

KARAKTERISTIK SENSORI KOPI INDIKASI GEOGRAFIS

TUGAS AKHIR



Oleh:

YULITHA AULIA FAHMY

1162006020

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER

UNIVERSITAS BAKRIE

JAKARTA

2020

KARAKTERISTIK SENSORI KOPI INDIKASI GEOGRAFIS

TUGAS AKHIR

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan**



Oleh:

YULITHA AULIA FAHMY

1162006020

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER

UNIVERSITAS BAKRIE

JAKARTA

2020

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan benar

Nama : Yulitha Aulia Fahmy

NIM : 1162006020

Tanda Tangan : 

Tanggal : 29 September 2020

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir ini diajukan oleh :

Nama : Yulitha Aulia Fahmy

NIM : 1162006020


Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan


Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer


Judul Skripsi : Karakteristik Sensori Kopi Indikasi Geograafis

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian dari persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie

DEWAN PENGUJI

Pembimbing I : Dr. agr. Wahyudi David ()

Pembimbing II : Nurul Asiah, S. T., M. T. ()

Penguji : Dr. Ihsan Iswaldi ()

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 29 September 2020

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“Karakteristik Sensori Kopi Indikasi Geografis”**. Adapun tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie. Penghargaan dan ucapan terima kasih sebanyak-banyaknya penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Dr. agr. Wahyudi David, sebagai dosen pembimbing utama yang selalu memberikan bimbingan, arahan, motivasi dan dukungan moril kepada penulis.
2. Ibu Nurul Asiah, S. T., M. T., sebagai dosen pembimbing dalam penelitian dan akademik yang selalu memberikan motivasi, arahan, dan masukan kepada penulis selama masa perkuliahan.
3. Bapak DR. Ihsan Iswaldi, sebagai dosen penguji yang memberikan saran dan arahnya terhadap penelitian yang dilakukan.
4. Seluruh staf dosen Ilmu dan Teknologi Pangan, atas ilmu dan bimbingan yang telah diberikan kepada penulis.
5. Kedua orang tua penulis, Julius Fahmy dan Yuliana yang selalu memberikan dukungan moril maupun materil, motivasi dan selalu mendoakan kesuksesan penulis.
6. Seluruh keluarga besar yang telah memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis.
7. Teman baik penulis, Nabila Muti Ayustina yang selalu memberikan dukungan moril selama penelitian berlangsung.
8. Teman satu penelitian, Mella Intania yang selalu membantu, mendukung dan memberikan motivasi selama penelitian berlangsung.

9. Bunda Poppy, Dannisya Vindasya, Nayla, Putri, dan Rifat Gunawan yang telah membantu keberlangsungan penelitian.
10. Teman-teman Angkatan 2016, yang selalu memberikan semangat dan hiburan selama penelitian.
11. Seluruh panelis yang sudah berpartisipasi didalam penelitian ini.
12. Semua rekan yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pembaca umumnya dan bagi penulis khususnya. Penulis sangat menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan penulis. Semoga Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu.

Jakarta, September 2020

Yulitha Aulia Fahmy

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJIAN PUBLIKASI

Sebagai sivitas akademik Universitas Bakrie, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Yulitha Aulia Fahmy
NIM : 1162006020
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer
Jenis Tugas Akhir : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bakrie **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

KARAKTERISTIK SENSORI KOPI INDIKASI GEOGRAFIS

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta untuk kepentingan akademis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Tanggal : 29 September 2020

Yang menyatakan,



Yulitha Aulia Fahmy

KARAKTERITIK SENSORI KOPI INDIKASI GEOGRAFIS

Yulitha Aulia Fahmy

ABSTRAK

Kopi merupakan salah satu komoditas pangan paling disukai di dunia. Indonesia masuk kedalam empat negara penghasil kopi terbesar di dunia dengan keunggulannya pada kopi dari beberapa daerah di Indonesia. Perbedaan karakteristik sensori yang dihasilkan masing-masing kopi Indonesia dibedakan dari letak geografis dari asal kopi tersebut. Perbedaan kondisi geografis tersebut memiliki keunikan tersendiri dalam menghasilkan karakteristik sensori kopi. Penelitian ini bertujuan untuk melihat karakteristik sensori kopi indikasi geografis Indonesia yang sudah terdaftar di DJKI dengan kopi komersil yang didapatkan di pasaran. Metode *home use test* digunakan untuk pengumpulan data penelitian berhubungan dengan kondisi pandemic COVID-19. Analisis data dilakukan dengan melihat kesamaan atribut sensori masing-masing sampel kopi pada *Preference Mapping* dan dilanjutkan dengan analisis *Multiple Factor Analysis* (MFA) menggunakan aplikasi R (Versi 3. 6. 3.). Hasil menunjukkan adanya kesamaan atribut sensori pada sampel Kopi Gayo, Kopi Pupuan, Kopi Flores Bajawa dan Kopi Papua. Hal yang serupa menunjukkan kesamaan atribut pada Kopi Kintamani dan Kopi Mandailing. Sebaliknya, Kopi Luwak Lampung dan Kopi Toraja memiliki perbedaan atribut dengan atribut pada sampel lainnya. Kesamaan atribut dapat dipengaruhi oleh varietas, spesies, ketinggian dan suhu udara saat penanaman. Perbedaan atribut dapat disebabkan oleh kandungan kimia didalam kopi, proses penyangraian serta air seduhan yang digunakan saat menyeduh kopi.

