



**NILAI GIZI, MUTU CITARASA DAN DAYA TERIMA
BUBUK KOPI INUL INSTAN**

SKRIPSI

Oleh :

**Ayu Agustin Merdekawati
NIM 051710101073**

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



**NILAI GIZI, MUTU CITARASA DAN DAYA TERIMA
BUBUK KOPI INUL INSTAN**

SKRIPSI

Diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program Studi Teknologi Pertanian
dan mencapai gelar Sarjana Teknologi Pertanian

Oleh :

Ayu Agustin Merdekawati
NIM 051710101073

**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. kedua orang tuaku Mama Ucik, dan Papa Man tercinta, atas semua kasih sayang dan untaian doa yang tidak pernah putus untukku;
2. adikku Wahyu yang tetap memberiku semangat untuk terus berjalan;
3. keluarga besarku, kasih sayang dan semangat dari kalian memotivasiku untuk menjadi orang yang bisa dibanggakan;
4. guru-guruku sejak TK sampai Perguruan Tinggi yang telah memberikan ilmu serta bimbingan yang sangat berharga dalam hidupku;
5. Almamater Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Matur sembah nuwun kulo aturaken dumateng....

ALLAH SWTyang memberikanku kekuatan sampai saat ini.

ada yang datang menungguku dengan senyuman di depan pintu. Siap merentangkan tangan menerima kedatanganku. Dan akupun rindu pelukan itu....

Ma....Pa....aku LULUS.



Mamaku.....**Suciati**. Terima kasih atas untaian doa yang tak pernah putus untukku kasih sayang, dan pelajaran-pelajaran berharga dalam hidup.

Papaku**Superman**. Terima kasih atas pengertianmu dan mengijinkanku melakukan ini.

Semua usaha yang kau lakukan agar aku mendapat yang terbaik. Terima kasih ga....Ma...Pa....untuk semuanya yang tak pernah bisa diukur dan ku balas.



AdikkuCis...yang sabar mendengarkan ocehanku, merawatku saat aku sakit. Jo....ndlonjom...sikapku yang keras padamu, kulakukan karena aku sayang. Aku ingin jadi kakak yang baik untukmu....jadi tauladan itu susah. Ayo..sinan...jo komikkkkkkkk toh. Adikku yang tak pernah bisa ku lihat dan ku dampingi dari sini Mbahmu minta doanya ya...meskipun kamu tak ada disini

kami semua sayang padamu. Seandainya kamu masih ada, pasti asyik kita bertiga bisa maen bareng, kamu bakal jadi adikku yang paling Guanteng.



Keluarga besarku...ayek, bu`e, ma`e, bogang, pak`e....hore...aku LULUS. Aku balik....ayo yek! masak-masak. Makaku lulus wis. Mbah-mbahku...putumu wis lulus. Suwundongane. **Cacung...ayuk...lulus!**

Keluarga baruku.... Om, Tante, Jalu. Om`e...makasih buat semua nasehat yang telah diberikan. Te...aku gak pengen ngombe jamu maneh. **AKU KHAN WIS WARAS.** Jalu...adik baruku...he..he... gini yooo...rasanya punya adik laki.



Pak prapto, buk kunthi...ayuk lulus. Om arip...hal-hal yang sering kita bicarakan itu bakal lebih luas bahasanya. Mbah kun, Bindere, Gus`e makasih atas doa dan bekal agama yang kalian berikan.



DeWeWe...cinto,cha,moo,chi,bon, rynn, raan.....heeh..bro..aku lulus. Terima kasih atas semua semangat yang kalian berikan. Kalian adalah sahabat yang benar-benar sahabat.

Crazy lover lateks and cacao,
masih ingat gak masa KKN kita...
ngabisin donat`e bu manajer.



THP 05` yang super duper gokil,
gak rugi aku punya teman-teman
seperti kalian.

