

**Uji Organoleptik Sirup Kopi Dengan Penambahan Susu
Full cream Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen.**
Dibimbing oleh Ir. Usken Fisdiana, M.ST.

Rima Ajeng Anggriani
Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan
Jurusan Produksi Pertanian

ABSTRAK

Industri kopi masih terdapat permasalahan dalam Pengembangan. Salah satu produk kopi yang masih kurang diminati dan dikenal adalah sirup kopi. Minuman kopi seringkali diminum dengan beberapa penambahan bahan lain untuk menciptakan variasi rasa, salah satunya dengan penambahan susu. Dalam rangka meningkatkan popularitas dari sirup kopi agar bisa dikenal dan disukai masyarakat dilakukan percobaan dengan penambahan susu. Kegiatan ilmiah Tugas Akhir ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Hasil Tanaman Pertanian pada Bulan Juli hingga Agustus 2020. Metode kegiatan yang digunakan adalah Uji Organoleptik yang dianalisis dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial sebanyak tiga perlakuan 1:7 (P1), 1,5:7 (P2), 2:7 (P3) yang merupakan perbandingan antara susu bubuk *full cream* (gram) dengan bubuk kopi (gram). Jika pada analisis tersebut terdapat hasil yang berbeda nyata (signifikan) maka dilakukan uji lanjut menggunakan Uji BNT 5%. Hasil yang diperoleh dari uji organoleptik sirup kopi dengan penambahan susu bubuk *full cream* yaitu berpengaruh nyata pada parameter kekentalan dan tidak berpengaruh nyata terhadap parameter aroma, rasa, warna, endapan dan aftertaste.

Kata kunci : *sirup kopi, susu full cream*