

Pengaruh Fermentasi Pada Kopi Robusta Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen

Rudi Hartono

Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan
Jurusan Produksi Pertanian

ABSTRAK

Kopi merupakan salah satu contoh minuman yang paling terkenal di kalangan masyarakat. Kopi digemari karna cita rasa yang khas. Namun, kopi memiliki kandungan asam dan kafein yang berlebih yang dapat berdampak negative bagi kesehatan. Fermentasi biji kopi merupakan salah satu metode alternative untuk meningkatkan kualitas biji kopi tersebut. Penelitian ini bertujuan untuh mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap penurunan kadar kafein dan tingkat kesukaan konsumen. Metode penelitian menggunakan rancangan acak kelompok non-faktorial dengan perlakuan pertama yaitu: R0 (tanpa fermentasi), R1 (lama fermentasi 24 jam), dan R2 (lama fermentasi 48 jam). Variable yang diamati aroma, rasa, dan warna. variable penelitian di analisis dalam sidik ragam dan apabila berpengaruh nyata dilakukan uji lanjut dengan uji beda nyata terkecil (BNT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan dari beberapa perlakuan lama fermentasi pada kopi robusta menunjukkan hasil berkurangnya kadar kafein dapat mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen mulai dari aroma nilai tertinggi terdapat pada perlakuan R2 (lama fermentasi 48 jam) dengan nilai 3.67, pada parameter rasa nilai tertinggi terdapat pada perlakuan R1 (lama fermentasi 24 jam) dengan nilai 3.67, dan pada parameter warna nilai tertinggi terdapat pada perlakuan R1 (lama fermentasi 24 jam) dengan nilai 3.04.

Kata Kunci: Fermentasi Kopi Robusta, Uji Organoleptik