pelaksanaan uji sensori dilakukan salah satunya untuk memenuhi standar dalam mendapatkan pengukuran yang valid dan objektif (Ciptono et al., 2024; Khairunnisa et al., 2021). Proses pengujian ini dilakukan salah satunya untuk memenuhi kebutuhan informasi terkait apa yang disukai dan diinginkan dari konsumen mengenai produk kopi lokal, sehingga dengan adanya pengukuran yang akurat dan penilaian sensori yang baik dengan melakukan evaluasi kualitas kopi dari para panelis akan mempertajam proses penentuan target pasar sebagai upaya meningkatkan penjualan produk kopi lokal di Kabupaten Ngawi.

II. TINJAUAN TEORITIS

2.1 Evaluasi Uji Hedonik

12 Organoleptik merupakan salah satu metode yang bertujuan untuk mengenali sifat dan cita rasa kopi. Metode organoleptik yang paling banyak digunakan oleh berbagai kalangan, mulai dari skala rumah tangga hingga industri (Ciptono et al., 2024). Evaluasi uji organoleptik sangat penting dalam meningkatkan kualitas produk dan memenuhi kebutuhan konsumen. Penerimaan konsumen terhadap produk dipengaruhi oleh atribut sensori. (Rahayu et al., 2023) Evaluasi uji organoleptik pada kopi dengan menggunakan indra manusia menjadi cara yang penting dalam mengukur daya terima 17 konsumen terhadap produk kopi. Ketika formula dikembangkan, uji organoleptik dilakukan untuk menentukan tingkat kesukaan panelis terhadap formula tersebut (Harfika, et.al, 2023). Evaluasi sensori

tidak hanya untuk memvalidasi atribut-atribut kualitas, tetapi juga digunakan untuk mengetahui preferensi pasar global dalam memenuhi permintaan kopi yang berkualitas tinggi (International Coffee Organization, 2023). Pengujian hedonik sangat penting untuk membangun penerimaan konsumen. Informasi dalam uji hedonik dapat membantu dalam pengambilan Keputusan yang tepat terkait pengembangan produk, pengendalian mutu, dan strategi pemasaran. Ketika perusahaan dapat mengidentifikasi masalah melalui pengujian sensori, perusahaan dapat mengatasi segala kekurangan dan meningkatkan kepuasan konsumen secara keseluruhan (Mustapa et al., 2025).

2.2 Kopi

Kopi dihasilkan dari proses pengolahan dan ekstraksi biji kopi. Proses pengolahan biji kopi terdiri dari beberapa tahap, mulai dari pengeringan, pemanggangan, penggilingan, hingga pengemasan (Agustina et al., 2024; Hariadi et al., 2022)

Tabel 1. Konsumsi Kopi

Negara	Konsumsi Kopi (dalam ribuan kg)				
	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020
Brazil	20.508	21.225	21.997	22.200	22.000
Indonesia	4.550	4.650	4.750	4.800	4.806
Ethiopia	3.501	3.571	3.643	3.685	3.781
Philippines	3.000	3.030	3.180	3.300	3.250
Vietnam	2.300	2.400	2.500	2.600	2.650
Mexico	2.329	2.360	2.400	2.450	2.425
Colombia	1.720	1.736	1.793	1.792	2.025
Venezuela	1.650	1.650	1.600	1.550	1.275
India	1.450	1.440	1.470	1.475	1.450
Thailand	1.300	1.350	1.375	1.400	1.400

Sumber : ICO (2021)

Tabel diatas menunjukkan data konsumsi kopi di berbagai negara pengekspor dalam periode 2015 hingga 2020. Indonesia merupakan salah satu negara kunci dalam industri kopi global. Konsumsi kopi di Indonesia menunjukkan variasi yang mencolok sepanjang periode 2015-2020. Variasi ini mencerminkan dinamika pasar domestik dan preferensi konsumen terhadap kopi. Brazil tetap mendominasi pasar dengan konsumsi tertinggi dengan angka 22.000 kantong pada tahun 2019-2020. Angka ekspor Indonesia tidak sebanding dengan angka ekspor Brazil namun Indonesia menunjukkan ketahanan dan pertumbuhan yang baik, hal ini mengindikasikan peran yang semakin penting dalam industri kopi global.

