

**PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP TINGKAT
KEHALUSAN BUBUK DAN SUHU PENYEDUHAN SAJIAN
TUBRUK KOPI ROBUSTA (*C. CANEPHORA*) CIBULAO**

TUGAS AKHIR



FENNY SEPTIYANA

NIM 1132006006

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER

UNIVERSITAS BAKRIE

JAKARTA

2017

**PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP TINGKAT
KEHALUSAN BUBUK DAN SUHU PENYEDUHAN SAJIAN
TUBRUK KOPI ROBUSTA (*C. CANEPHORA*) CIBULAO**

TUGAS AKHIR

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



FENNY SEPTIYANA

NIM 1132006006


**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS BAKRIE
JAKARTA
2017**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

**Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri,
dan semua sumber baik yang dikutip maupun
dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.**

Nama : Fenny Septiyana

NIM : 1132006006

Tanda Tangan : 

Tanggal : 25 Agustus 2017

HALAMAN PENGESAHAN

Proposal ini diajukan oleh :

Nama : Fenny Septiyana

NIM : 1132006006

Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan


Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer

Judul Skripsi : Penerimaan Konsumen Terhadap Tingkat Kehalusan Bubuk dan Suhu Penyeduhan Sajian Tubruk Kopi Robusta (*C. Canephora*) Cibulao

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian dari persyaratan untuk melakukan penelitian pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing : Nurul Asiah, S.T., M.T.

()

Pembimbing : Dr. Agr. Wahyudi David

()

Penguji : Laras Cempaka, S.Si., M.T.

()

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 25 Agustus 2017

UNGKAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas berkat dan rahmatNya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Teknologi Pertanian Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan pada Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer Universitas Bakrie. Saya menyadari bahwa tanpa bantuan, bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan Tugas Akhir ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikannya. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada :

- 1) Nurul Asiah, S.T., M.T., selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan bimbingan, kepercayaan, dukungan moril dan materil selama saya menjalani perkuliahan dan penelitian;
- 2) Dr. Agr. Wahyudi David, selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan arahan dan masukan selama menjalani perkuliahan dan penelitian;
- 3) Laras Cempaka, S.Si., M.T., selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan dan saran yang membangun dalam penyusunan skripsi ini;
- 4) Seluruh staf pengajar Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan yang telah memberi ilmu dan bimbingan;
- 5) Uji Saptono, S.TP. dan seluruh staf Rumah Kopi Ranin yang telah memberikan bantuan dan bimbingan selama saya melakukan penelitian di Rumah Kopi Ranin, Bogor;
- 6) Kedua orang tua, Ir. Fred Andrew Matullessya dan Hj. Rosnita, serta Keluarga Besar M. Isa atas do'a dan limpahan kasih sayang serta dukungan moril yang tiada batas;
- 7) Adikku tersayang, Fiena Febriyana yang selalu memberikan kasih sayang dan dukungan;
- 8) seluruh staf Bakrie Power yang telah memberikan bantuan dan dukungan demi kelancaran penelitian saya.
- 9) Rekan penelitian skripsiku, Eni Citra Dewi atas bantuan dan kerja samanya;

- 10) Teman-teman terbaik saya, Tiara Indra Saraswati, Nova Arandika, Adam Surya Negara, Muhammad Rayyan Haramain, dan Rahmad Arif Lahiya yang telah banyak memberikan bantuan waktu, tenaga, pikiran serta dukungan kepada saya dari awal hingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
- 11) keluarga besar ITP *family* yang sudah memberikan bantuan dalam menyelesaikan penelitian saya;
- 12) serta rekan, kerabat dan sahabat yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang telah memberi semangat dan dukungan selama saya menyelesaikan skripsi ini;

Akhir kata, penulis berharap Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Jakarta, Agustus 2017

Penulis

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

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

Nama : Fenny Septiyana
NIM : 1132006006
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer
Jenis Tugas Akhir : Skripsi

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

Penerimaan Konsumen terhadap Tingkat Kehalusan Bubuk dan Suhu Penyeduhan Sajian Tubruk Kopi Robusta (*C. Canephora*) Cibulao

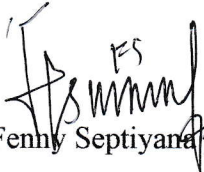
beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta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

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Pada Tanggal : 25 Agustus 2017

Yang menyatakan


(Fenny Septiyana)

**PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP TINGKAT KEHALUSAN
BUBUK DAN SUHU PENYEDUHAN SAJIAN TUBRUK KOPI ROBUSTA
(*C. CANEPHORA*) CIBULAO**

Fenny Septiyana

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara dengan total konsumsi kopi terbesar kedua setelah Brazil. Komoditas kopi yang banyak diproduksi di Indonesia adalah kopi robusta. Kopi robusta dapat disajikan dengan berbagai macam cara, salah satunya adalah sajian tubruk. Pada penelitian ini, digunakan 2 variabel uji yaitu tingkat kehalusan dan suhu penyeduhan. Tujuan dilakukan uji hedonik adalah untuk mengetahui tingkat kehalusan dan suhu penyeduhan yang disukai dan diterima konsumen, serta menjadi standar penyeduhan sajian tubruk kopi robusta (*C. Canephora*) Cibulao. Analisis sensori pada penelitian ini dilakukan dengan 2 tahap dengan metode pengujian yang sama (uji hedonik) yaitu: uji hedonik panelis terlatih dan uji kesukaan konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel dengan tingkat kehalusan medium (80% +20 mesh) dengan suhu penyeduhan 85°C, 92°C, dan 99°C adalah sampel yang dapat diterima konsumen.

