

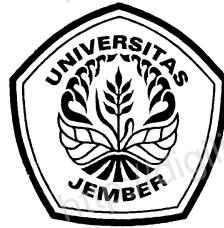
**KARAKTERISTIK MUTU DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN
PADA KOMBINASI CAMPURAN BUBUK KOPI ARABIKA, SUKUN
DAN KULIT PISANG AMBON**

SKRIPSI

oleh

**Asri Maryanti
NIM 071710101001**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2010**



**KARAKTERISTIK MUTU DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN
PADA KOMBINASI CAMPURAN BUBUK KOPI ARABIKA, SUKUN
DAN KULIT PISANG AMBON**

SKRIPSI

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

oleh

Asri Maryanti
NIM 071710101001

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2010**

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, saya panjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang serta sholawat kepada Nabi Muhammad SAW. Skripsi ini saya persembahkan sebagai rasa terima kasih yang tidak terkira kepada:

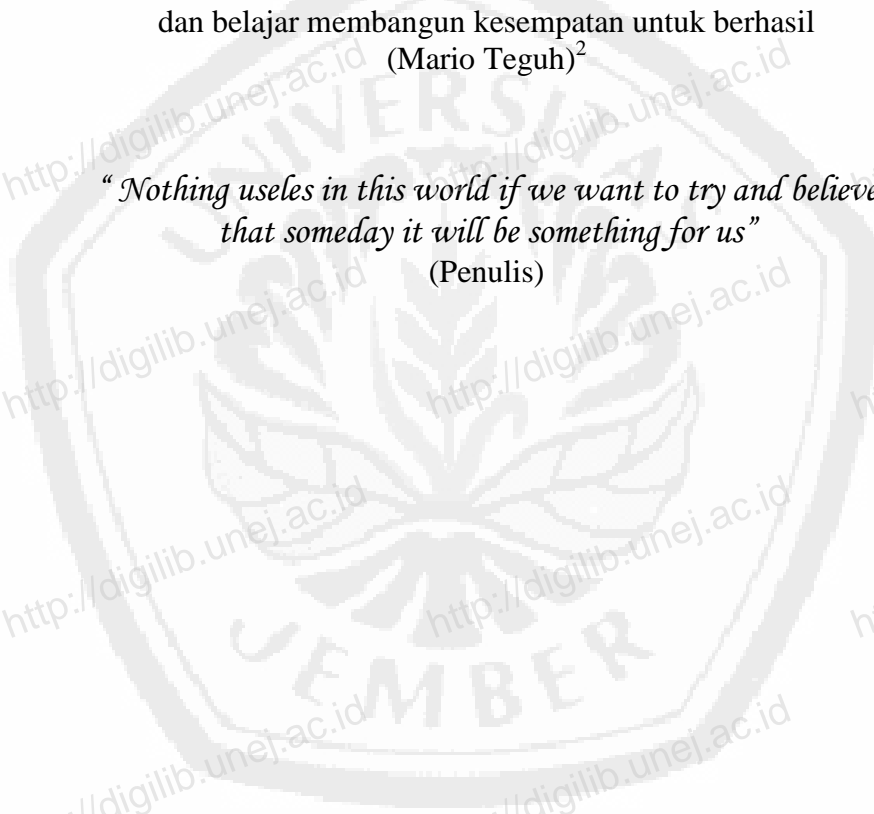
1. Kementerian Pendidikan Negara Republik Indonesia yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh jenjang Pendidikan Strata Satu (S1) dengan bantuan biaya dari Program Beasiswa Unggulan;
2. Bapakku Sumarno (Alm) dan Ibuku Titik Dwi Ariyani, S.Pd tercinta yang telah banyak memberikan dukungan moril dan serta kasih sayang dan tidak pernah lelah untuk menasehatiku dan menyemangatiku;
3. Adikku tersayang (Oci), yang memberi motivasi dan semangat selama ini;
4. Guru-guruku sejak TK sampai Perguruan Tinggi, yang telah memberikan ilmu serta bimbingan yang sangat berharga;
5. Almamaterku Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, tempat aku menuntut ilmu, dan mendapatkan banyak teman serta pengalaman.

