

# **Penambahan Susu Kental Manis Pada Permen Kopi Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen**

**Alfian Firmansyah Suherman**  
Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan  
Jurusan Produksi Pertanian

## **ABSTRAK**

Di Indonesia tanaman kopi merupakan komoditas ekspor yang mempunyai nilai ekonomis yang relatif tinggi. Kopi memiliki cita rasa dan aroma yang khas sehingga sangat populer di dunia sebagai salah satu produk pembuatan bahan minuman. Pada saat ini bahan baku kopi lebih sering diolah menjadi produk minuman saja, sehingga diperlukan suatu inovasi produk pangan lain untuk memberi pilihan baru berupa produk pangan yang lebih praktis kepada konsumen yaitu produk pangan berupa permen. Produk pangan berupa permen dapat menggantikan minuman kopi yang memerlukan waktu penyajian yang lama. Kopi dan susu memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing, oleh karena itu perlu suatu inovasi yang dapat memaksimalkan kelebihan dan meminimalkan kekurangan yang terdapat pada kopi dan susu. Oleh karena itu diperlukan adanya variasi cita rasa seperti penambahan susu kental manis pada permen kopi. Penelitian Tugas Akhir (TA) ini menggunakan 5 perlakuan. Metode penelitian dilakukan dengan Uji Hedonik yang dilakukan oleh 75 panelis terdiri dari 46 laki-laki, dan 29 perempuan yang dianalisis dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial. Perlakuan meliputi penambahan susu kental manis 25 gram/ 50 ml ekstrak kopi (M1), 50 gram/ 50 ml ekstrak kopi (M2), 75 gram/ 50 ml ekstrak kopi 1,5 gram (M3), 100 gram/ 50 ml ekstrak kopi (M4), dan 125 gram/ 50 ml ekstrak kopi (M5). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan susu kental manis pada permen kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen menunjukkan berbeda sangat nyata pada parameter aroma, namun menunjukkan hasil non signifikan pada parameter rasa dan warna pada permen kopi.

Kata kunci: Kopi, Susu Kental Manis, Permen