Dewi & Rustiarini, 2025

9 2.2.1 Kopi Robusta Lawu

18

Kopi Robusta (*Coffea Caneophora*) merupakan salah satu jenis kopi yang memiliki tingkat konsumsi yang tinggi di Indonesia. Robusta memiliki bentuk biji yang bulat dan memiliki ukuran lebih kecil dari kopi Arabika (Agustina et al., 2024). Kopi Robusta dapat dengan mudah ditemukan di kafe lokal dan kedai kopi di Indonesia dikarenakan produk kopi robusta murah ((Ashardiono & Trihartono, 2024)). Komoditas kopi robusta memiliki nilai ekonomi yang tinggi, dan Indonesia dikenal sebagai salah satu pusat kopi dunia. Minat konsumen domestik dan mancanegara terhadap kopi telah mendorong pertumbuhan agroindustri kopi mulai dari skala kecil sampai dengan besar (Sukri Banuwa et al., 2022). Daerah penghasil kopi Robusta salah satunya adalah pegunungan Lawu. Keunggulan kopi robusta salah satunya adalah memiliki kemampuan untuk tumbuh di berbagai jenis tanah dan kondisi lingkungan. Di pegunungan Lawu, kopi ini tumbuh di ketinggian antara 800 hingga 1500 mdpl, kopi robusta lawu memiliki kualitas rasa yang unik.

6

2.2.2 Kopi Excelsa Selondo

Kopi Excelsa (*Coffea liberica var. dewevrei*), salah satu dari empat jenis kopi utama yang ditanam secara komersial, dihargai secara umum karena memiliki kualitas yang khas dan menyegarkan. Populasi kopi excelsa hanya menapai tiga persen di dunia. Kopi Excelsa termasuk dalam spesies Liberika, yang sebagian besar ditanam di Asia Tenggara. Konsumsi kopi Excelsa hanya menyumbang 2% dari konsumsi kopi dunia (Herawati et al., 2022). Kopi excelsa selondo merupakan salah satu produk unggulan dan kopi khas daerah Ngrayudan, Jogorogo, Kabupaten Ngawi, Jawa Timur (Rahmawati & Titisari, 2023). Biji kopi excelsa menawarkan perpaduan yang khas antara rasa asam dan buah dengan rasa yang ringan dan kopi yang menyenangkan dengan keasaman rendah hingga sedang dan tingkat kepahitan yang rendah. Biji kopi ini umumnya digunakan dalam campuran kopi untuk meningkatkan kompleksitas rasa dan memberikan beragam rasa yang memperkaya rasa tengah dan belakang, berkontribusi pada kedalaman dan hasil akhir kopi yang tahan lama. Kombinasi unik antara karakteristik asam, buah, dan robusta telah menjadikan kopi Excelsa tempat yang terkemuka di dunia kopi. Selain itu, senyawa aroma dalam kopi Excelsa, termasuk asam isovalerat dan etil isovalerat, menambah kualitas khas dan memberikan rasa buah. Senyawa volatil ini, yang juga ditemukan dalam nangka, dapat menjelaskan kesamaan antara aroma kopi Excelsa dan profil buah khas kopi Arabika.

2.3 Model Peneliti dan Kebaharuan

Penulis memperkenalkan pendekatan baru dalam uji hedonik yang difokuskan pada dua varietas kopi, yaitu Excelsa Selondo dan Robusta Lawu. Penelitian ini bertujuan untuk memahami preferensi konsumen di pasar yang semakin kompetitif. Uji hedonik yang biasanya digunakan untuk menilai

kualitas organoleptik produk, kini penulis aplikasikan secara spesifik untuk mengidentifikasi karakteristik rasa yang paling diminati oleh segmen pasar tertentu. Dengan memanfaatkan analisis ini, kami dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam mengenai bagaimana faktor-faktor seperti aroma, rasa, dan *aftertaste* memengaruhi keputusan pembelian konsumen, sehingga memberikan nilai tambah bagi produsen kopi dalam merancang strategi pemasaran yang lebih efektif.

