



**STUDI PREFERENSI KOMBINASI CAMPURAN BUBUK
KOPI ROBUSTA, KULIT PISANG MAS, DAN SUKUN**

SKRIPSI

oleh

Nur Rizky R

NIM 071710101036

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

2010



**STUDI PREFERENSI KOMBINASI CAMPURAN BUBUK
KOPI ROBUSTA, KULIT PISANG MAS, DAN SUKUN**

SKRIPSI

oleh

Nur Rizky R

NIM 071710101036

JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS JEMBER

2010



**STUDI PREFERENSI KOMBINASI CAMPURAN BUBUK
KOPI ROBUSTA, KULIT PISANG MAS, DAN SUKUN**

SKRIPSI

**diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi syarat untuk
menyelesaikan Program Strata Satu Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember**

oleh
Nur Rizky R
NIM 071710101036

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

2010

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Ibunda Rosidah (Almh), Ayahanda Mokh. Mastuki, dan adikku Ad Hadi Solekhan, serta keluarga besarku yang telah mendoakan dan memberi kasih sayang serta pengorbanan yang tidak terhingga selama ini,
2. cintaku yang tidak henti-hentinya memberikan doa, waktu, tenaga, semangat dan kasih sayang agar menyelesaikan skripsi ini tepat waktu,
3. bapak dan ibu guru semenjak SD sampai perguruan tinggi terhormat, yang telah memberikan ilmu dan membimbing dengan penuh kesabaran,
4. almamaterku Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember,
5. sahabat-sahabatku, Ima, Aci, Putri dan Arafat serta teman-temanku di PBU Batch 2 yang seperjuangan dalam menyelesaikan skripsi ini,
6. teman-teman kostku, Mbak Niar, Silvi, Lupi, Sico dan Made yang selalu memberiku semangat, doa dan dukungannya dalam menyelesaikan skripsi ini, dan
7. semua teman-temanku di THP angkatan 2007 yang tidak bisa disebut satu-persatu terima kasih atas kebersamaan dan keceriaannya dalam mengisi hari-hari perkuliahan di Kampus tercinta (FTP).

MOTTO

“ Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain “ (terjemahan Surat Al-Insyirah : 6-7) *)

“ Sesungguhnya shalatku, ibadahku, hidup dan matiku hanyalah untuk Allah, Tuhan semesta alam (terjemahan Surat Al-An’am : 162) *)

“ Hidup adalah perjuangan Maka berjuanglah untuk hidup dengan penuh semangat “ (**)

“Ilmu itu lebih baik dari harta. Ilmu menjaga engkau dan engkau menjaga harta. Ilmu itu penghukum (hakim) dan harta terhukum. Harta itu kurang apabila dibelanjakan tapi ilmu bertambah apabila dibelanjakan”
(Sayidina Ali Bin Abi Thalib ***)

*) Departemen Agama Republik Indonesia. 1998. Al Qur'an dan Terjemahannya. Semarang: PT Kumudasmoro Grafindo.

***) Ridwan, Sholeh. 2009. *Mutiara Kalbu*. Jakarta: Yayasan Bina Taqwa.

****) Rahmad, Mudakir. 2009. *Sebuah Renungan*. Jakarta: Yayasan Bina Taqwa.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

nama : Nur Rizky R

NIM : 071710101036

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya tulis ilmiah yang berjudul: **“Studi Preferensi Kombinasi Campuran Bubuk Kopi Robusta, Kulit Pisang Mas dan Sukun”** adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 11 November 2010

Yang menyatakan,

Nur Rizky R

NIM 071710101036

SKRIPSI

**STUDI PREFERENSI KOMBINASI CAMPURAN BUBUK KOPI
ROBUSTA, KULIT PISANG MAS, DAN SUKUN**

oleh

Nur Rizky R

NIM 071710101036

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Ir. Achmad Marzuki M, MSIE

Dosen Pembimbing Anggota 1 : Ir. Setiadji

Dosen Pembimbing Anggota 2 : Dr. Ir. Maryanto, M. Eng

PENGESAHAN

Skripsi berjudul “Studi Preferensi Kombinasi Campuran Bubuk Kopi Robusta, Kulit Pisang Mas dan Sukun” telah diuji dan disahkan oleh Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember pada:

