

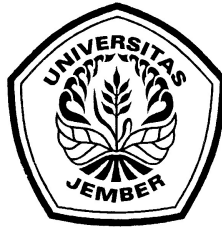
**KARAKTERISTIK MUTU DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN  
PADA KOMBINASI CAMPURAN BUBUK KOPI ARABIKA, SUKUN  
DAN KULIT PISANG AMBON**

**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 kehadirat 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)<sup>1</sup>

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

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

---

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

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

<b>2.4 Sukun</b> .....	11
<b>2.5 Pisang</b> .....	12
<b>2.6 Komposisi dalam Kulit Pisang</b> .....	13
<b>2.7 Uji Sensoris</b> .....	14
<b>2.8 Hipotesis</b> .....	15
<b>BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	16
<b>3.1 Bahan dan Alat Penelitian</b> .....	16
3.1.1 Bahan Penelitian .....	16
3.1.2 Alat Penelitian.....	16
<b>3.2 Tempat dan Waktu Penelitian</b> .....	16
<b>3.3 Metode Penelitian</b> .....	16
3.3.1 Pelaksanaan Penelitian.....	16
3.3.2 Analisis Data.....	19
<b>3.4 Parameter Pengamatan</b> .....	19
<b>3.5 Prosedur Analisa</b> .....	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
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	26
<b>4.1 Kadar Air</b> .....	26
<b>4.2 Kadar Abu</b> .....	27
<b>4.3 Kealkalian Abu</b> .....	29
<b>4.4 Kadar Sari</b> .....	31
<b>4.5 Uji Organoleptik</b> .....	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
<b>4.6 Uji Efektifitas .....</b>	<b>55</b>
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>54</b>
<b>5.1 Kesimpulan.....</b>	<b>54</b>
<b>5.2 Saran .....</b>	<b>54</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>60</b>

## 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 Kuisisioner 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