

RINGKASAN

Uji Organoleptik Sirup Kopi dengan Kombinasi Gula terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen, Fandika Ferdiansyah Maulana, NIM A3223110, Tahun 2025, 61 halaman, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ramadhan Taufika, S.Si., M.Sc.

Tanaman kopi (*Coffea* spp.) merupakan komoditas ekspor unggulan yang dikembangkan di Indonesia karena mempunyai nilai ekonomis yang relatif tinggi di pasar dunia. Seiring dengan perkembangan teknologi, manusia terus menciptakan berbagai inovasi yang dalam perkembangannya tersebut memberikan dampak yang sangat positif bagi kehidupan masyarakat luas. Pengolahan pasca panen kopi mengalami berbagai inovasi hingga masyarakat mampu menciptakan berbagai produk olahan yang berasal dari biji kopi. Salah satu inovasi tersebut dengan adanya sirup kopi yang memanfaatkan sari kopi sebagai minuman yang praktis.

Kegiatan Tugas Akhir ini dilaksanakan pada bulan Juli sampai Oktober 2025 di Lab. Pengolahan Hasil Tanaman Pertanian (PHTP) Politeknik Negeri Jember. Kegiatan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui kombinasi gula yang digunakan pada pembuatan sirup kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen dan mengetahui kombinasi gula yang paling disukai oleh konsumen. Metode analisa yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial, jumlah perlakuan ada tiga yaitu menggunakan gula pasir (G1), menggunakan gula aren (G2), menggunakan gula pasir + gula aren (G3). Masing-masing perlakuan diujikan kepada 100 panelis laki-laki dan perempuan dengan rentang umur 19-50 tahun sebagai ulangan. Jika terdapat hasil yang berbeda sangat nyata maka dilakukan uji lanjut menggunakan uji BNT 5%.

Hasil Kegiatan Tugas Akhir yang dilakukan menunjukkan hasil penggunaan gula pasir dan penggunaan gula aren tidak berpengaruh nyata pada parameter aroma dan warna, tetapi berpengaruh sangat nyata pada parameter rasa dan *aftertaste*. Hasil uji lanjut BNT 5% pada parameter rasa perlakuan G1 dengan nilai (2,7) berbeda nyata dengan perlakuan G2 dengan nilai (3,2) dan perlakuan G3 dengan nilai (3,8). Pada parameter *aftertaste* perlakuan G2 dengan nilai (2,8) berbeda

sangat nyata dengan perlakuan G1 dengan nilai (3,4) dan perlakuan G3 dengan nilai (3,6) namun, perlakuan G1 tidak berbeda nyata dengan perlakuan G3. Dari ketiga perlakuan, kombinasi gula yang disukai adalah perlakuan G3 (penggunaan gula pasir + gula aren), hal ini dikarenakan pada parameter rasa dan *aftertaste* perlakuan tersebut mendapat nilai tertinggi.