hari : Rabu

tanggal : 01 Desember 2010

tempat : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember

Tim penguji:
Ketua,

Ir. Achmad Marzuki M, MSIE
NIP 194512191976031001

Anggota I,

Ir. Setiadji
NIP 194703231976031001

Anggota II,

Dr. Ir. Maryanto, M. Eng
NIP 195410101983031004

Mengesahkan
Dekan,

Dr. Ir. Iwan Taruna, M. Eng
NIP 196910051994021001

PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, taufiq, dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Studi Preferensi Kombinasi Campuran Bubuk Kopi Robusta, Kulit Pisang Mas dan Sukun”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Strata Satu (S1) pada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jember.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih pada:

1. Menteri Pendidikan Nasional yang telah memberi dukungan pembiayaan hingga penyelesaian skripsi ini melalui program Beasiswa Unggulan berdasarkan DIPA Sekretariat Jendral DEPDIKNAS Tahun Anggaran 2007-2010;
2. Dr. Ir. Iwan Taruna, M. Eng selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian;
3. Ir. M. Fauzi, MSi selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian;
4. Ir. Setiadji selaku Komisi Bimbingan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian dan selaku Dosen Pembimbing Anggota I;
5. Dr. Ir. Jayus selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing dan memberi dukungan serta saran selama menjadi mahasiswa;
6. Ir. Ach. Marzuki M, MSIE selaku Dosen Pembimbing Utama dan Dr. Ir. Maryanto, M. Eng selaku Dosen Pembimbing Anggota II yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan perhatian dalam penulisan skripsi ini;
7. bapak dan ibu dosen yang telah memberikan begitu banyak ilmu yang sangat bermanfaat bagi penulis;
8. seluruh teknisi dan karyawan di Fakultas Teknologi Hasil Pertanian;
9. Someone yang telah banyak membantu untuk menyelesaikan Skripsi ini, thanks for your spirit;
10. Temanku Ima, Aci dan Hery yang seperjuangan dan juga teman seangkatan dan seperjuangan “PBU 2007” dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan

satu per satu yang turut membantu dalam pelaksanaan penelitian baik secara langsung maupun tidak langsung, terima kasih untuk kalian semua.

Penulis juga menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Akhirnya penulis berharap, semoga tulisan ini dapat bermanfaat.

Jember, November 2010

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
HALAMAN PEMBIMBINGAN.....	vi
HALAMAN PENGESAHAN.....	vii
PRAKATA	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Permasalahan	4
1.3 Batasan Permasalahan	4
1.4 Tujuan.....	4
1.5 Manfaat penelitian.....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Sejarah Tanaman Kopi	6
2.2 Komposisi Kimia Kopi	8
2.3 Pengolahan Biji Kopi.....	13
2.3.1 Cara Basah (Wet process)	13
2.3.2 Cara Kering (Dry process)	15
2.4 Pengolahan Kopi Bubuk.....	16
2.5 Uji Sensoris	20
2.6 Sukun	21
2.7 Kulit Pisang	23
2.8 Hipotesa	24