*Bu teja, makasih bu..dah sabar membimbing saya...
kapan-kapan saya boleh makan dirumah ibu ya...
kan gratis.Haaa...*

Dewi, Indah.....aku selesai juga akhirnya.

Ro...ayo...smangat!

Karin, media, Ara, Pulung.

Cepet dilakukan apa yang kurang..

biar cepet rampung.



Semua orang fakultas yang membantuku...

*Honda...supra x...yang menemani riwa-riwi. Mpek jatuh 2x...maap
ya..ma..pa...pedahnya tak buat jatuh.*

*Seperangkat komputer and lexmark yang capek tak hidupin
terus...dan adikmu Lenovo lok tak ada pernah-pernik ini aku gak bisa
nylesein skripsi.*

semuanya yang mengenalku, makasih doanya...

woe...konco-konco dengerin Ayu Agustin Merdekawati"X_Phuel" punya woro-woro dikampus Tegal Boto...aku Lulus ReK! Thank buat..

DOLANAN Teenage spirit

para tetua dolanan,"selamat datang didunia mimpi buruk"kangkung, Meses, Gus Nov, Letek, bom-bom, Donal, Ncik dan yang tak bisa kuingat namanya..terima kasih untuk pengalaman dan racun yang kalian berikan

Weleg...Cing, Njaz, Preman, Mambo, Mukj, Othes...masih kuingat malam-malam diketanan...dan ilmu-ilmu yang kalian salurkan.

Crot...ayo ndang digarap skripsine. Proyek-proyekmu jalan, studimu juga.ingat kita ini "memang sakti"

Paroot, Tumang, Klerek ...ayo..nang bulek.

Centeng, Sipoa...seneng deh kita bisa lulus bareng.

Srepet...Mlenthing... sudah terlalu banyak waktu kita lewatkan untuk membahas hal-hal yang meresahkan pikiran.

Walank...kapan ya...kita nginep lagi disekret. Pulang subuh...jalan kaki cuma berdua.....

Kawul, Kentok, Gemek, Lepad, Koplak, Rawon, Pelus, Tuning, Cetar nasib Dolanan ada di tangan kalian...ati2 rek..

Semua angkatan 09. Kalian punya apa yang aku tak punya...semangat...DOLANAN bukan Cuma milik mereka, tapi juga milik kalian..

Masih tetap kuacungkan jari tengahku untuk kalian
I LOVE YOU..

MOTTO

**Motivator terhebat adalah diriku sendiri
(Aa Gusti Nm)**

**Pikiran dan jiwaku tenang, semuanya bisa kulakukan
(Aa Gusti Nm)**

**Belajar untuk ikhlas menerima apapun itu.
(Aa Gusti Nm)**

**Lan rajuten impen-impen endah reroncening rasa kapangmu marang
gegantilaning atimu.**

**Awit kabeh mau mung impen wanci ratri,
wus kawuri.....Nimas Ayu.**

**Tangi soko impen luwih bedjo
tinimbang turu sak jeroning kasunyatan.
(B_Yon)**

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

nama : Ayu Agustin Merdekawati

NIM : 051710101073

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul: *Nilai Gizi, Mutu Citarasa Dan Daya Terima Bubuk Kopi Inul Instan* adalah benar-benar karya sendiri, kecuali jika dalam pengutipan substansi disebutkan sumbernya, dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, 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 manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, Oktober 2010

Yang menyatakan,

Ayu Agustin Merdekawati

NIM 051710101073

SKRIPSI

**NILAI GIZI, MUTU CITARASA DAN DAYA TERIMA
BUBUK KOPI INUL INSTAN**

Oleh

**Ayu Agustin Merdekawati
NIM 051710101073**

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Prof. Dr. Ir. Tejasari, M.Sc
Dosen Pembimbing Anggota I : Ir. Sukatiningsih MS
Dosen Pembimbing Anggota II : Ir. Djumarti

