

PENGARUH FERMENTASI PADA KOPI ARABIKA TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN

Randi Eko Mulyanto

Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan
Jurusan Produksi Pertanian

ABSTRAK

Tanaman kopi merupakan komoditas perkebunan yang banyak di budidayakan di Indonesia. Selain sebagai sumber mata pencarian yang erat hubungannya dengan kesejahteraan, hasil panennya dapat memberi sumbangan cukup besar sebagai sumber devisa dalam menumpang pembangunan nasional. Guna memaksimalkan perkecambahan benih kopi perlu diperlakukan sebelum penanaman. Perlakuan pada benih dapat dilakukan dengan berbagai cara antara lain dengan cara mekanis, fisik maupun kimia. Kopi kaya akan asam amino, vitamin, antioksidan serta mineral. Konsumsi kopi secara teratur dapat mengurangi resiko penurunan mental. Secangkir kopi dikenal memiliki kemampuan untuk merangsang sistem saraf, meningkatkan kewaspadaan dan konsentrasi. Penelitian ini bertujuan yaitu (1) Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen. Dapat memberikan informasi praktis khususnya dalam budidaya kopi terutama pada tingkat kesukaan konsumen terhadap minuman kopi arabika rendah kafein. Metode penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan racangan acak kelompok dengan 3 perlakuan 90 ulangan dengan jumlah 90 panelis. Dengan diuji lanjut menggunakan BNT 5% Berdasarkan tingkat kesukaan konsumen. Pada lama waktu fermentasi A0 kontrol, A1 24 jam, dan A2 48 jam. Lama fermentasi pada kopi arabika pada parameter aroma, rasa, dan warna berpengaruh sangat nyata terhadap tingkat kesukaan konsumen, dan perlakuan A1 memberikan nilai tertinggi (lama fermentasi 24 jam). kopi arabika rendah kafein terhadap tingkat kesukaan konsumen akan disajikan pada gelas yang bervolume 220cc dengan air mendidih (100 C).

Kata kunci: Fermentasi Kopi Arabika, Uji Organoleptik.