

**UJI ORGANOLEPTIK PENAMBAHAN KACANG HIJAU PADA KOPI BUBUK ROBUSTA (*Coffea robusta*).**Dibimbing oleh Ir. Titien Fatimah, MP dan Ir. Triono Bambang Irawan, MP

**Ahmad Fausi**

Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan  
Jurusan Produksi Pertanian

**ABSTRAK**

Kopi merupakan komoditi perkebunan yang masuk dalam kategori komoditi strategis di Indonesia. Indonesia adalah produsen kopi terbesar ketiga di dunia setelah Brazil dan Vietnam. Indonesia merupakan pengekspor kopi terbesar ketiga dunia dengan pangsa pasar 11% di dunia. Produksi kopi Indonesia telah mencapai 600.000 ton pertahun dan lebih dari 80% berasal dari perkebunan rakyat. (Raharjo, 2013). Kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L) dianggap sebagai bahan sumber makanan padat gizi yang banyak dikonsumsi rakyat Indonesia. Kacang hijau mengandung vitamin dan mineral. Mineral seperti kalsium, fosfor, besi, natrium dan kalium banyak terdapat pada kacang hijau (Astawan, 2009). Kegiatan ini bertujuan (1) Untuk memberikan inovasi baru bagi petani dalam mengolah kopi. (2) Untuk mengetahui minat masyarakat umum terhadap sajian kopi bubuk robusta yang ditambahkan kacang hijau. Manfaat yang ingin dicapai dari kegiatan ini supaya dapat berguna sebagai sumber informasi pada pembaca dapat menjadi referensi bagi mahasiswa lain. Tugas Akhir (TA) ini menggunakan 3 perlakuan. Metode yang digunakan uji hedonik dengan 100 panelis. Dianalisa dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) non Faktorial dan Uji BNT. Perlakuan (7030) 7 gram kopi bubuk robusta, 3 gram bubuk kacang hijau, (8020) 8 gram kopi bubuk robusta, 2 gram bubuk kacang hijau, (9010) 9 gram kopi bubuk robusta, 1 gram bubuk kacang hijau. Hasil dari penelitian ini adalah perlakuan 8020 yang penambahan kacang hijau 2 gram berpengaruh signifikan terhadap kesukaan konsumen.

Kata Kunci :Kacang hijau, kesukaan konsumen.