PENGESAHAN

Skripsi berjudul *Nilai Gizi, Mutu Citarasa Dan Daya Terima Bubuk Kopi Inul Instan* telah diuji dan disahkan oleh Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember pada:

hari : Selasa

tanggal : 26 Oktober 2010

tempat : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember

Tim penguji
Ketua,

Prof. Dr. Ir. Tejasari M.Sc
NIP 196102101987032002

Anggota I,

Ir. Sukatiningsih MS
NIP 195012121980102001

Anggota II,

Ir. Djumarti
NIP 194904101980032002

Mengesahkan
Dekan,

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

RINGKASAN

Nilai gizi, Mutu Citarasa Dan Daya Terima Bubuk Kopi Inul Instan; Ayu Agustin Merdekawati, 051710101073; 2010; 108 halaman; Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Semakin berkembangnya kemajuan industri pangan, telah banyak menghasilkan produk pangan diantaranya adalah minuman fungsional. Banyak minuman fungsional yang terbuat dari bahan alami, seperti kopi. Kopi merupakan salah satu bahan baku minuman penyegar yang populer karena cita rasa dan aromanya yang khas. Kopi diminum oleh konsumen bukan sebagai sumber nutrisi melainkan sebagai minuman penyegar. Fortifikasi inulin pada kopi merupakan salah satu upaya yang dilakukan untuk meningkatkan mutu produk minuman fungsional kopi. Namun banyaknya inulin yang ditambahkan masih perlu di teliti agar nantinya dihasilkan formulasi produk minuman kopi inul instan yang sesuai dengan selera konsumen kopi. Selain itu karakteristik mutu kimia dari produk ini juga perlu diketahui untuk mendukung mutu citarasa yang dihasilkan.

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan karakteristik mutu kimia, mutu citarasa dan daya terima bubuk kopi inul instan serta menentukan pengaruh penambahan inulin terhadap mutu kimia, mutu citarasa dan tingkat kesukaan konsumen terhadap bubuk kopi inul instan. Penelitian dilakukan menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan 4 perlakuan, diantaranya kontrol (K), kopi dengan penambahan inulin 12% (KI₁), kopi dengan penambahan inulin 20% (KI₂) dan kopi dengan penambahan inulin 28% (KI₃) dilakukan 2 kali pengulangan. Pengamatan utama yang dilakukan adalah pengukuran kadar air, kadar abu, kadar serat pangan larut, kadar inulin, uji kesukaan dan uji mutu citarasa bubuk kopi inul instan.

Hasil penelitian kadar air kopi inul instan berkisar antara 2,74-6,91 persen, hasil tersebut sesuai dengan SNI 01-3542-1994, yaitu maksimal 7 persen. Kadar abu

bubuk kopi inul instan berkisar antara 0,54-0,99 persen, hasil tersebut sesuai dengan SNI 01-3542-1994, yaitu maksimal 5 persen. Kadar serat pangan larut kopi inul instan berkisar antara 63,42-65,67 persen. Kadar inulin bubuk kopi inul instan berkisar antara 56,65-67,49 persen. Hasil uji kesukaan warna, rasa dan aroma menunjukkan kopi kontrol (K) paling disukai panelis, sedangkan pada uji mutu citarasa penambahan inulin tidak berpengaruh terhadap semua parameter mutu cita rasa bubuk kopi inul instan, yaitu *fragrance*, *aroma*, *coffee flavor*, *milk flavor*, *creamer flavor*, *herbal flavor*, *liquid body*, *sweet*, *astringent*, *bitter*, *caramel*, *balance*, dan *preference*.

