



**STUDI PEMBUATAN KOPI COKELAT INSTAN  
DENGAN VARIASI RASIO KOPI DAN AIR SERTA  
JUMLAH PENAMBAHAN BUBUK COKELAT**

**SKRIPSI**

Oleh

**Uyun Erma Malika  
NIM 051710101017**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS JEMBER  
2009**

## RINGKASAN

**Studi Pembuatan Kopi Cokelat Instan dengan Variasi Rasio Kopi dan Air serta Jumlah Penambahan Bubuk Cokelat;** Uyun Erma Malika, 051710101017; 2009; 58 halaman; Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Di Indonesia jumlah produksi kopi khususnya jenis Robusta cukup tinggi. Namun perkembangan konsumsi kopi relatif lambat, sehingga konsumsi kopi selalu berada dibawah produksi. Oleh karena itu dibutuhkan suatu usaha untuk meningkatkan konsumsi kopi dengan cara melakukan diversifikasi produk kopi, salah satunya yaitu dalam bentuk kopi instan. Kopi instan merupakan hasil pengembangan dari produk kopi bubuk yang telah ada. Kopi instan biasanya sudah dicampur dengan gula dan beberapa bahan penambah citarasa lainnya. Salah satu komoditas hasil pertanian yang mungkin dapat digunakan sebagai bahan penambah citarasa pada kopi instan adalah bubuk cokelat (*cocoa powder*).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh rasio kopi dan air serta jumlah penambahan bubuk cokelat terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik. Serta mengetahui rasio yang tepat antara kopi bubuk dan air serta jumlah penambahan bubuk cokelat.

Penelitian dilakukan dalam dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan utama. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk menentukan variasi rasio kopi dan air serta jumlah penambahan bubuk cokelat yang akan digunakan dalam penelitian utama. Penelitian utama yaitu pembuatan kopi cokelat instan dengan variasi rasio kopi dan air (1:3 ; 1:4 ; 1:5) serta jumlah penambahan bubuk cokelat (1%, 2%, 3%).

Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan dua faktor dengan tiga kali pengulangan. Data yang diperoleh dianalisis sidik ragamnya, dan jika terdapat pengaruh nyata maka dilakukan uji beda dengan metode DMRT. Untuk menentukan perlakuan terbaik digunakan uji efektifitas. Adapun parameter yang diamati meliputi sifat fisik (warna bubuk,

seduhan, stabilitas kekeruhan), sifat kimia (kadar air, total padatan terlarut, kadar abu, pH seduhan), dan organoleptik (kesukaan aroma, warna, rasa).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rasio kopi bubuk dan air berpengaruh terhadap stabilitas kekeruhan, kadar air, kadar sari, kadar abu, dan keasaman (pH) seduhan. Akan tetapi tidak berpengaruh terhadap warna bubuk, warna seduhan, kesukaan aroma, warna dan rasa. Jumlah penambahan bubuk coklat berpengaruh terhadap stabilitas kekeruhan, kadar air, kadar sari, dan kadar abu. Namun tidak berpengaruh terhadap warna bubuk, warna seduhan, keasaman (pH) seduhan, kesukaan aroma, warna, dan rasa. Rasio kopi dan air, serta jumlah penambahan bubuk coklat berpengaruh terhadap kadar air, kadar sari, keasaman (pH) seduhan, dan kesukaan aroma. Namun tidak berpengaruh terhadap warna bubuk, warna seduhan, stabilitas kekeruhan, kadar abu, kesukaan warna, dan rasa. Kopi coklat instan dengan sifat-sifat yang baik dan disukai diperoleh pada perlakuan A<sub>3</sub>B<sub>1</sub> (rasio kopi dan air sebesar 1:5, jumlah penambahan bubuk coklat sebanyak 3%) yaitu dengan nilai warna bubuk 47,78 ; nilai warna seduhan 38,33 ; stabilitas kekeruhan sebesar 3,00 NTU (*Nephelometrix Turbidity Unit*) ; kadar air sebesar 1,71% ; total padatan terlarut sebesar 77,00% ; kadar abu sebesar 5,36% ; pH seduhan sebesar 6,55 ; kesukaan aroma, warna, dan rasa berturut-turut sebesar 2,88 ; 2,80 ; 2,92 (suka – agak suka).

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	v
<b>HALAMAN PEMBIMBINGAN</b> .....	vi
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	vii
<b>RINGKASAN</b> .....	viii
<b>PRAKATA</b> .....	x
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xvi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xviii
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Permasalahan</b> .....	2
<b>1.3 Batasan Masalah</b> .....	3
<b>1.4 Tujuan Penelitian</b> .....	3
<b>1.5 Manfaat Penelitian</b> .....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
<b>2.1 Kopi</b> .....	4
<b>2.2 Kopi Bubuk</b> .....	8
<b>2.3 Kopi Instan</b> .....	11
<b>2.4 Bubuk Cokelat (<i>Cocoa Powder</i>)</b> .....	14
<b>2.5 Gula (Sukrosa)</b> .....	15
<b>2.3 Hipotesa</b> .....	16

<b>BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	17
<b>3.1 Bahan dan Alat Penelitian</b> .....	17
3.1.1 Bahan Penelitian.....	17
3.1.2 Alat Penelitian.....	17
<b>3.2 Tempat dan Waktu Penelitian</b> .....	17
<b>3.3 Metode Penelitian</b> .....	17
3.3.1 Pelaksanaan Penelitian .....	17
3.3.2 Rancangan Percobaan .....	20
<b>3.4 Parameter Pengamatan</b> .....	21
<b>3.5 Prosedur Analisa</b> .....	21
3.5.1 Pengamatan Fisik .....	21
3.5.2 Pengamatan Kimia .....	23
3.5.3 Uji Organoleptik .....	24
3.5.4 Uji Efektivitas .....	25
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	26
<b>4.1 Pengamatan Fisik</b> .....	26
4.1.1 Warna Bubuk ( <i>Lightness</i> ) .....	26
4.1.2 Warna Seduhan ( <i>Lightness</i> ) .....	27
4.1.3 Stabilitas Kekeruhan .....	29
4.1.4 Total Padatan Terlarut.....	32
<b>4.2 Pengamatan Kimia</b> .....	34
4.2.1 Kadar Air .....	34
4.2.3 Kadar Abu .....	36
4.2.4 Keasaman (pH) Seduhan .....	39
<b>4.3 Uji Organoleptik</b> .....	41
4.3.1 Aroma .....	41
4.3.2 Warna .....	43
4.3.3 Rasa .....	44

4.4 Uji Efektivitas .....	46
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	47
<b>5.1. Kesimpulan</b> .....	47
<b>5.2. Saran</b> .....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	48
<b>LAMPIRAN</b> .....	51