

Uji Organoleptik Minuman Kopi Robusta Siap Saji Dengan Penambahan Rasa Jahe Gajah

Diah Ayu Tribuana

Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan
Jurusan Pertanian

ABSTRAK

Minuman kopi merupakan salah satu jenis minuman yang disukai oleh seluruh lapisan masyarakat. Senyawa yang terdapat dalam kopi terdiri dari senyawa volatil dan nonvolatil yang mempengaruhi aroma dan mutu kopi. Kopi mengandung asam klorogenat yang termasuk golongan senyawa polifenol yang memiliki aktivitas antioksidan. Kopi mempunyai berbagai macam efek biologis antara lain menurunkan risiko DM tipe 2, penyakit kardiovaskuler dan risiko kanker. Penelitian *in vitro* menunjukkan kopi dapat melindungi DNA, lipid, protein melalui mekanisme memerangkap radikal bebas sehingga mengurangi risiko terjadinya penyakit kronik. Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu rempah-rempah dalam suku temu-temuan (*Zingiberaceae*), sefamili dengan temu-temuan lainnya seperti temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), temu hitam (*Curcuma aeruginosa*), kunyit (*Curcuma domestica*), kencur (*Kaempferia galanga*), lengkuas (*Languas galangal*). Bagian utama yang dimanfaatkan pada tanaman jahe adalah rimpang jahe. Berdasarkan morfologinya (ukuran, bentuk, dan warna rimpang), di Indonesia dikenal tiga jenis jahe, yaitu jahe gajah, jahe emprit, dan jahe merah atau dikenal jahe sunti). Penelitian Tugas Akhir (TA) ini menggunakan 4 perlakuan. Metode penelitian dilakukan dengan Uji Hedonik yang dilakukan oleh 80 panelis yang dianalisis dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial. Perlakuan meliputi penambahan rasa jahe gajah 3 cc/l (J1), 4 cc/l (J2), 5 cc/ l (J3) dan 6 cc/l (J4). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan rasa jahe gajah pada tingkat kesukaan konsumen menunjukkan tidak berbeda nyata pada aroma dan warna sedangkan pada rasa memberikan pengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan konsumen. Pada paramemeter rasa setelah diuji BNT 5 % menunjukkan bahwa perlakuan J3 paling banyak diminati konsumen.

Kata kunci : Minuman Kopi, Jahe