Orisinalitas penelitian ini terletak pada penerapan uji hedonik yang tidak hanya berfokus pada penilaian kualitas produk, tetapi juga mengaitkannya dengan preferensi pasar yang spesifik. Melibatkan konsumen dari berbagai latar belakang demografis, kami dapat mengidentifikasi pola preferensi yang berbeda antara kopi Excelsa Selondo dan Robusta Lawu. Temuan ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi para petani dan produsen kopi dalam mengembangkan produk yang lebih sesuai dengan selera konsumen, serta membantu mereka dalam menentukan strategi pemasaran yang lebih tepat sasaran. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya berkontribusi pada ilmu pengetahuan tentang kopi, tetapi juga memberikan implikasi praktis yang signifikan bagi industri kopi secara keseluruhan.

III. METODE PENELITIAN

Penelitian yang dilakukan menggunakan analisis deskriptif statistik. Metode penelitian deskriptif menurut Syafrida, 2021 metode yang menunjukkan suatu fenomena dengan data yang akurat dan diteliti secara sistematis. Instrumen statistik yang dipilih nilai mean dan standar deviasi. Teknik pengumpulan sampel pada penelitian ini *simple random sampling*, dengan jumlah panelis tidak terlatih 50 orang dan jumlah panelis semi terlatih 8 orang. Panelis yang dipilih sebagai penentu evaluasi terhadap sample jenis kopi yang dilakukan untuk membandingkan agar mendapatkan target pasar yang tepat penjualan kopi di Kabupaten Ngawi.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

Tingkat kesukaan atau uji hedonik dilakukan pada 2 jenis kopi lokal di Kabupaten Ngawi. Mayoritas kelompok umur untuk panelis tidak terlatih antara 20 – 40 tahun sebesar dengan mayoritas panelis laki-laki 60% dan panelis perempuan 40%.

Tabel 2. Karakteristik Panelis Tidak Terlatih Uji Organoleptik

Karakteristik	f	%
Umur		
20-40 tahun	37	74%

Diatas 40 tahun	13	26%
Total	50	100%
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	30	60%
Perempuan	20	40%
Total	50	100%

Sumber : Penulis, tahun 2025

Karakteristik panelis berikutnya dari panelis semi terlatih didapatkan data bahwa mayoritas kelompok umur 100% berada di antara 20-40 tahun, dan panelis semi terlatih yang telah di uji sifat sensori tertentu mayoritas panelis perempuan 80%.

Tabel 2. Karakteristik Panelis Tidak Terlatih Uji Organoleptik

Karakteristik	f	%
Umur		
20-40 tahun	8	100%
Diatas 40 tahun	0	0%
Total	8	100%
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	1	12,5%
Perempuan	7	87,5%
Total	8	100%

Sumber : Penulis, tahun 2025

Analisis deskriptif dilakukan kepada dua sampel jenis kopi yang berbeda yaitu Sampel 513”Kopi Excelsa Selondo” dan Sampel 529 “Kopi Robusta Lawu”. Berikut tabel analisis frekuensi deskriptif Sampel 513 “Kopi Excelsa Selondo” :

Tabel 4. Analisis Frekuensi Deskriptif Sampel 513 “Kopi Excelsa Selondo”

Kopi Excelsa Selondo	Frekuensi					Persen					Persen Kumulatif				
	Aroma	Rasa	Warna	Aftertaste	Hedonic	Aroma	Rasa	Warna	Aftertaste	Hedonic	Aroma	Rasa	Warna	Aftertaste	Hedonic
Sangat Tidak Suka	0	0	0	2	0	0%	0%	0%	4%	0%	0%	0%	0%	4%	0%
Tidak Suka	9	16	8	10	7	18%	32%	16%	20%	14%	18%	32%	16%	24%	14%
Agak Suka	28	17	17	20	18	56%	34%	34%	40%	36%	74%	66%	50%	64%	50%
Suka	11	13	25	15	21	22%	26%	50%	30%	42%	96%	92%	100%	94%	92%
Sangat Suka	2	4	0	3	4	4%	8%	0%	6%	8%	100%	100%	100%	100%	100%