Kata kunci: Kopi, Indikasi geografis, Karakteristik sensori,

COFFEE SENSORY CHARACTERISTICS OF GEOGRAPHICAL INDICATIONS

Yulitha Aulia Fahmy

ABSTRACT

Coffee is one of the most preferred food commodities around the world. Indonesia is the four largest coffee producing countries in the world with its superiority in coffee from several regions in Indonesia. The difference in sensory characteristics produced by each Indonesian coffee is distinguished by the geographical location of the origin of the coffee. The difference in geographical conditions is unique in producing the sensory characteristics of coffee. This study aims to see the sensory characteristics of coffee from the Indonesian geographical indication that have been registered with the DJKI with commercial coffee that is obtained in the market. The home use test method was used to collect research data related to the COVID-19 pandemic. Data analysis was carried out by looking at the similarity of the sensory attributes of each coffee sample in the Preference Mapping and continued with the Multifactor variable analysis (MFA) using the R application (version 3. 6. 3.). The results show the similarity of sensory attributes in Gayo Coffee, Pupuan Coffee, Flores Bajawa Coffee and Papuan coffee. The same thing shows the similarity of attributes in Kintamani Coffee and Mandailing Coffee. In contrast, Luwak Coffee Lampung and Toraja Coffee has different attributes in other samples. The similarity of attributes can be influenced by varieties, species, altitude and air temperature during planting. The difference in attributes can be caused by the chemical content in the coffee, the roasting process and the brewed water used when brewing the coffee.

Keyword: *coffee, geographical indications, sensory characteristics,*

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJIAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	3
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
METODE PENELITIAN.....	5
Waktu Penelitian	5
Alat dan Bahan	5
Prosedur Penelitian.....	5
Persiapan Sampel.....	5
Panelis.....	6
Metode Penelitian.....	6
Pengumpulan Data.....	6
Uji Sensori.....	6
Uji Deskriptif (<i>Preference Mapping/Napping</i>).....	6
Uji Hedonik.....	8
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	9
<i>Multiple Factor Analyses (MFA)</i>	10
<i>Preference Mapping (Napping)</i>	12
Evaluasi Sensori	13
Kopi Arabika Toraja JJ Royal (781).....	14

Kopi Arabika Gayo (429)	17
Kopi Arabika Kintamani Bali (361)	20
Kopi Arabika Flores Bajawa (596).....	23
Kopi Robusta Luwak Lampung (528)	26
Kopi Robusta Pupuan Bali Kita Serasi (926)	29
Kopi Arabika Mandheling JJ Royal (832).....	32
Kopi Arabika Papua JJ Royal (379)	35
<i>Hierarchical Clustering on Principal Components</i>	37
KESIMPULAN	40
Daftar Pustaka	41
LAMPIRAN	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Faktor Perilaku Konsumsi Kopi	2
Gambar 2. Prosedur Persiapan Sampel	6
Gambar 3. <i>Tablecloth</i>	7
Gambar 4. <i>Cluster Dendrogram</i>	10
Gambar 5. Hasil Uji MFA.....	11
Gambar 6. Hasil Uji <i>Preference Mapping</i>	12
Gambar 7. Kopi Arabika Toraja.....	14
Gambar 8. Kopi Arabika Gayo	17
Gambar 9. Kopi Arabika Kintamani	20
Gambar 10. Kopi Arabika Flores Bajawa	23
Gambar 11. Kopi Robusta Luwak Lampung	26
Gambar 12. Kopi Robusta Pupuan.....	29
Gambar 13. Kopi Arabika Mandailing.....	32
Gambar 14. Kopi Arabika Papua	35
Gambar 15. <i>Hierarchical Clustering on Principal Components</i>	37
Gambar 16. <i>Hierarchical Clustering on The Factor Map</i>	38

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil Uji Penerimaan Konsumen	9
Tabel 2. Deskripsi Sensori Kopi Arabika Toraja	14
Tabel 3. Deskripsi Sensori Kopi Arabika Gayo.....	17
Tabel 4. Deskripsi Sensori Kopi Kintamani	20
Tabel 5. Deskripsi Sensori Kopi Arabika Flores Bajawa	23
Tabel 6. Deskripsi Sensori Kopi Robusta Luwak Lampung.....	27
Tabel 7. Deskripsi Sensori Kopi Robusta Pupuan	30

Tabel 8. Deskripsi Sensori Kopi Arabika Mandailing	32
Tabel 9. Deskripsi Sensori Kopi Arabika Papua.....	35
Tabel 10. Karakteristik Sensori Kopi Indikasi Geografis	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perintah analisis pada aplikasi R	45
Lampiran 2. Tabulasi Deskripsi Aroma	46
Lampiran 3. Tabulasi Deskripsi Flavor.....	48
Lampiran 4. Proses Pengambilan Data dengan Metode <i>Home Use Test</i>	50