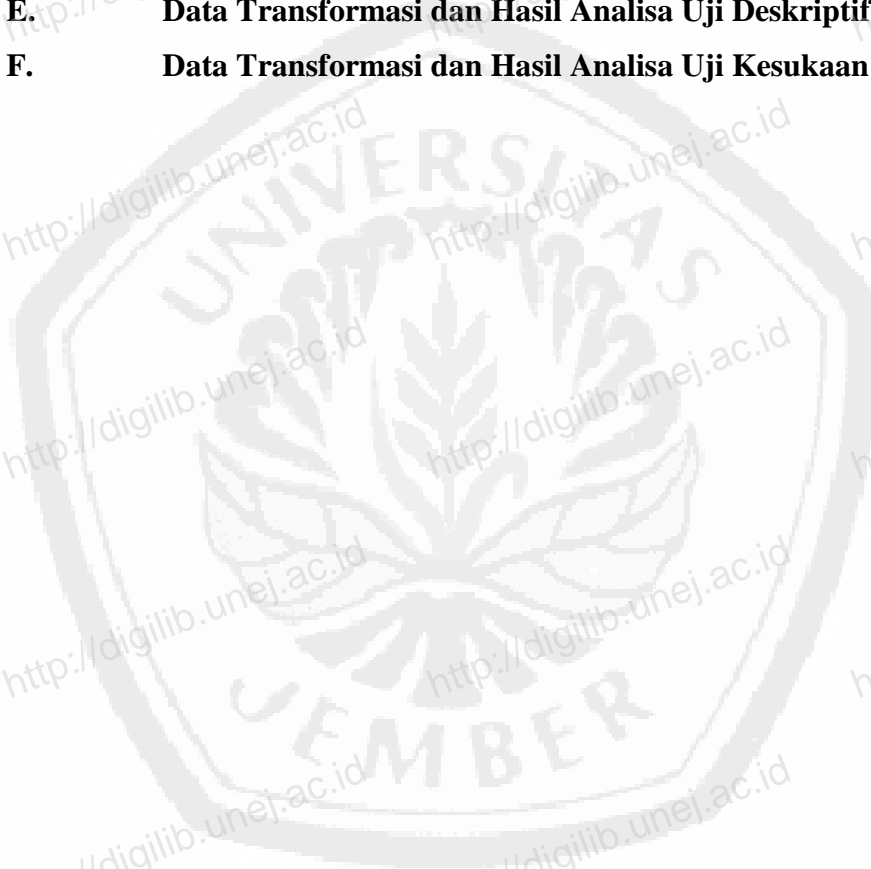
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN.....	25
3.1 Bahan dan Alat Penelitian.....	25
3.1.1 Bahan Penelitian	25
3.1.2 Alat Penelitian.....	25
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	25
3.3 Metode Penelitian.....	25
3.3.1 Penelitian Pendahuluan	25
3.3.1.1 Proses Pengolahan Kopi Bubuk Campur	25
3.3.1.2 Uji Kesukaan Penelitian Pendahuluan	27
3.3.2 Penelitian Utama.....	28
3.3.2.1 Pelaksanaan Uji Sensoris	28
3.3.3 Rancangan Percobaan	30
3.3.4 Profil Panelis.....	31
3.3.5 Profil Produk.....	32
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1 Hasil Uji Kesukaan Penelitian Pendahuluan	34
4.2 Hasil Uji Deskriptif dan Uji Kesukaan	36
4.2.1 Uji Deskriptif Kopi Bubuk.....	36
4.2.1.1 Warna kopi bubuk.....	38
4.2.1.2 Aroma Kopi Bubuk.....	40
4.2.1.3 Citarasa kopi bubuk	42
4.2.1.4 <i>Accidity</i> kopi bubuk	44
4.2.1.5 <i>Body</i> Kopi Bubuk.....	46
4.2.1.6 <i>Aftertaste</i> Kopi Bubuk	48
4.2.2 Uji Kesukaan Kopi Bubuk	50
4.2.2.1 Warna Kopi Bubuk	52
4.2.2.2 Aroma Kopi Bubuk.....	53
4.2.2.3 Citarasa Kopi Bubuk.....	55
4.2.2.4 <i>Accidity</i> Kopi Bubuk.....	57
4.2.2.5 <i>Body</i> Kopi Bubuk.....	59
4.2.2.6 <i>Aftertaste</i> Kopi Bubuk.....	59

BAB 6. PENUTUP	62
6.1 Kesimpulan.....	62
6.2 Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....	63
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
A. Lembar Kuisisioner Uji Deskriptif.....	65
B. Lembar Kuisisioner Uji Kesukaan.....	70
C. Data dan Hasil Analisa Uji Deskriptif.....	72
D. Data dan Hasil Analisa Uji Kesukaan	76
E. Data Transformasi dan Hasil Analisa Uji Deskriptif....	80
F. Data Transformasi dan Hasil Analisa Uji Kesukaan....	84



