

UJI PENAMBAHAN PERASA MINT PADA PERMEN KOPI (*Coffea*) TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN

Ahmad Sukron

Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan
Jurusan Produksi Pertanian

ABSTRAK

Buah kopi terdiri atas 3 bagian yaitu lapisan kulit luar (exocarp), daging buah (mesocarp), kulit tanduk (parchment) dan biji (endosperm). Biji kopi mengandung protein, minyak aromatis dan asam-asam organik. Komposisinya di dalam bahan tergantung dari jenis, daerah, macam dan tinggi lahan penanaman serta cara penanaman. Meskipun kopi relatif banyak yang mengkonsumsi namun ada sebagian yang masih takut akan efek samping dari kafein kopi. Penambahan perasa mint diharapkan akan meningkatkan daya tarik konsumen terhadap permen kopi.. Kegiatan ini dilaksanakan di lahan Politeknik Negeri Jember pada bulan Desember sampai dengan Februari 2016. Kegiatan ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) non factorial, adapun macam perlakuan adalah : Penambahan perasa mint 0,25 ml (M1), Penambahan perasa mint 0,50 ml (M2), Penambahan perasa mint 0,75 ml (M3), Penambahan perasa mint 1 ml (M4),. Masing – masing kombinasi perlakuan selanjutnya diujikan kepada 100 panelis sebagai ulangan. Jika pada analisa terdapat hasil yang berbeda nyata (signifikan) maka dilakukan uji lanjut yang digunakan untuk kegiatan ini yaitu uji BNT 5%. Data tersebut diperoleh dengan menggunakan kuisioner dari sampel panelis yang dipilih secara acak. Hasil yang diperoleh yaitu penambahan perasa mint berpengaruh Sangat Nyata pada parameter aroma dan rasa, sedangkan penambahan perasa mint non signifikan pada parameter warna. Perlakuan M1 paling disukai konsumen pada parameter aroma dan rasa, sedangkan pada parameter warna perlakuan M3 yang paling disukai.

Kata kunci: Perasa mint, Permen kopi