Sumber : Penulis, tahun 2025

Tabel.4 menunjukkan panelis tidak terlatih dari segi aroma mayoritas 56% memilih “agak suka” (28 panelis), dan 22% memilih “suka” (11 panelis), 18% memilih “tidak suka” (9 panelis), 4% memilih

“sangat suka” (2 panelis) serta 0% tidak memilih “sangat tidak suka” (0 panelis). Frekuensi tertinggi panelis agak menyukai aroma dari jenis kopi Excelsa Selondo. Segi rasa mayoritas 34% memilih “agak suka” (17 panelis), dan 32% memilih “tidak suka” (16 panelis), 26% memilih “suka” (11 panelis), 8% memilih “sangat suka” (4 panelis) serta 0% tidak memilih “sangat tidak suka” (0 panelis). Frekuensi tertinggi panelis agak menyukai rasa dari jenis kopi excelsa Selondo. Segi warna mayoritas 50% memilih “suka” (25 panelis), dan 34% memilih “tidak suka” (17 panelis), 16% memilih “suka” (8 panelis, serta 0% tidak memilih “sangat tidak suka” dan “sangat suka” (0 panelis). Frekuensi tertinggi panelis menyukai warna dari jenis kopi Excelsa Selondo. Segi *aftertaste* mayoritas 40% memilih “agak suka” (20 panelis), dan 30% memilih “suka” (15 panelis), 20% memilih “tidak suka” (10 panelis), 6% memilih “sangat suka” (3 panelis) serta 4% memilih “sangat tidak suka” (2 panelis). Frekuensi tertinggi panelis agak menyukai rasa dari jenis kopi Excelsa Selondo. Terakhir, segi hedonik mayoritas 42% memilih “suka” (21 orang), dan 36% memilih “agak suka” (18 panelis), 14% memilih “tidak suka” (7 panelis), 8% memilih “sangat suka” (4 orang) serta 0% tidak memilih “sangat tidak suka” (0 panelis). Frekuensi tertinggi panelis adalah menyukai hedonik secara keseluruhan dari jenis kopi Excelsa Selondo. Selaras dengan penelitian (Tenri Fitriyah et al., 2021) bahwa pengukuran uji organoleptik dilakukan dengan 5 parameter. Berdasarkan hasil uji hedonik dapat dilihat bahwa target pasar dari kopi excelsa selondo yaitu pekerja yang berjenis kelamin laki-laki yang memilih kopi yang sehat dengan memiliki kandungan kafein yang rendah.

Tabel 5. Analisis Frekuensi Deskriptif Sampel 529 “Kopi Robusta Lawu”

Kopi Robusta Lawu	Frekuensi					Persen					Persen Kumulatif				
	Aroma	Rasa	Warna	Aftertaste	Hedonic	Aroma	Rasa	Warna	Aftertaste	Hedonic	Aroma	Rasa	Warna	Aftertaste	Hedonic
Sangat Tidak Suka	0	1	0	1	1	0%	2%	0%	2%	2%	0%	2%	0%	2%	2%
Tidak Suka	11	11	10	16	10	22%	22%	20%	32%	20%	22%	24%	20%	34%	22%
Agak Suka	28	27	29	24	22	56%	54%	58%	48%	44%	78%	78%	78%	82%	66%
Suka	10	11	11	9	17	20%	22%	22%	18%	34%	98%	100%	100%	100%	100%
Sangat Suka	1	0	0	0	0	2%	0%	0%	0%	0%	100%	100%	100%	100%	100%

