

RINGKASAN

Uji Organoleptik Bubuk Kopi Robusta Dengan Berbagai Macam Waktu Penyangraian Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen (*Coffea canephora* var. robusta), Muhammad Danial Wathoni, NIM A32171599, Tahun 2020, 37 halaman, Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Usken Fisdiana, M.ST

Tahapan pengolahan kopi dapat di golongkan menjadi dua yaitu pengolahan kopi primer yang mengolah buah kopi hasil panen menjadi biji kopi (*green bean*) dan pengolahan kopi sekunder yang mengolah biji kopi menjadi bubuk kopi. Untuk pengolahan kopi sekunder tahapannya meliputi proses penyangraian, pendinginan, dan penggilingan. Penyangraian merupakan kunci dari kopi untuk mendapatkan aroma dan citarasa yang berkualitas dan proses untuk pembuatan kopi bubuk (Mulato, Widyotomo dan Suharyanto., 2006).

Hasil uji organoleptik pada parameter warna P3 paling disukai oleh panelis dengan nilai 7,0. Untuk parameter aroma P1 dan P3 paling disukai oleh panelis dengan nilai 6,9. Untuk parameter rasa P1 dominan disukai oleh panelis dengan nilai 6,7. Untuk parameter endapan P1 dan P2 paling disukai oleh panelis dengan nilai 6,7. Untuk parameter kekentalan P3 paling disukai oleh panelis dengan nilai 6,8. Untuk parameter aftertaste P1 paling disukai oleh panelis dengan nilai 7,0.

Kesimpulan yang didapatkan dari kegiatan tugas akhir adalah bahwa pada parameter warna, aroma, rasa, kekentalan, after taste, endapan tidak berbeda nyata