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat, taufiq dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul *Nilai Gizi, Mutu Citarasa Dan Daya Terima Bubuk Kopi Inul Instan*. 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. Dr. Ir. Iwan Taruna, M. Eng selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian;
2. Ir. M. Fauzi, Msi selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian;
3. Dr. Ir Jayus selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing dan memberi dukungan serta saran selama menjadi mahasiswa;
4. Proyek Imhere Batch 3 tahun 2010 (IBRD Loan No.4789-IND & IDA Loan no.4077-IND) yang bersedia membantu mendanai penelitian ini;
5. Prof. Dr. Ir. Tejasari M.Sc selaku Dosen Pembimbing Utama, Ir. Sukatiningsih MS selaku Dosen Pembimbing Anggota I, dan Ir. Djumarti selaku Dosen Pembimbing Anggota II yang telah meluangkan waktu, pikiran dan perhatian dalam penulisan skripsi ini;
6. segenap Dosen dan karyawan Fakultas Teknologi Pertanian;
7. Teknisi Laboratorium Rekayasa Proses Hasil Pertanian (Mbak Wiem dan Pak Mistar), teknisi Laboraturium Kimia dan Biokimia Hasil Pertanian (Mbak Ketut dan Mbak Sari) atas bantuan dan kerjasamanya selama kami penelitian;
8. semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

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

Jember, Oktober 2010

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	vii
HALAMAN PERNYATAAN	viii
HALAMAN PEMBIMBINGAN	ix
HALAMAN PENGESAHAN	x
RINGKASAN	xi
PRAKATA	xiii
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR GAMBAR	xix
DAFTAR LAMPIRAN	xxi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
1.6 Definisi Operasional	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kopi	4
2.2 Kopi Bubuk	7
2.2.1 Roasting.....	7
2.2.2 Penggilingan.....	9
2.3 Kopi Instant	10
2.3.1 Ekstraksi	11

2.3.2 Drying.....	12
2.3.2.1 Spray Drying.....	12
2.3.2. Freeze Drying.....	13
2.3.3 Aromatisasi.....	13
2.3.4 Pengemasan.....	14
2.4 Komponen Pembentuk Cita Rasa Kopi.....	14
2.5 Dahlia.....	17
2.6 Inulin.....	19
2.7 Sifat Organoleptis.....	22
2.8 Fortifikasi.....	23
2.9 Nilai Gizi bubuk Kopi Inul Instan.....	24
2.10 Hipotesis.....	25
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Alat dan Bahan Penelitian.....	26
3.1.1 Alat Penelitian.....	26
3.1.2 Bahan Penelitian.....	26
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
3.3 Tahapan Penelitian.....	26
3.3.1 Ekstraksi Inulin.....	27
3.3.2 Pembuatan Produk Kopi Inul Instan.....	30
3.4 Rancangan Percobaan.....	31
3.5 Prosedur Analisis.....	31
3.5.1 Kadar Air.....	31
3.5.2 Kadar abu.....	32
3.5.3 Kadar Serat Larut Air.....	32
3.5.4 Kadar Inulin.....	33
3.5.5 Uji Kesukaan.....	33
3.5.6 Uji Mutu Citasa.....	33
3.6 Analisis Data.....	34

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Kadar Air Bubuk Kopi Inul Instan	35
4.2 Kadar Abu Total Bubuk Kopi Inul Instan	37
4.3 Kadar Serat Larut Air Bubuk Kopi Inul Instan.....	38
4.4 Kadar Inulin Bubuk Kopi Inul Instan	41
4.5 Tingkat Kesukaan Bubuk Kopi Inul Instan	42
4.6 Mutu Citarasa Bubuk Kopi Inul Instan.....	46
4.6.1 <i>Quality of Fragrance, Aroma, Coffee Flavor,</i> <i>Milk Flavor, Creamer flavor dan Herbal Flavor</i>	46
4.6.2 <i>Intensity of Fragrance, Aroma, Coffee Flavor,</i> <i>Milk Flavor, Creamer flavor dan Herbal Flavor.....</i>	50
4.6.3 <i>Liquid Body, Sweet, Astringent, Bitter, Caramel</i>	54
4.6.4 <i>Balance dan Preference</i>	57
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
5.1 Kesimpulan.....	60
5.2 Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	65