Sumber : Penulis, tahun 2025

Tabel.5 menunjukkan panelis tidak terlatih dari segi aroma mayoritas 56% memilih “agak suka” (28 panelis), dan 22% memilih “tidak suka” (11 panelis), 20% memilih “suka” (10 panelis), 2% memilih “sangat suka” (1 panelis) serta 0% tidak memilih “sangat tidak suka” (0 panelis). Frekuensi tertinggi panelis agak menyukai aroma dari jenis kopi Robusta Lawu. Segi rasa mayoritas 54% memilih “agak suka” (27 panelis), 22% memilih “tidak suka” (10 panelis), 22% memilih “suka” (10 panelis), 2% memilih “sangat tidak suka” (1 panelis) serta 0% tidak memilih “sangat suka” (0 panelis). Frekuensi tertinggi panelis agak menyukai rasa dari jenis kopi Robusta Lawu. Segi warna mayoritas 58% memilih “agak suka” (29 panelis), 22% memilih “suka” (11 panelis), 20% memilih “tidak suka” (10

panelis), serta 0% tidak memilih “sangat tidak suka” dan “sangat suka” (0 panelis). Frekuensi tertinggi panelis agak menyukai warna dari jenis kopi Robusta Lawu. Segi *aftertaste* mayoritas 48% memilih “agak suka” (24 panelis), 32% memilih “tidak suka” (16 panelis), 18% memilih “suka” (9 panelis), 2% memilih “sangat tidak suka” (1 panelis) serta 0% tidak memilih “sangat suka” (0 panelis). Frekuensi tertinggi panelis agak menyukai warna dari jenis kopi Robusta Lawu. Terakhir, segi hedonik mayoritas 44% memilih “agak suka” (22 panelis), dan 34% memilih “suka” (17 panelis), 20% memilih “tidak suka” (10 panelis), 2% memilih “sangat tidak suka” (1 orang) serta 0% tidak memilih “sangat suka” (0 panelis). Frekuensi tertinggi panelis adalah agak menyukai hedonik secara keseluruhan dari jenis kopi Robusta Lawu(Luri Asmono et al., 2024). menggunakan aroma, *flavour* dan *aftertaste* dalam uji hedonik kopi arabika. Berdasarkan hasil frekuensi deskriptif ini didapatkan bahwa target pasar kopi Robusta lawu yaitu mencakup laki-laki yang sangat membutuhkan rasa kopi dengan kafein yang tinggi.

Tabel 6. Analisis Deskriptif Statistik Sample 513 “Kopi Excelsa Selondo”

Descriptive Statistics						
	N	Minimum	Maximum	Mean		Std. Deviation
	Statistic	Statistic	Statistic	Statistic	Std. Error	Statistic
Aroma	50	2	5	3.12	.106	.746
Rasa	50	2	5	3.10	.135	.953
Warna	50	2	4	3.18	.098	.691
Aftertaste	50	1	5	3.04	.128	.903
Hedonic	50	2	5	3.44	.118	.837
Valid N (listwise)	50					

Sumber: penulis, tahun 2025

Analisis deskriptif statistik dari Sample 513 “Kopi Excelsa Selondo” menunjukkan nilai rata-rata secara statistik dari pengukuran aroma (3,12) , rasa (3,10), warna (3,18), aftertaste (3,04) dan hedonik (3,44). Secara keseluruhan Tabel.6 menunjukkan dari jenis kopi Excelsa Selondo pengukuran yang paling disukai oleh panelis tidak terlatih adalah hedonik. (Matondang et al., 2024) menyebutkan tingkat kesukaan yang diukur dari produk kopi juga memiliki nilai hedonik tertinggi.