MOTTO

Dan cukuplah Allah sebagai Pelindung.
(QS. Al-Ahzab:48)¹

Tugas kita bukanlah untuk berhasil. Tugas kita adalah untuk mencoba, karena
didalam mencoba itulah kita menemukan
dan belajar membangun kesempatan untuk berhasil
(Mario Teguh)²

*“Nothing useles in this world if we want to try and believe
that someday it will be something for us”*
(Penulis)



¹) Departemen Agama RI. 2005. *Al-Qur'an dan Terjemahnya*. Bandung: PT Syaamil Cipta Media.

²) Mario Teguh, 2009. *Kumpulan Tips-Tips Motivasi*

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

nama : Asri Maryanti

NIM : 071710101001

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul: *Karakteristik Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Kombinasi Campuran Bubuk Kopi Arabika, Sukun dan Kulit Pisang Ambon* adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika dalam pengutipan substansi disebutkan sumbernya, dan belum pernah diajukan pada institusi mana pun, serta 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 adanya tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, Desember 2010

Yang menyatakan,

Asri Maryanti

NIM 071710101001

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK MUTU DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN
PADA KOMBINASI CAMPURAN BUBUK KOPI ARABIKA, SUKUN
DAN KULIT PISANG AMBON**

oleh

Asri Maryanti
NIM 071710101001

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Ir. Achmad Marzuki M, MSIE

Dosen Pembimbing Anggota I : Ir. Djumarti

Dosen Pembimbing Anggota II : Ir. Sukatiningsih, MS

PENGESAHAN

Skripsi berjudul *Karakteristik Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Kombinasi Campuran Bubuk Kopi Arabika, Sukun dan Kulit Pisang Ambon* telah diuji dan disahkan oleh Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember pada:

hari : Kamis

tanggal : 2 Desember 2010

tempat : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember

Tim penguji
Ketua,

Ir. Achmad Marzuki Moenim, MSIE
NIP 19451219 197603 1 001

Anggota I,

Anggota II,

Ir. Djumarti
NIP 19490410 198003 2 002

Ir. Sukatiningsih, MS
NIP 19501212 198010 2 001

Mengesahkan
Dekan,

Dr. Ir. Iwan Taruna, M. Eng.
NIP 19691005 199402 1 001

RINGKASAN

Karakteristik Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Kombinasi Campuran Bubuk Kopi Arabika, Sukun dan Kulit Pisang Ambon; Asri Maryanti 071710101001; Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Kopi merupakan salah satu jenis minuman yang memiliki citarasa yang khas, salah satu adalah kopi jenis arabika. Untuk meningkatkan selera konsumen, antara lain dengan cara diversifikasi pengolahan kopi seperti kopi campur. Bahan pencampur pada pembuatan kopi campur yang digunakan untuk memperkuat aroma dan warna kopi adalah kulit pisang ambon dan sukun. Mengingat kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga sukun dapat digunakan untuk memperkuat warna kopi dan kandungan karbohidrat pada kulit pisang ambon dapat digunakan untuk memperkuat aroma karena setelah disangrai memiliki aroma yang mirip dengan aroma kopi.

Tujuan penelitian ini mengetahui perbandingan bubuk kopi arabika, sukun dan kulit pisang ambon yang sesuai keinginan konsumen, mengetahui karakteristik mutu dan tingkat kesukaan konsumen pada produk kopi arabika campur dengan produk pesaingnya.

Penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan satu faktor (merk) yang terdiri dari kopi arabika campur, kopi CV. Lisa Jaya Mandiri dan kopi PTPNXII, dengan parameter pengujian meliputi kadar air, kadar abu, kealkalian abu, kadar sari, uji deskriptif dan uji kesukaan.

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan kombinasi campuran bubuk kopi arabika, sukun dan kulit pisang ambon yang paling disukai konsumen adalah 10% : 90%. Dan jika dibandingkan dengan produk pesaingnya, kopi campur arabika memenuhi karakteristik mutu yang telah ditetapkan dan pengaruhnya

terhadap hasil kadar air sebesar 99,40%, kadar abu sebesar 99,96%, kealkalian abu sebesar 91,29%, serta kadar sari sebesar 99,74% dan secara *deskriptif* nilai yang didapat untuk parameter warna berkisar antara 2,80-4,27 (cerah- sangat hitam), aroma 2,87-4,20 (lemah-sangat kuat), flavor 2,80-4,27 (lemah-sangat kuat), acidity 2,90-3,67 (ringan-tajam), astringency 2,60-3,47 (lemah-kuat), body 2,80-3,93 (encer-kental), serta aftertaste 2,53-3,43 (kurang melekat-melekat) dan secara *uji kesukaan* kopi campur arabika paling disukai oleh konsumen dalam parameter citarasa adalah aroma dengan nilai yang berkisar antara 3,03-3,70 (agak suka-suka).

