

PENGARUH PENAMBAHAN REMPAH PADA PEMBUATAN SIRUP KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora* L.)

Lastrik Purbasari

Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan
Jurusan Produksi Pertanian

ABSTRAK

Kopi robusta merupakan salah satu jenis kopi yang paling banyak diproduksi di Indonesia. Tujuan dari kegiatan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan rempah pada sirup kopi robusta terhadap tingkat kesukaan konsumen. Diharapkan dengan pengembangan berbagai produk olahan minuman mampu meningkatkan konsumsi kopi di masyarakat . Kegiatan dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial dengan 3 perlakuan dan 100 ulangan. Desain kegiatan dengan perbandingan kopi dan rempah-rempah (K5 : 50 gr kopi bubuk : 1 gr kapulaga : 2 cengkeh : 3 kayu manis : 5 jahe, K7: 50 gr kopi bubuk : 1 gr kapulaga : 2 cengkeh : 3 kayu manis : 7 jahe, K9 : 50 gr kopi bubuk : 1 gr kapulaga : 2 cengkeh : 3 kayu manis : 9 jahe). Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pengaruh penambahan rempah pada pembuatan sirup kopi robusta (*Coffea canephora* L) berpengaruh tidak nyata terhadap seluruh parameter warna, rasa, aroma dan *body*.

Kata kunci: Organoleptik, Rempah-rempah, Sirup Kopi