

RINGKASAN

ANALISIS UJI SENSORIK TERHADAP CITA RASA KOPI BUBUK di PT. CAHAYA PASIFIK RAYA, Rifka Faridatul Hasanah, Nim. B41221075, Tahun 2025, 50 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan Dr. Elly Kurniawati, S. TP.,MP (Dosen Pembimbing), Dwi Ambarwati (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan magang di PT Cahaya Pasifik Raya memberikan pengalaman langsung mengenai proses industri pengolahan kopi bubuk, mulai dari penerimaan bahan baku, penyangraian, penggilingan, pencampuran, hingga pengemasan produk akhir. Selama magang, mahasiswa terlibat dalam kegiatan operasional produksi serta penerapan standar kebersihan dan mutu sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Good Manufacturing Practices (GMP) yang berlaku di perusahaan. Kegiatan ini memberikan pemahaman nyata mengenai alur produksi dan pentingnya konsistensi proses dalam menghasilkan produk kopi bubuk berkualitas.

Selain kegiatan produksi, mahasiswa turut berpartisipasi dalam kegiatan pengendalian mutu melalui pelaksanaan uji sensorik yang meliputi uji deskriptif, uji hedonik, dan cupping test. Hasil uji sensorik menunjukkan bahwa tingkat sangrai berpengaruh signifikan terhadap karakteristik sensori kopi bubuk, terutama aroma, rasa, keasaman, dan body. Kopi dengan tingkat sangrai medium hingga medium-dark cenderung lebih disukai panelis karena menghasilkan keseimbangan cita rasa yang optimal, dengan body yang kuat dan rasa yang stabil.

Berdasarkan hasil evaluasi sensorik, kopi bubuk yang dihasilkan PT Cahaya Pasifik Raya telah memenuhi persyaratan mutu organoleptik sesuai dengan SNI 8964:2021, ditandai dengan warna normal, aroma khas kopi, rasa seimbang, serta tidak ditemukannya cacat sensori. Kegiatan magang ini memberikan pemahaman menyeluruh mengenai pentingnya uji sensorik sebagai alat pengendalian mutu serta keterkaitan antara proses pengolahan dan kualitas akhir produk, sehingga mendukung peningkatan daya saing produk kopi bubuk di pasar.

Kata kunci : Magang industri, Kopi bubuk, Uji sensorik, Tingkat sangrai, Mutu kopi, Pengendalian mutu.