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Komposisi Kimia Buah Kopi	6
2.2 Komposisi Biji Robusta sebelum dan sesudah disangrai serta Kopi Bubuk Instan.....	6
2.3 Syarat Mutu Kopi Bubuk (SNI 01-3542-2004)	7
2.4 Syarat Mutu Kopi Instan (SNI 01-2983-2002)	11
2.5 Klasifikasi dan Kadar inulin Umbi Dahlia berdasarkan jenis bunga	19
2.6 Komposisi Kimia Umbi Dahlia.....	19
2.7 Karakteristik Mutu Cita Rasa dan Aroma Kopi Bubuk	22
2.8 Karakteristik Mutu Cita Rasa dan Aroma Kopi Instan	23
3.1 Karakteristik Cita Rasa dan Aroma pada Kopi	34
4.1 Uji Sidik Ragam Kadar Air Bubuk Kopi Inul Instan	36
4.2 Uji Sidik Ragam Kadar Abu Bubuk Kopi Inul Instan	37
4.3 Uji Sidik Ragam Kadar Serat larut Air Bubuk Kopi Inul Instan	40
4.4 Hasil Analisis Tingkat Kesukaan Bubuk Kopi Inul Instan.....	45
4.5 Hasil Analisis Mutu Citarasa <i>Quality Of Fragarance, Aroma, Coffee Flavor,</i> <i>Milk Flavor, Creamer Flavor dan Herbal Flavor</i> Bubuk Kopi Inul Instan	50
4.6 Hasil Analisis Mutu Citarasa <i>Intensity Of Fragarance, Aroma, Coffee Flavor,</i> <i>Milk Flavor, Creamer Flavor dan Herbal Flavor</i> Bubuk Kopi Inul Instan	53
4.7 Hasil Analisis Citarasa <i>Liquid Body, Sweet, Astringent, Bitter, Caramel</i> Bubuk Kopi Inul Instan	57
4.8 Hasil Analisis Citarasa <i>Balance dan Preference</i> Bubuk Kopi Inul Instan	59

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Struktur Buah Kopi	5
2.2 Bunga Dahlia.....	17
2.3 Umbi Dahlia.....	18
2.4 Struktur Umum Inulin.....	20
3.1 Ekstraksi Inulin	29
3.2 Pembuatan Kopi Inul Instan.....	30
4.1 Kadar Air Bubuk Kopi Inul Instan.....	36
4.2 Kadar Abu Bubuk Kopi inul Instan	38
4.3 Kadar Serat Larut Air Bubuk Kopi Inul Instan.....	39
4.4 Kadar Inulin Bubuk Kopi Inul Instan	41
4.5 Persentase Kesukaan Panelis Terhadap Warna Bubuk Kopi Inul Instan.....	43
4.6 Persentase Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Bubuk Kopi Inul Instan.....	44
4.7 Persentase Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Bubuk Kopi Inul Instan	45
4.8 Hasil Penilaian Panelis Terhadap <i>Quality Of Fragarance</i> dan Aroma Bubuk Kopi Inul Instan.....	47
4.9 Hasil Penilaian Panelis Terhadap <i>Quality Of Coffee Flavor</i> dan <i>Milk Flavor</i> Bubuk Kopi Inul Instan.....	48
4.10 Hasil Penilaian Panelis Terhadap <i>Quality Of Creamer Flavor</i> dan <i>Herbal</i> <i>Flavor</i> Bubuk Kopi Inul Instan.....	49
4.11 Hasil Penilaian Panelis Terhadap <i>Intensity Of Fragarance</i> dan Aroma Bubuk Kopi Inul Instan.....	51
4.12 Hasil Penilaian Panelis Terhadap <i>Intensity Of Coffee Flavor</i> dan <i>Milk</i> <i>Flavor</i> Bubuk Kopi Inul Instan.....	52
4.13 Hasil Penilaian Panelis Terhadap <i>Intensity Of Creamer Flavor</i> dan <i>Herbal</i> <i>Flavor</i> Bubuk Kopi Inul Instan.....	53
4.14 Hasil Penilaian Panelis Terhadap <i>Liquid body, Sweet</i> dan <i>Astringent</i> Bubuk Kopi Inul Instan.....	55