Tabel 7. Analisis Statistik Deskriptif Sample 529 “Kopi Robusta Lawu”

Descriptive Statistics

	N Statistic	Minimum Statistic	Maximum Statistic	Mean		Std. Deviation Statistic
				Statistic	Std. Error	
Aroma	50	2	5	3.02	.101	.714
Rasa	50	1	4	2.96	.103	.727
Warna	50	2	4	3.02	.093	.654
Aftertaste	50	1	4	2.82	.106	.748
Hedonic	50	1	4	3.10	.112	.789
Valid N (listwise)	50					

Sumber: penulis, tahun 2025

Analisis deskriptif statistik dari Sample 529 “Kopi Robusta Lawu” menunjukkan nilai rata-rata secara statistik dari pengukuran aroma (3,02) , rasa (2,96), warna (3,02), aftertaste (2,82) dan hedonik (3,10). Secara keseluruhan Tabel.7 menunjukkan dari jenis kopi Robusta Lawu pengukuran yang paling disukai oleh panelis tidak terlatih adalah hedonik. (Tenri Fitriyah et al., 2021) menunjukkan secara keseluruhan pengukuran yang dilakukan mendapatkan penilaian yang objektif dengan uji organoleptik yang dilakukan mendapatkan skor tinggi dari aroma dan rasa kopi.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Tasting Notes

Tasting notes adalah deskripsi tertulis dari taster yang berisi karakter kopi. Tasting notes ditulis untuk membantu memandu selera konsumen menuju kopi yang konsumen suka atau tidak. Berikut hasil analisis parameter tasting notes yang didapat oleh panelis semi terlatih.

Tabel 8. Rekap Hasil Parameter Tasting Notes

Sampel	Panelis Semi Terlatih							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Excelsa	Jeruk	Apel,	Nangka.	Jambu	Jeruk	Kacang	Kacang	Sayur
Selondo	Madu	asam jawa	Beton biji nangka	biji	Bali			papaya
Robusta	Arang,	Pahit,	Pahit,	Pahit,	Pahit,	Pahit,	Pahit,	Pahit,
Lawu	Anggur	jamu	Arang	bunga pepaya	daun kamboja	Kacang	Arang	daun pepaya

Sumber : Penulis, tahun 2025

4

Hasil analisis pada Tabel.8 , dapat dilihat bahwa tasting notes pada produk Excelsa Selondo menunjukkan rasa yang cenderung positif. Panelis semi terlatih pada produk Excelsa Selondo

Dewi & Rustiarini, 2025

20 merasakan rasa buah hal ini dikarenakan excelsa selondo memiliki rasa unik. Hubungan antara kimia pangan dan profil rasa kopi sangatlah kompleks. Kompleksitas ini berkaitan dengan berbagai faktor yang mempengaruhi rasa dan komponen bioaktif biji kopi, seperti proses pascapanen, tingkat pemanggangan, metode penyeduhan dan kondisi geografi perkebunan kopi (Herawati et al., 2022). Kombinasi rasa pahit, manis, asam, dan aroma khas yang dihasilkan disebabkan adanya zat-zat seperti asam klorogenat, fenol, dan karbohidrat yang terdapat dalam biji kopi (Sihombing et al., 2023)

16 Hasil analisis Robusta Lawu memiliki rasa yang dominan pahit. Rasa ini sering kali disertai dengan smoky. Aroma kopi Robusta lawu juga cukup tajam dengan sentuhan kacang dan rempah yang dapat tercium saat diseduh. Panelis semi terlatih merasakan bahwa Robusta Lawu memiliki rasa lebih pahit dibandingkan dengan kopi Excelsa Selondo hal ini disebabkan karena adanya kandungan tanin yang tinggi pada kopi Robusta Lawu. Hal ini sesuai dengan pendapat (Hasni et al., 2021) bahwa kadar kafein pada kopi Robusta memiliki kadar kafein lebih tinggi dibandingkan jenis kopi lainnya. Secara keseluruhan, Excelsa Selondo memberikan rasa yang memuaskan dikarenakan berbagai faktor yang berinteraksi. Pemahaman yang didapat mengenai aspek kimia dan proses pengolahan biji kopi, panelis menerima keunikan dari produk Excelsa Selondo ini. Penerimaan konsumen terhadap kopi sangat dipengaruhi oleh berbagai atribut sensoriknya, yang mencakup rasa, aroma, dan tekstur (Halim-Lim et al., 2022). Produsen kopi oleh karena sebab itu harus secara cermat memperhatikan setiap atribut ini untuk dapat menghasilkan produk berkualitas tinggi yang sesuai dengan preferensi dan harapan konsumen. Perhatian terhadap detail dalam setiap tahap produksi kopi menjadi kunci untuk mencapai kepuasan konsumen yang maksimal.