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat, taufiq dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul *Karakteristik Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Kombinasi Campuran Bubuk Kopi Arabika, Sukun dan Kulit Pisang Ambon*. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

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

1. Dr. Ir. Iwan Taruna, M. Eng., selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian;
2. Ir. M. Fauzi, MSi., selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian;
3. Ir. Achmad Marzuki Moenim, M.SiE, selaku Dosen Pembimbing Utama, Ir. Djumarti selaku Dosen Pembimbing Anggota I, dan Ir. Sukatiningsih, M.S. selaku Dosen Pembimbing Anggota II yang telah meluangkan waktu, pikiran dan perhatian guna memberikan bimbingan dan pengarahan demi terselesaikannya penulisan skripsi ini;
4. Dr. Ir. Jayus, selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing dan memberi dukungan serta saran selama menjadi mahasiswa;
5. Segenap dosen dan karyawan Fakultas Teknologi Pertanian;
6. Seluruh staff dan karyawan CV. Lisa Jaya Mandiri Sukorambi Jember, atas bantuan dan kerjasamanya selama penelitian;
7. keluargaku Ibu dan bapakku, mas, mbak, adik-adikku tercinta (Sadek bersaudara, Oci, Si Unyil "Via", Dita, Ryaz, Adhief") dan sepupu-sepupuku, mbah, Budhe-Pakdhe, Bulik-Om, terima kasih atas doa, perhatian, pengorbanan, kasih sayangnya yang selama ini telah diberikan padaku, tanpa kalian aku takkan jadi seperti ini;

8. sahabat-sahabatku : Teq, Bayu, Iiz, Rida n Dika, serta teman-teman seperjuangan, Mbak Abbas, Mbak Juleha, ini pembuktianku teman pada kalian atas semangat dan dukungannya selama ini;
9. teman-teman seperjuangan terutama Pbu Batch 2 (Iiz “pink”, Babe, Agus, Ima, Luwak Cs (Ririn, Irul, Beng², Gun, Apat, Antok), Sudi, Fathul, Erfan, Nina, Echo, Nita dan Pbu Batch 1, serta tak lupa teman-teman reguler angkatan '07 terima kasih atas semangat dan bantuannya selama ini;
10. keluarga keduaku Mig33 Community Jember, kostan gg.citra (mbak Ni, Lupi, Sico, Cilponk dan Mbah terima kasih atas bantuannya;
11. kakak dan adik angkatan, yang telah membantuku selama ini;
12. semua pihak yang sayang dan mengenalku yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsi ini sangat penulis harapkan. Akhirnya penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan serta pengetahuan bagi pembaca.

Jember, Desember 2010

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PEMBIMBING	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
RINGKASAN	viii
PRAKATA	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2. Permasalahan	4
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Tanaman Kopi	5
2.2 Kopi Bubuk	6
2.2.1 Penyangraian	6
2.2.2 Penggilingan	8
2.2.3 Pengayakan	9
2.2.4 Penyimpanan	9
2.3 Komposisi Kimia Kopi Biji dan Bubuk Kopi	10

