

**PENGARUH PENAMBAHAN JAHE(*Zingiber officinale*) PADA SAAT
PENYANGRAIAN KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*) TERHADAP
TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN**

Iqwan Prayogo

Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan

Jurusan Produksi Pertanian

ABSTRAK

Di Indonesia biji kopi populer dibuat sebagai minuman yang disukai para penikmat kopi mulai dari remaja hingga tua untuk menemani ketika berkumpul atau mengisi waktu luang. Meminum kopi sudah menjadi suatu kebiasaan yang harus dilakukan dari sebagian masyarakat Indonesia. Kopi sudah mempunyai ruang dihati para penikmatnya karena karakteristik minuman kopi yang sangat khas mulai dari aroma dan rasa, sehingga sulit untuk dihilangkan dari hati para penikmat kopi. Kopi dapat dicampurkan dengan berbagai jenis hasil produksi tanaman lain agar mendapatkan rasa yang bervariasi dan mendapatkan khasiat dari tanaman yang dicampurkan sebagai contoh kopi dicampur jahe untuk memberi rasa hangat ketika kopi diminum. Pencampuran kopi dengan bahan lain seperti jahe biasa dilakukan ketika penyeduhan padahal proses pembentukan karakteristik kopi seperti aroma dan rasa adalah pada proses penyangraian. Sedangkan pembentukan karakteristik kopi terjadi pada saat penyangraian. Penambahan jahe pada saat penyangraian mungkin dapat mempengaruhi karakteristik kopi. Berdasarkan uji organoleptik dengan menggunakan metode analisa RAK Nonfaktorial dengan 80 panelis menunjukkan adanya perbedaan sangat nyata terhadap tingkat kesukaan konsumen pada kopi yang ditambahkan jahe pada saat penyangraian. Berdasarkan penilaian panelis diketahui bahwa panelis lebih menyukai perlakuan dengan kode J3 yaitu pencampuran kopi dengan jahe 800:600(kopi : jahe).

Kata Kunci : kopi, jahe, dan uji organoleptik.