Kata kunci: kopi robusta, sajian tubruk, tingkat kehalusan, suhu penyeduhan, dan penerimaan konsumen

**CONSUMER ACCEPTANCE TO THE GRIND SIZE AND BREW
TEMPERATURE OF ‘TUBRUK’ DISH CIBULAO’S ROBUSTA COFFEE
(*C. CANEPHORA*)**

Fenny Septiyana

ABSTRACT

Indonesia is the country with the second largest coffee consumption after Brazil. The most widely produced coffee commodity in Indonesia is robusta coffee. Robusta coffee can be served in various ways, one of which is a ‘tubruk’ dish. In this study, used 2 test variables namely the grind size and brew temperature. The purpose of this hedonic test is to determine the grind size and temperature of the brewing that is preferred and accepted by consumers and to become a standard brewing of Cibulao’s Robusta coffee (*C. Canephora*). Sensory analysis in this study was conducted with 2 stages with the same test method (hedonic test), namely: trained panelist hedonic test and consumer hedonic test. The results showed that samples with medium smoothness (80% +20 mesh) with brewing temperature 85°C, 92°C, and 99°C were acceptable to consumers.

Keywords: robusta coffee, tubruk dish, grind size, brew temperature, and consumer acceptance

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
UNGKAPAN TERIMA KASIH	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
BAB II METODOLOGI.....	4
2.1 Bahan.....	4
2.2 Alat	4
2.3 Metode Penelitian.....	4
2.3.1 Persiapan Bahan.....	4
2.3.2 Analisis Sensori	5
2.3.3 Analisis Kadar Air	7
2.3.4 Analisis Ayakan (<i>Mesh</i>).....	8
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	10
3.1 <i>Profile Roasting</i> Kopi Robusta Cibulao	10
3.2 Analisis Kadar Air Kopi Robusta Cibulao	12
3.3 Analisis Ayakan	13
3.4 Analisis Sensori	14
3.4.1 Uji Hedonik terhadap Panelis Terlatih.....	14
3.4.2 Uji Kesukaan Konsumen	16
a. Atribut Aroma	17
b. Atribut Warna.....	17
c. Atribut <i>Body</i>	18
d. Atribut Rasa dan <i>Aftertaste</i>	18
e. Penilaian <i>Overall</i> Konsumen.....	19

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	21
4.1 Kesimpulan.....	21
4.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Faktor yang ditetapkan sebagai perlakuan penelitian	6
Tabel 2.2. Perlakuan penelitian hedonik panelis terlatih	7
Tabel 2.3. Perlakuan penelitian panelis konsumen	7
Tabel 3.1 Hasil analisis kadar air biji kopi robusta Cibulao	13
Tabel 3.2 Hasil analisis bubuk kopi robusta (<i>C. Canephora</i>) Cibulao	14
Tabel 3.3 Hasil uji kesukaan konsumen berdasarkan atribut	16
Tabel 3.4 Hasil uji kesukaan <i>overall</i> konsumen	19

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Tingkat gilingan halus (a), medium (b), dan kasar (c)	5
Gambar 2.2. Diagram alir proses pengujian.....	9
Gambar 3.1 <i>Profile roasting</i> kopi robusta (<i>C. Canephora</i>) Cibulao.....	10
Gambar 3.2 Perubahan warna kopi robusta Cibulao selama proses sangrai.....	12
Gambar 3.3 Analisis ayakan kopi robusta (<i>C. Canephora</i>) Cibulao.....	14
Gambar 3.4 Grafik uji hedonik panelis terlatih.....	15
Gambar 3.4 Kombinasi sajian tubruk uji hedonik panelis terlatih.....	15
Gambar 3.6 Sampel uji kesukaan konsumen	16
Gambar 3.7 Uji sensori kesukaan konsumen	17

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Data Hasil <i>Profile Roasting</i> Kopi Robusta Cibulao	25
Lampiran 2. Data Analisis Kadar Air Kopi Robusta Cibulao	26
Lampiran 3. Data Analisis Ayakan Kopi Robusta Cibulao.....	27
Lampiran 4. Data Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih	28
Lampiran 5. Data Hasil ANOVA dan Uji Lanjut Uji Hedonik Konsumen.....	31
Lampiran 6. Foto-Foto Publikasi	36