4.15 Hasil Penilaian Panelis Terhadap <i>Bitter</i> dan <i>caramel</i> Bubuk Kopi Inul Instan.....	56
4.16 Hasil Penilaian Panelis Terhadap <i>Balance</i> dan <i>Preference</i> Bubuk Kopi Inul Instan.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
A. Kadar Air.....	66
A.1 Data Hasil Analisis Kadar Air	66
A.2 Sidik Ragam Kadar Air.....	66
B. Kadar Abu	66
B.1 Data Hasil Analisis Kadar Abu.....	66
B.2 Sidik Ragam Kadar Abu	66
C. Kadar Serat Pangan Larut.....	67
C.1 Data Hasil Analisis Kadar Serat Pangan Larut	67
C.2 Sidik Ragam Kadar Serat Pangan Larut	67
D. Hasil Pengukuran Kadar Inulin	67
D.1 Data Hasil Analisis Kadar Inulin	67
D.2 Sidik Ragam Kadar Inulin	67
E. Hasil Analisis Uji Kesukaan.....	68
E.1 Aroma	68
E.2 <i>Chi Square</i> Aroma	68
E.3 Warna.....	69
E.4 <i>Chi Square</i> Warna.....	69
E.5 Rasa.....	70
E.6 <i>Chi Square</i> Rasa.....	70
F. Hasil Analisis Uji Mutu Cita Rasa dan Aroma.....	71
F.1 <i>Quality of Fragrance</i>	71
F.2 <i>Chi Square Quality of Fragrance</i>	71
F.3 <i>Intensity of Fragrance</i>	71
F.4 <i>Chi Square Intensity of Fragrance</i>	72
F.5 <i>Quality of Aroma</i>	72

F.6	<i>Chi Square Quality of Aroma</i>	72
F.7	<i>Intensity of Aroma</i>	73
F.8	<i>Chi Square Intensity of Aroma</i>	73
F.9	<i>Quality of Coffee Flavor</i>	74
F.10	<i>Chi Square Quality of Coffee Flavor</i>	74
F.11	<i>Intensity of Coffee Flavor</i>	75
F.12	<i>Chi Square Intensity of Coffee Flavor</i>	75
F.13	<i>Quality of Milk Flavor</i>	75
F.14	<i>Chi Square Quality of Milk Flavor</i>	76
F.15	<i>Intensity of Milk Flavor</i>	76
F.16	<i>Chi Square Intensity of Milk Flavor</i>	76
F.17	<i>Quality of Creamer Flavor</i>	77
F.18	<i>Chi Square Quality of Creamer Flavor</i>	77
F.19	<i>Intensity of Creamer Flavor</i>	78
F.20	<i>Chi Square Intensity of Creamer Flavor</i>	78
F.21	<i>Quality of Herbal Flavor</i>	79
F.22	<i>Chi Square Quality of Herbal Flavor</i>	79
F.23	<i>Intensity of Herbal Flavor</i>	80
F.24	<i>Chi Square Intensity of Herbal Flavor</i>	80
F.25	<i>Liquid Body</i>	80
F.26	<i>Chi Square Liquid Body</i>	81
F.27	<i>Sweet</i>	81
F.28	<i>Chi Square Sweet</i>	81
F.29	<i>Astringent</i>	82
F.30	<i>Chi Square Astringent</i>	82
F.31	<i>Bitter</i>	83
F.32	<i>Chi Square Bitter</i>	83
F.33	<i>Caramel</i>	84
F.34	<i>Chi Square Caramel</i>	84

F.35 <i>Balance</i>	84
F.36 <i>Chi Square Balance</i>	85
F.37 <i>Preference</i>	85
F.38 <i>Chi Square Preference</i>	85
G. Gambar Bubuk Kopi Inul Instan	87