15 V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis uji hedonik terhadap kopi Excelsa Selondo, dapat disimpulkan bahwa mayoritas panelis tidak terlatih menunjukkan preferensi positif terhadap aroma, rasa, warna, *aftertaste*, dan penilaian hedonik secara keseluruhan. Hasil analisis uji organoleptik menunjukkan bahwa kopi Excelsa Selondo memiliki potensi yang baik dalam memenuhi selera konsumen. Uji hedonik terhadap robusta lawu menunjukkan penilaian positif. Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil analisis uji hedonik Kopi Robusta Lawu memiliki daya tarik yang tinggi di kalangan konsumen. Profil rasa kopi excelsa selondo menunjukkan profil rasa yang positif. Rasa kopi excelsa selondo memiliki rasa buah yang unik. Sebaliknya, kopi Robusta Lawu cenderung memiliki rasa dominan pahit dengan aroma tajam yang memiliki sentuhan kacang dan rempah yang disebabkan oleh kandungan tanin dan kafein yang tinggi yang ada pada kopi robusta lawu. Kopi excelsa selondo dan kopi robusta lawu memiliki rasa khas unik, Target pasar untuk kopi excelsa selondo yaitu kepada laki-laki pekerja yang

memiliki preferensi rasa unik pada kopi, sedangkan untuk target pasar kopi robusta lawu adalah konsumen yang memiliki preferensi rasa pahit pada kopi.

REFERENSI

- Agustina, R., Safrizal, & Rezki Ananda, M. H. D. (2024). Assessment of Robusta Coffee Taste Quality Based on Roasting and Fineness Levels Using the Analytical Hierarchi Process (AHP) Method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1290(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1290/1/012025>
- Ashardiono, F., & Trihartono, A. (2024). Optimizing the potential of Indonesian coffee: a dual market approach. *Cogent Social Sciences*, 10(1). <https://doi.org/10.1080/23311886.2024.2340206>
- BPS. (2024). *BADAN PUSAT STATISTIK BPS-STATISTICS INDONESIA* (1st ed., Vol. 8). Badan Pusat Statistik.
- Ciptono, Suhandoyo, & Harjana, T. (2024). The Role of Black Soldier Fly (*Hermetia illucens*) Larvae in Fresh Coffee Fruit Decomposition to Enhance the Organoleptic Parameters of the Roasted Coffee Beans. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1425(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1425/1/012017>
- Halim-Lim, S. A., Wan-Mohtar, W. A. A. Q. I., Surapinchai, S., & Azizan, N. A. Z. (2022). Optimum condition of roasting process of Liberica coffee towards the local and international preference. *Food Research*, 6(3), 115–123. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.6\(3\).340](https://doi.org/10.26656/fr.2017.6(3).340)
- Hariadi, H., Quddus, A. A., Fizriani, A., Mardiana, Surahman, D. N., Cahya, E. A., Hendarwin, M. A., Dadan, R., Sandi, D., Widiawati, & Nanda, E. E. (2022). Effect in Ultrasound Usage Time on Chemical and Organoleptic Properties of Robusta Coffee Powder (*Coffea canephora*. L). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1024(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1024/1/012006>
- Hasni, D., Muzaifa, M., Rahmad, D., & Insan, M. (2021). Kajian Mutu Kimia Bubuk Kopi Espresso Aceh Berdasarkan Rasio Pencampuran Varietas Kopi Arabika dan Robusta dan Teknik Penyangraian. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 2(2), 26. <https://doi.org/10.52759/reactor.v2i2.31>
- Herawati, D., Loisanjaya, M. O., Kamal, R. H., Adawiyah, D. R., & Andarwulan, N. (2022). Profile of Bioactive Compounds, Aromas, and Cup Quality of Excelsa Coffee (*Coffea liberica* var. dewevrei) Prepared from Diverse Postharvest Processes. *International Journal of Food Science*, 2022. <https://doi.org/10.1155/2022/2365603>
- International Coffee Organization. (2023). *ioc 2024*.
- Khairunnisa, A., Tp, S., Si, M. I., Armein, S., & Arbi, M. S. (2021). *PANG4430 Edisi 1 Good Sensory Practices dan Bias Panelis* (1st ed.). Universitas Terbuka.
- Luri Asmono, Lutfi Alwi, A., Andi Nugroho, S., Fauzi Firmansyah, S., Produksi Pertanian, J., & Negeri Jember, P. (2024). *AGROPROSS National Conference Proceedings of Agriculture Uji Hedonik dan Cupping Test Kopi Arabika (Coffea arabica L.) Rengganis Jember Berdasarkan Perbedaan Pengolahan Pascapanen Hedonic Test and Cupping Test of Arabica Coffee (Coffea arabica L.) Rengganis Jember Based on Differences in Postharvest Processing*.
- Matondang, M. I. S., Anggi Aulia Nasution, Jojor Indriani Samosir, Muhammad Rafizzan Akbar, Nauas Domu Marihot Romauli, & Panjaitan, R. (2024). Analysis Of Consumer Level Of Affection For Indonesia Popular Coffee Products In The Era Of Generation Z. *JURNAL KESMAS DAN GIZI (JKG)*, 6(2), 318–325. <https://doi.org/10.35451/jkg.v6i2.2122>

