

**ANALISIS ORGANOLEPTIK PADA KOPI BUBUK LOKAL YANG
BEREDAR DI BANDAR LAMPUNG**

(Skripsi)

Oleh

ASEP DARMAWANTO



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2012**

ABSTRAK

ANALISIS ORGANOLEPTIK PADA KOPI BUBUK LOKAL YANG BEREDAR DI BANDAR LAMPUNG

Oleh

Asep Darmawanto

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui skor warna dan rasa serta preferensi konsumen pada kopi bubuk lokal yang beredar di Bandar Lampung. Penelitian ini dilakukan dalam 2 tahap yaitu: tahap pertama penentuan sampel panelis dan sampel kopi bubuk yang beredar di Bandar Lampung, tahap kedua yaitu pengujian organoleptik dengan melakukan penyebaran kuisioner. Sampel produk kopi bubuk ditentukan dengan menggunakan rumus Eastman Kodak yaitu $\sqrt{2N}$. Sedangkan penentuan sampel panelis menggunakan rumus Slovin. Data yang diperoleh dianalisis sidik ragam. Apabila terdapat perbedaan dilakukan uji lanjut dengan menggunakan uji DMRT pada taraf 5 %.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel kopi bubuk yang diamati memiliki perbedaan secara nyata. Pada sampel kopi Anak Jempol memiliki warna hitam dan rasa agak khas kopi. Sampel kopi Sinar Dunia memiliki warna hitam kecoklatan dan rasa agak khas kopi. Sampel kopi Anak Jempol dan Sinar Dunia memiliki penerimaan keseluruhan suka. Sampel kopi Bola Dunia memiliki warna coklat kehitaman dan rasa netral. Sampel kopi JP memiliki warna coklat kehitaman dan rasa agak campuran. Sampel kopi Bola Dunia dan JP memiliki penerimaan keseluruhan agak suka. Sedangkan untuk sampel kopi Siger memiliki warna coklat, rasa agak campuran, penerimaan keseluruhan tidak suka. Maka diperoleh jenis kopi bubuk yang paling disukai adalah kopi bubuk dengan sampel Sinar Dunia.

Kata kunci: Analisis konsumen, Organoleptik, Kopi bubuk

ABSTRACT**ORGANOLEPTIC ANALYSIS OF LOCAL COFFEE POWDER IN
BANDAR LAMPUNG**

by

Asep Darmawanto

The Purpose of this research was to get the colour and the flavor score and also the consumers preference of local coffee powder in Bandar Lampung. This research was conducted 2 steps: The first was the deciding of sample of coffee powder in Bandar Lampung, and the second was the organoleptic test by giving questioner to the consumers. The sample of coffee powder coffee product was decided by using the Eastman Kodax formula it was $\sqrt{2N}$, and the sample of panelis was decided by using Slovin formula. Data obtained was analyzed of variance. If there was a difference, the analysist would be continued by DMRT test with level is 5 %.

The results showed that the sample of coffee powder had been observated had a significant difference. The Anak Jempol sample had black colour and rather distinctive of coffe flavor. The Sinar Dunia sample had black-brown colour and rather distinctive of coffee flavour. Both sample, Anak Jempol and Sinar Dunia had Overall acceptance is like. The sample Bola Dunia had brown-black colour and netral flavor. The JP sample had brown-black and rather mix distinctive of coffee powder. Both sample, Bola Dunia and JP had ocerall acceptance is somewhat like. And the Siger coffee sample had brown colour, rather mixed of coffee flavour, and overall acceptance is dislike. Then sample of local coffee product with the most preferred coffee powder is Sinar Dunia sample.