DAFTAR LAMPIRAN

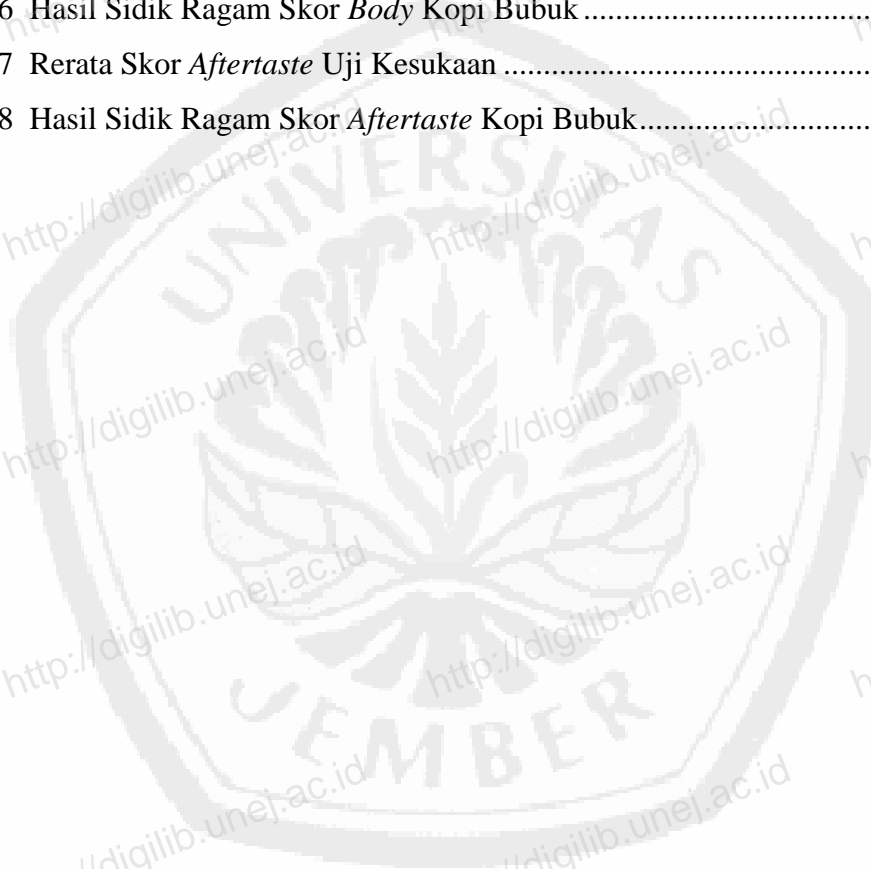
Isi	Halaman
A. Lembar Kuisisioner Uji Deskriptif.....	65
B. Lembar Kuisisioner Uji Kesukaan	70
C. Data dan Hasil Analisa Uji Deskriptif	72
D. Data dan Hasil Analisa Uji Kesukaan	76
E. Data Transformasi dan Hasil Analisa Uji Deskriptif....	80
F. Data Transformasi dan Hasil Analisa Uji Kesukaan....	84



DAFTAR TABEL

	Halaman
1.1 Data Jumlah Produksi Kopi Indonesia Selama 5 Tahun Terakhir	1
2.1 Komposisi Kimia Biji Kopi	10
2.2 Komposisi Kimia dan Mineral Kopi Sebelum dan Sesudah direndang.....	11
2.3 Syarat Mutu Kopi Bubuk (SNI 01-3542-1994)	17
2.4 Perbandingan Komposisi kandungan gizi sukun dengan beberapa bahan pangan lainnya dalam 100 gram	22
2.5 Komposisi Zat Gizi Sukun per 100 gram	23
3.1 Perbandingan Jumlah Kopi dalam Seduhan.....	27
4.1 Hasil Penilaian Uji Kesukaan Penelitian Pendahuluan.....	34
4.2 Hasil Sidik Ragam Skor Kombinasi Bubuk Kopi.....	35
4.3 Hasil Penilaian Uji Deskriptif	37
4.4 Rerata Skor Warna Uji Deskriptif.....	38
4.5 Hasil Sidik Ragam Skor Warna Kopi Bubuk.....	38
4.6 Rerata Skor Aroma Uji Deskriptif	40
4.7 Hasil Sidik Ragam Skor Aroma Kopi Bubuk	41
4.8 Rerata Skor Citarasa Uji Deskriptif	42
4.9 Hasil Sidik Ragam Skor Citarasa Kopi Bubuk	43
4.10 Rerata Skor <i>Accidity</i> Uji Deskriptif	44
4.11 Hasil Sidik Ragam Skor <i>Accidity</i> Kopi Bubuk	45
4.12 Rerata Skor <i>Body</i> Uji Deskriptif	46
4.13 Hasil Sidik Ragam Skor <i>Body</i> Kopi Bubuk	47
4.14 Rerata Skor <i>Aftertaste</i> Uji Deskriptif.....	48
4.15 Hasil Sidik Ragam Skor <i>Aftertaste</i> Kopi Bubuk.....	49
4.16 Rerata Skor Uji Kesukaan.....	50
4.17 Rerata Skor Warna Uji Kesukaan	52
4.18 Hasil Sidik Ragam Skor Warna Kopi Bubuk.....	52

