

Pengaruh Penambahan Kayumanis (*Cinnamom verum*) Dalam Proses Penyangraian Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen . Ir. Triono Bambang Irawan, M.Si Selaku Dosen Pembibing Utama, Ir. Titien fatimah Selaku Dosen Pembibing Anggota. Di Laboratorium Pengolahan Politeknik Negeri Jember.

Irnando Agustoleos Try Anugerah
Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan
Jurusan Produksi Pertanian

ABSTRAK

Kopi merupakan minuman dengan warna hitam kecoklatan dengan aroma dan rasa yang khas. Kopi mempunyai beberapa jenis, tetapi kopi yang banyak dinikmati dari jenis arabika dan robusta dengan ciri khas masing-masing. Nilai jual kopi robusta yang rendah menjadikan kopi ini sebagai kopi instan dalam kemasan. Selain menikmati kopi dari beberapa jenis yang berbeda, para penikamat kopi biasa menikmati kopi dengan menambahkan rempah-rempah pada kopi contohnya dengan menggunakan kayumanis. Kayu manis dikenal memiliki manfaat untuk mengobati penyakit maag, masuk angin, asma dan menambah nafsu makan (Setiyadi Yudi.2014). Pencampuran kopi dengan kayu manis banyak dilakukan pada saat penyeduhan bukan pada proses penyangraian. Sedangkan penyangraian merupakan proses terpenting dari pembuatan kopi. Penyangraian adalah tahap pembentukan aroma dan cita rasa kopi dengan metode pemanasan biji (Sada Cofeea.2015). Penambahan rempah seperti kayu manis pada proses penyangraian memungkinkan mempengaruhi cita rasa dan aroma pada kopi. Berdasarkan hasil uji organoleptik dan analisadata menggunakan RAK Non Faktorial dengan 100 panelis menunjukkan perbedaan sangat nyata terhadap tingkat kesukaan konsumen pada kopi yang ditambahkan kayu manis saat penyangraian. Berdasarkan dari uji warna kopi panelis lebih menyukai kopi pada perlakuan P1 atau tanpa penambahan kayu manis dengan nilai rerata 3,56. Aroma kopi yang paling disukai oleh panelis yaitu perlakuan P1 atau tanpa penambahan kayumanis dengan nilai rerata 3,35. Pada rasa palis juga lebih menyukai perlakuan P1 atau tanpa penambahan kayu manis dengan nilai rerata 3,40. Berdasarkan hasil tersebut menunjukan bahwa penambahan kyu manis dalam prosespenyangraian kopi robusta berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen dan panelis tidak menyukai penambahan kayu manis pada proses penyangrian kopi robusta.

Kata kunci:Kopi Robusta, Kayumanis, Tingkat kesukaan konsumen