Key words: Analysis of the consumer, Organoleptic, Coffee powder

**ANALISIS ORGANOLEPTIK PADA KOPI BUBUK LOKAL YANG
BEREDAR DI BANDAR LAMPUNG**

Oleh

ASEP DARMAWANTO

Skripsi

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar
SARJANA TEKNOLOGI PERTANIAN**

Pada

**Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Lampung**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2012**

Judul Skripsi : **Analisis Organoleptik Pada Kopi Bubuk Lokal Yang Beredar Di Bandar Lampung**

Nama Mahasiswa : **Asep Darmawanto**

Nomor Pokok Mahasiswa : 0614051023

Jurusan : Teknologi Hasil Pertanian

Fakultas : Pertanian

MENYETUJUI,

1. Komisi Pembimbing

Ir. Sri Setyani, M.S.
NIP. 19531014 198303 2 003

Ir. Fibra Nurainy, M.T.A
NIP. 19680225 199603 2 001

2. Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian

Dr. Eng. Ir. Udin Hasanuddin, M.T.
NIP. 19640106 198803 1 002

MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

Ketua : **Ir. Sri Setyani, M.S.**

Sekretaris : **Ir. Fibra Nurainy, M.T.A.**

Penguji
Bukan Pembimbing: **Dr. Ir. Tanto Pratondo Utomo, M.Si.**

2. Dekan Fakultas Pertanian

Prof. Dr. Ir. Wan Abbas Zakaria, M.S.
NIP. 19610826 198702 1 001

Tanggal lulus ujian skripsi: 24 Februari 2012

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Jakarta Barat , Jakarta pada tanggal 28 Desember 1988. Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara buah hati dari pasangan Bapak Muhamad Safei dan Ibu Sumini. Pendidikan Taman Kanak-Kanak Al-Muslimin Jakarta Barat diselesaikan pada tahun 1993. Pendidikan Sekolah Dasar ditempuh di SDN 09 pagi Jakarta Barat diselesaikan pada tahun 2000. Pendidikan Sekolah Menengah Pertama ditempuh di SMPN 75 Jakarta Barat diselesaikan pada tahun 2003 dan pendidikan Sekolah Menengah Atas ditempuh di SMABudi Murni 2 Jakarta Barat diselesaikan pada tahun 2006.

Tahun 2006, penulis terdaftar sebagai mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung melalui jalur SPMB. Tahun 2009 penulis melaksanakan Praktik Umum di PT. Taman Mekar Sari, Bogor dengan judul “Mempelajari Proses Penanganan Pasca Panen Buah Salak di PT Taman Mekar Sari”.

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Seiring rasa syukur kepada Allah SWT,
kupersembahkan Karya ini kepada:

Bapakku (Muhamad Safei) dan Ibuku (Sumini) yang sangat
kucintai, yang telah mendidikku dengan penuh kasih sayang,
kesabaran dan pengorbanan tanpa batas serta senantiasa
mendoakan untuk keberhasilanku.

Adik ku (Rani Darmala) yang selalu memberikan semangat
dan dukungan, serta seluruh keluarga besarku, teman-
temanku, para pendidikku dan almamater tercinta.

Dengan mengucapkan Alhamdulillahillahirabbil'alamin, segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa Yang Menguasai Alam Semesta, karena atas rahmat dan ridho-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Dalam penyelesaian skripsi ini tentunya penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Ir. Sri Setyani, M.S. selaku pembimbing utama atas bimbingan, motivasi, dan arahnya selama pelaksanaan penelitian dan penulisan skripsi ini.
2. Ibu Ir. Fibra Nurainy, M. T. A. selaku pembimbing kedua atas bimbingan, saran, dan arahnya selama pelaksanaan penelitian dan penulisan skripsi ini.
3. Dr. Ir. Tanto P. Utomo. selaku pembahas terima kasih atas saran dan bimbingannya selama penulisan skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu yang selalu mendukungku dalam segala hal, atas kasih sayang dan perhatiannya, serta adikku Rani Darmala, Rini Saputri juga keluarga besarku yang selalu mendoakan keberhasilanku juga mendengarkan keluh kesahku.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Bandar Lampung, Maret 2012

