

INTISARI

Danu Prio Bawono. NIM: 2300854211008. Karakteristik Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit dengan Bahan Tambahan Jagung Pipil. Dibimbing oleh Ibu Ir. Ridawati Marpaung, MP. dan Bapak Ir. Nasamsir, MP.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Karakteristik Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit dengan Bahan Tambahan Jagung Pipil. Penelitian ini akan dilaksanakan di Fakultas Pertanian Universitas Batanghari pada bulan November 2024 sampai Januari 2025.

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini buah kopi Liberika Tungkal Komposit (libtukom) dan jagung pipil. Alat yang digunakan antara lain *pulper*, *huller*, *oven*, *coffee roasting*, *coffee grinder*, ketel, gelas, sendok, dan timbangan digital. Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan pencampuran biji kopi liberika dan jagung pipil: p_0 (100% kopi), p_1 (95% kopi + 5% jagung), p_2 (90% kopi + 10% jagung), dan p_3 (85% kopi + 15% jagung). Setiap perlakuan diulang 3 kali, dengan total 12 unit percobaan. Biji kopi dan biji jagung disangrai sebanyak 200 g pada suhu 240°C selama 30 menit untuk mengevaluasi hasilnya.

Untuk melihat pengaruh pemberian bahan tambahan jagung manis pada kopi liberika terhadap karakteristik mutu organoleptik seduhan bubuk kopi jagung dilakukan dengan analisis statistik . Pengujian mutu organoleptik berupa warna, aroma, cita rasa, kepahitan, dan kesukaan dilakukan dengan uji persepsi dengan skala likert 5 skala, dilanjutkan dengan analisis ragam dann uji DNMRT pada

taraf α 5%. Pengujian pH bubuk kopi dilakukan dengan analisa ragam dan uji lanjut DN MRT pada taraf α 5%.

Dari hasil analisis ragam menunjukkan bahwa bubuk kopi dengan penambahan jagung pipil berpengaruh tidak nyata terhadap pH, warna, aroma, citarasa, kepahitan dan kesukaan seduhan bubuk kopi – jagung. Kualitas organoleptik seduhan bubuk kopi dengan penambahan jagung pipil 5 -15 % terhadap biji kopi menghasilkan pH (kategori agak masam), warna (hitam-sangat hitam), aroma (harum), citarasa (enak), kepahitan (pahit) dan kesukaan (disukai).
Kata kunci : Kopi liberika, jagung pipil, penyangraian, uji organoleptik