4.19 Rerata Skor Aroma Uji Kesukaan.....	53
4.20 Hasil Sidik Ragam Skor Aroma Kopi Bubuk.....	53
4.21 Rerata Skor Citarasa Uji Kesukaan.....	55
4.22 Hasil Sidik Ragam Skor Citarasa Kopi Bubuk.....	55
4.23 Rerata Skor <i>Accidity</i> Uji Kesukaan.....	57
4.24 Hasil Sidik Ragam Skor <i>Accidity</i> Kopi Bubuk.....	57
4.25 Rerata Skor <i>Body</i> Uji Kesukaan.....	59
4.26 Hasil Sidik Ragam Skor <i>Body</i> Kopi Bubuk.....	59
4.27 Rerata Skor <i>Aftertaste</i> Uji Kesukaan.....	60
4.28 Hasil Sidik Ragam Skor <i>Aftertaste</i> Kopi Bubuk.....	60



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Penampang Melintang Buah Kopi	8
3.1 Produk Yang Digunakan Dalam Penelitian	33
4.1 Histogram Hasil Penilaian Uji Kesukaan Pendahuluan	34
4.2 Diagram Batang Rata-rata Skor Kombinasi Bubuk Kopi	35
4.3 Kurva Rata-rata Skor Kombinasi Bubuk Kopi	36
4.4 Pelaksanaan Uji Deskriptif	36
4.5 Histogram Hasil Penilaian Uji Deskriptif	37
4.6 Diagram Batang Skor Warna Beberapa Jenis Kopi Bubuk	39
4.7 Kurva Skor Warna Beberapa Jenis Kopi Bubuk	40
4.8 Diagram Batang Skor Aroma Beberapa Jenis Kopi Bubuk	41
4.9 Kurva Skor Aroma Beberapa Jenis Kopi Bubuk	42
4.10 Diagram Batang Skor Citarasa Beberapa Jenis Kopi Bubuk	43
4.11 Kurva Skor Citarasa Beberapa Jenis Kopi Bubuk	44
4.12 Diagram Batang Skor <i>Accidity</i> Beberapa Jenis Kopi Bubuk	45
4.13 Kurva Skor <i>Accidity</i> Beberapa Jenis Kopi Bubuk	46
4.14 Diagram Batang Skor <i>Body</i> Beberapa Jenis Kopi Bubuk	47
4.15 Kurva Skor <i>Body</i> Beberapa Jenis Kopi Bubuk	48
4.16 Diagram Batang Skor <i>Aftertaste</i> Beberapa Jenis Kopi Bubuk	49
4.17 Kurva Skor <i>Aftertaste</i> Beberapa Jenis Kopi Bubuk	50
4.18 Histogram Hasil Penilaian Uji Kesukaan	51
4.19 Diagram Batang Skor Aroma Beberapa Jenis Kopi Bubuk	54
4.20 Kurva Skor Aroma Beberapa Jenis Kopi Bubuk	54
4.21 Diagram Batang Skor Citarasa Beberapa Jenis Kopi Bubuk	56
5.22 Kurva Skor Citarasa Beberapa Jenis Kopi Bubuk	56
5.23 Diagram Batang Skor <i>Accidity</i> Beberapa Jenis Kopi Bubuk	58
4.24 Kurva Skor <i>Accidity</i> Beberapa Jenis Kopi Bubuk	58
4.25 Diagram Batang Skor <i>Aftertaste</i> Beberapa Jenis Kopi Bubuk	61
4.26 Kurva Skor <i>Aftertaste</i> Beberapa jenis Kopi Bubuk	61