ASEP DARMAWANTO

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Kopi	3
2.2. Kopi Bubuk	4
1. Perendangan	4
2. Penggilingan	9
2.3. Standar Mutu Kopi Bubuk	10
III. BAHAN DAN METODE	12
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	12
3.2. Alat dan Bahan	12
3.3. Metode Penelitian	12
3.3.1 Penentuan Sampel	13
1. Panelis	13
2. Sampel Kopi Bubuk	15
3.3.2 Uji Organoleptik	16
3.3.3 Preferensi dan perilaku konsumen	17
3.4. Tahapan Penelitian	18

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1. Penentuan Sampel Kopi Bubuk dan Panelis	20
4.2. Identifikasi Profil dan Preferensi Konsumen	21
4.2.1. Identifikasi Profil Konsumen	21
4.2.2. Identifikasi Preferensi Konsumen	22
4.3. Uji organoleptik Warna	24
4.4. Uji organoleptik Rasa	28
4.5. Uji Penerimaan Keseluruhan.....	30
V. KESIMPULAN DAN SARAN	33
5.1. Kesimpulan	33
5.2. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	38
Tabel 9-27	39
Gambar 6-19.....	44
Kuesioner Prefensi konsumen	51
Data Preferensi dan Perilaku konsumen	55
Data uji Organoleptik dari 100 panelis	58

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Standar mutu kopi bubuk	11
2. Jumlah penduduk Bandar Lampung berusia 17-50 tahun.....	15
3. Profil konsumen kopi bubuk di Bandar Lampung	21
4. Preferensi konsumen kopi bubuk di Bandar Lampung	22
5. Tabel uji lanjut Duncan terhadap warna kopi bubuk	25
6. Uji lanjut Duncan terhadap rasa.....	28
7. Uji lanjut Duncan terhadap penerimaan keseluruhan	30
8. Penentuan Sampel Terbaik.....	32
9. Frekuensi jenis kelamin	39
10. Frekuensi usia.....	39
12. Frekuensi lama tinggal di Bandar Lampung	39
13. Frekuensi konsumsi kopi.....	39
14. Frekuensi jumlah kopi bubuk yang dibeli dalam sekali pembelian	40
15. Frekuensi alasan membeli kopi bubuk kopi.....	40
16. Frekuensi konsumsi kopi bubuk dalam sehari.....	40
17. Frekuensi warna dasar kopi yang disukai.....	40
18. Frekuensi penentu merek produk makanan yang dibeli.....	41
19. Frekuensi tempat membeli kopi bubuk.....	41
20. Uji organoleptik terhadap rasa.....	41
21. Anova organoleptik terhadap rasa.....	41

22. Uji lanjut Duncan terhadap rasa.....	42
23. Organoleptik terhadap Penerimaan keseluruhan	42
24. Anova Penerimaan keseluruhan.....	42
25. Uji lanjut Duncan penerimaan keseluruhan	43
26. Uji organoleptik terhadap warna.....	43
27. Anova organoleptik terhadap warna.....	43
28. Uji lanjut Duncan terhadap warna	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Penyangraian Kopi	8
2. Kopi bubuk penyangraian berat.....	8
3. Kopi bubuk penyangraian sedang.....	8
4. Kopi bubuk penyangraian ringan.....	9
5. Diagram alir tahapan penelitian.....	19
6. Sampel kopi bubuk kode 185.....	44
7. Sampel kopi bubuk kode 501.....	44
8. Sampel kopi bubuk kode 230.....	45
9. Sampel kopi bubuk kode 157.....	45
10. Sampel kopi bubuk kode 423.....	45
11 Grafik frekusensi jenis kelamin	46
12. Grafik frekuensi usia.....	46
13. Grafik frekuensi lama tinggal di Bandar Lampung	47
14. Grafik frekuensi konsumsi kopi.....	47
15. Grafik frekuensi alasan membeli kopi bubuk	48
16. Grafik frekuensi konsumsi kopi dalam sehari	48
17 Grafik frekuensi jumlah kopi bubuk yang dibeli	49
18. Grafik frekuensi warna dasar kopi yang disukai	49
19. Grafik frekuensi penentu merek produk makanan yang dibeli.....	50
20. Grafik frekuensi tempat membeli kopi bubuk.....	50