

Uji Organoleptik Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Dengan Penambahan Jahe.

Izzatul Nurzen

Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan
Jurusan Produksi Pertanian

ABSTRAK

Kopi merupakan jenis minuman dengan citarasa sangat khas. Dengan citarasanya yang khas ditambah adanya pengaruh fisiologis kesegaran setelah minum menyebabkan kopi banyak diminati oleh konsumen diseluruh dunia pada umumnya kopi dikonsumsi bukan karena nilai gizinya, melainkan karena nilai citarasa dan pengaruh fisiologisnya tersebut. Biji kopi secara alami mengandung cukup banyak senyawa organik calon pembentuk citarasa dan aroma khas kopi. Waktu sangrai ditentukan atas dasar warna biji kopi sangrai atau sering disebut derajat sangrai. Makin lama waktu sangrai, warna biji kopi sangrai mendekati coklat tua kehitaman. Kopi kaya akan asam amino, vitamin, antioksidan serta mineral. Konsumsi kopi secara teratur dapat mengurangi resiko penurunan mental. Secangkir kopi dikenal memiliki kemampuan untuk merangsang sistem saraf, yang meningkatkan kewaspadaan dan konsentrasi. Penelitian ini bertujuan yaitu (1). Mengetahui tingkat kesukaan konsumen antara kopi jahe merah dengan kopi jahe gajah. Manfaat yang diharapkan yaitu (1). Sebagai sumber informasi kepada masyarakat tentang pengaruh tingkat kesukaan konsumen kopi robusta terhadap penambahan bubuk jahe merah dan jahe gajah. (2) Dapat digunakan sebagai referensi atau acuan bagi yang berminat untuk mendalami proses pembuatan kopi robusta dengan tambahan bubuk jahe. Penelitian Tugas Akhir (TA) ini menggunakan 5 perlakuan. Metode penelitian dilakukan dengan Uji Hedonik yang dilakukan oleh 100 panelis yang dianalisis dengan Uji Tanda (t sign test). Perlakuannya yaitu kopi jahe instan (P1), penambahan jahe gajah 3% (P2), 4% (P3), dan penambahan jahe merah 2% (P4), 3% (P5). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk jahe pada tingkat kesukaan konsumen berpengaruh tidak nyata pada rasa kopi jahe.

Kata kunci : *kopi, jahe merah, jahe gajah, dan Uji Organoleptik.*