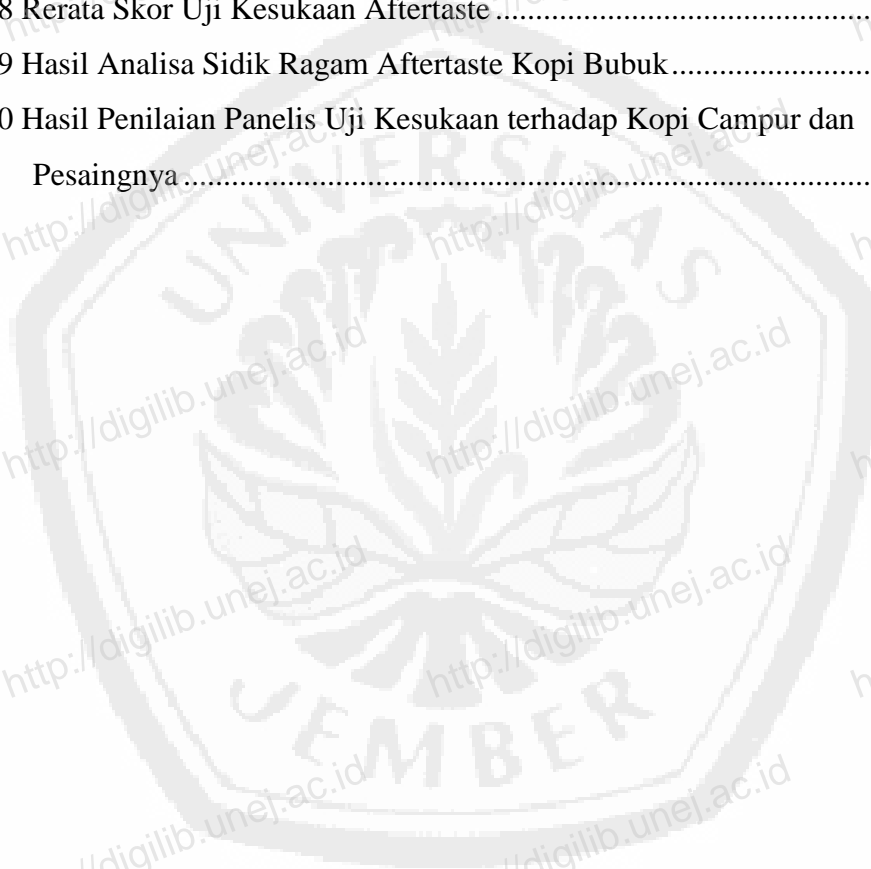
2.4 Sukun	11
2.5 Pisang	12
2.6 Komposisi dalam Kulit Pisang	13
2.7 Uji Sensoris	14
2.8 Hipotesis	15
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN	16
3.1 Bahan dan Alat Penelitian	16
3.1.1 Bahan Penelitian	16
3.1.2 Alat Penelitian.....	16
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	16
3.3 Metode Penelitian	16
3.3.1 Pelaksanaan Penelitian.....	16
3.3.2 Analisis Data.....	19
3.4 Parameter Pengamatan	19
3.5 Prosedur Analisa	20
3.5.1 Pengamatan Kimia.....	20
3.5.1.1 Kadar Air.....	20
3.5.1.2 Kadar Abu	21
3.5.1.3 Kealkalian Abu.....	21
3.5.1.4 Kadar Sari.....	21
3.5.2 Pelaksanaan Uji Sensoris	22
3.5.2.1 Uji Deskriptif.....	22
3.5.2.2 Uji Kesukaan	24
3.5.3 Uji Efektifitas.....	25
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Kadar Air	26
4.2 Kadar Abu	27
4.3 Kealkalian Abu	29
4.4 Kadar Sari	31
4.5 Uji Organoleptik	32
4.5.1 Uji Deskriptif	32

4.5.1.1 Warna	33
4.5.1.2 Aroma.....	35
4.5.1.3 Flavor.....	37
4.5.1.4 Acidity.....	39
4.5.1.5 Astringency	40
4.5.1.6 Body	42
4.5.1.7 Aftertaste	44
4.5.2 Uji Kesukaan.....	47
4.5.2.1 Warna	48
4.5.2.2 Aroma.....	49
4.5.2.3 Acidity.....	51
4.5.2.4 Body	52
4.5.2.6 Aftertaste	53
4.6 Uji Efektifitas	55
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.1 Kesimpulan.....	54
5.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

	Halaman
1.1 Tabel Produksi Kopi Indonesia.....	1
2.1 Syarat Mutu Kopi Bubuk (SNI 01-3542-2004)	9
2.2 Komposisi Kimia Biji Kopi dan Bubuk Kopi.....	11
2.3 Komposisi dalam Buah Sukun.....	12
2.4 Komposisi Zat Gizi dalam Kulit Pisang	13
4.1 Sidik Ragam Kadar Air.....	26
4.2 Sidik Ragam Kadar Abu	28
4.3 Sidik Ragam Kealkalian Abu.....	29
4.4 Sidik Ragam Kadar Sari.....	31
4.5 Rerata Skor Uji Deskriptif Warna.....	33
4.6 Hasil Analisa Sidik Ragam Warna Kopi Bubuk.....	33
4.7 Rerata Skor Uji Deskriptif Aroma	35
4.8 Hasil Analisa Sidik Ragam Aroma Kopi Bubuk	35
4.9 Rerata Skor Uji Deskriptif Flavor	37
4.10 Hasil Analisa Sidik Ragam Flavor Kopi Bubuk	37
4.11 Rerata Skor Uji Deskriptif Acidity	39
4.12 Hasil Analisa Sidik Ragam Acidity Kopi Bubuk.....	39
4.13 Rerata Skor Uji Deskriptif Astringency.....	41
4.14 Hasil Analisa Sidik Ragam Astringency Kopi Bubuk.....	41
4.15 Rerata Skor Uji Deskriptif Body.....	43
4.16 Hasil Analisa Sidik Ragam Body Kopi Bubuk.....	43
4.17 Rerata Skor Uji Deskriptif Aftertaste.....	45
4.18 Hasil Analisa Sidik Ragam Aftertaste Kopi Bubuk.....	45
4.19 Hasil Penilaian Panelis Uji Deskriptif terhadap Kopi Campur dan Pesaingnya	46
4.20 Rerata Skor Uji Kesukaan Warna	46

