

## RINGKASAN

Parlindungan Raja Gukguk. NIM: 2300854211010. Karakteristik Mutu Organoleptik dan Mutu Kimia Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit (LIBTUKOM) dengan Bahan Tambahan Kacang Kedelai. Dibimbing oleh Bapak Dr. H. Rudi Hartawan, SP. MP. dan Ibu Ir. Ridawati Marpaung, MP.

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan komposisi yang tepat pada pencampuran bubuk kopi liberika tungkal komposit dan bahan tambahan kedelai dengan mutu organoleptik dan mutu kimia. Penelitian ini dilaksanakan di Fakultas Pertanian Universitas Batanghari pada bulan September sampai November 2025.

Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan pencampuran biji kopi liberika dan kacang kedelai: P0 (100% kopi), P1 (90% kopi + 10% kedelai), P2 (80% kopi + 20% kedelai), dan P3 (70% kopi + 30% Kedelai). Setiap perlakuan diulang tiga kali, dengan total 12 unit percobaan. Biji kopi dan Kedelai disangrai sebanyak 200 gram per penyangraian pada suhu 240°C selama 30 menit untuk mengevaluasi hasilnya.

Untuk melihat pengaruh pemberian bahan tambahan kacang kedelai pada kopi liberika terhadap karakteristik mutu organoleptik seduhan bubuk kopi kedelai 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  $\alpha$  5%. Pengujian pH bubuk kopi dilakukan dengan analisa ragam dan uji lanjut DNMRT pada taraf  $\alpha$  5%.

Dari hasil analisis ragam menunjukkan bahwa bubuk kopi dengan penambahan kedelai berpengaruh nyata terhadap pH, aroma, cita rasa, dan

kesukaan seduhan bubuk kopi – kedelai dan berpengaruh tidak nyata terhadap warna dan kepahitan seduhan bubuk kopi – kedelai. Kualitas organoleptik seduhan bubuk kopi – kedelai yang terbaik adalah perlakuan p<sub>2</sub> (80% kopi + 20% kedelai) dengan skor pH 5,73 (agak masam), skor warna 89,33 (kriteria sangat hitam), skor aroma 80 (kriteria sangat harum), cita rasa 82 (kriteria sangat enak), skor kepahitan 74 (kriteria pahit), skor kesukaan 88 (kriteria sangat disukai).

Kata kunci : Kopi liberika, Kacang kedelai, penyangraian, uji organoleptik