- Mustapa, M. A. C., Kallas, Z., López-Mas, L., Alamprese, C., Contiero, S., & Aguiló-Aguayo, I. (2025). Consumer attitudes, willingness to pay and hedonic evaluations of innovative legume gnocchi products. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 105(5), 2867–2878. <https://doi.org/10.1002/jsfa.14063>
- Rahayu, A. P., Brilliantina, A., Citra Kusumasari, F., Fadhila, P. T., Ratri, I., & Sasmita, A. (2023). *CALLUS: Journal of Agrotechnology Sciense Uji Sensori Kopi Robusta berdasarkan Variasi Suhu dan Lama Penyangraian (Studi Kasus Perusahaan Umum Daerah Perkebunan Kahyangan Kebun Sumber Wadung)*.
- Rahmawati, E. F., & Titisari, B. (2023). Eksplorasi Limbah Kulit Kopi Ekselsa sebagai Pewarna Alam Tekstil pada Serat Rami. *Serat Rupa Journal of Design*, 7(2). <https://doi.org/10.28932/srjd.v7i2.6466>
- Sihombing, V. U., Fariyanti, A., & Pambudy, R. (2023). Perilaku Konsumen Kopi: Proses Keputusan dan Kepuasan Konsumen Membeli Minuman Kopi Berlabel Fair Trade. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 28(2), 181–191. <https://doi.org/10.18343/jipi.28.2.181>
- Sukri Banuwa, I., Endaryanto, T., Aini, S. N., Rahmalia, D., Alam, H., Firdaus, R., Nugroho, M. A., & Artikel, P. (2022). *TINGKAT ADOPSI GOOD AGRICULTURE PRACTICES BUDIDAYA KOPI ROBUSTA DI PEKON RIGIS JAYA KECAMATAN AIR HITAM KABUPATEN LAMPUNG BARAT*. 01(01), 93–112.
- Tenri Fitriyah, A., Kape, D., Retno Utami, R., Pertanian, F., Bosowa, U., Urip Sumoharjo Km, J., Selatan, S., Besar Industri Hasil Perkebunan, B., & Abdurahman Basalamah No, J. (2021). *ANALISIS MUTU ORGANOLEPTIK KOPI BUBUK ARABIKA (Coffea arabica) BITTUANG TORAJA Organoleptic Quality Analysis of Bittuang Toraja Arabica Coffee (Coffea arabica) Powder*.