4.21 Hasil Analisa Sidik Ragam Warna Kopi Bubuk.....	48
4.22 Rerata Skor Uji Kesukaan Aroma.....	49
4.23 Hasil Analisa Sidik Ragam Aroma Kopi Bubuk.....	49
4.24 Rerata Skor Uji Kesukaan Acidity.....	51
4.25 Hasil Analisa Sidik Ragam Acidity Kopi Bubuk.....	51
4.26 Rerata Skor Uji Kesukaan Body.....	52
4.27 Hasil Analisa Sidik Ragam Body Kopi Bubuk.....	52
4.28 Rerata Skor Uji Kesukaan Aftertaste.....	53
4.29 Hasil Analisa Sidik Ragam Aftertaste Kopi Bubuk.....	53
4.30 Hasil Penilaian Panelis Uji Kesukaan terhadap Kopi Campur dan Pesaingnya.....	54



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
3.1 Diagram Batang Uji Efektifitas Kopi Arabika Campur.....	17
3.2 Produk yang digunakan dalam Penelitian.....	18
4.1 Diagram Batang Kadar Air	26
4.2 Kurva Kadar Air.....	27
4.3 Diagram Batang Kadar Abu.....	28
4.4 Kurva Kadar Abu	28
4.5 Diagram Batang Kealkalian Abu	30
4.6 Kurva Kealkalian Abu.....	30
4.7 Diagram Batang Kadar Sari	31
4.8 Kurva Kadar Sari.....	32
4.9 Pelaksanaan Uji Deskriptif.....	33
4.10 Diagram Batang Uji Deskriptif terhadap Warna Kopi Bubuk.....	34
4.11 Kurva Uji Deskriptif Warna.....	34
4.12 Diagram Batang Uji Deskriptif terhadap Aroma Kopi Bubuk.....	36
4.13 Kurva Uji Deskriptif Aroma	36
4.14 Diagram Batang Uji Deskriptif terhadap Flavor Kopi Bubuk	38
4.15 Kurva Uji Deskriptif Flavor	38
4.16 Diagram Batang Uji Deskriptif terhadap Acidity Kopi Bubuk.....	39
4.17 Kurva Uji Deskriptif Acidity	40
4.18 Diagram Batang Uji Deskriptif terhadap Astringency Kopi Bubuk	41
4.19 Kurva Uji Deskriptif Astringency	42
4.20 Diagram Batang Uji Deskriptif terhadap Body Kopi Bubuk.....	43
4.21 Kurva Uji Deskriptif Body.....	44
4.22 Diagram Batang Uji Deskriptif terhadap Aftertaste Kopi Bubuk.....	45
4.23 Kurva Uji Deskriptif Aftertaste.....	46
4.24 Histogram Uji Deskriptif	47

4.25 Pelaksanaan Uji Kesukaan	48
4.26 Diagram Batang Uji Kesukaan terhadap Aroma Kopi Bubuk	50
4.27 Kurva Uji Kesukaan Aroma	50
4.28 Histogram Uji Kesukaan	54
4.29 Diagram Batang Uji Efektifitas Kopi Bubuk	55



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Lembar Kuisiomer Uji Deskriptif	60
2. Lember Uji Kesukaan	64
3. Data Hasil Analisa Uji Kesukaan (Penelitian Pendahuluan)	66
4. Data Hasil Analisa Uji Efektifitas (Penelitian Pendahuluan)	70
5. Data Hasil Analisa Uji Parameter Kimia	71
6. Data Hasil Analisa Uji Deskriptif	73
7. Data Hasil Analisa Uji Kesukaan	77
8. Data Hasil Analisa Uji Efektifitas	80

