

TEKNOLOGI PENCAMPURAN KOPI LIBERIKA TUNGKAL KOMPOSIT DAN ROBUSTA UNTUK MENINGKATKAN DAYA TERIMA KONSUMEN

Mursalin^{1*}

¹Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Jambi, Jalan Raya Jambi-Muara Bulian Km.15 Mendalo Darat, Jambi

ABSTRAK: Penambahan bahan aditif dan komplemen pada saat penyangraian kopi biasa dilakukan untuk menghasilkan aroma dan rasa kopi yang lebih baik. Bahan aditif dan komplemen yang umum ditambahkan diantaranya adalah margarin, kacang-kacangan dan biji kopi jenis lain. Pada penelitian ini, 6 formulasi campuran biji kopi liberika tungkal jambi dengan robusta (L/R), yaitu L/R 100/0; 90/10; 80/20; 70/30; 60/40 dan 50/50, dianalisis dan diperbandingkan. Analisis organoleptik dengan metode uji peringkat menggunakan 64 orang panelis tak terlatih, dilakukan untuk melihat tingkat penerimaan konsumen. Perlakuan dengan tingkat penerimaan konsumen tertinggi selanjutnya diuji-dibandingkan dengan 7 macam merk kopi bubuk komersial yang beredar di Kota Jambi. Analisis organoleptik dengan metode uji pasangan jamak menggunakan 25 orang panelis semi terlatih dipakai untuk melihat persamaan dan perbedaan mutu hedonik sampel kopi. Hasil analisis menunjukkan bahwa diantara semua perlakuan, L/R 70/30 menghasilkan kopi bubuk dengan aroma dan warna paling disukai dan kopi seduh dengan kekentalan dan cita rasa yang juga paling disukai. Dibandingkan dengan 7 jenis merk kopi komersial yang ada di Kota Jambi (Torabika, Kapal Api Spesial, Kapal Api Lampung, Ayam Ras, AAA, Bali Dancer, dan Gold Robusta), produk olahan kopi Liberika Tungkal Jambi L/R 70/30 ini ternyata dinilai mempunyai mutu hedonik aroma, warna, kekentalan dan cita rasa yang lebih baik.

Kata Kunci: Bahan Aditif Kopi, Kopi Campur, Libtukom, Tanjung Jabung Barat

ABSTRACT: The application of additives and complementary materials such as other varieties of coffee beans in coffee roasting could be done to produce coffee with a better taste and flavor. In this study, 6 formulations of liberica tungkal jambi and robusta coffee blend (L/R) were studied, namely L/R 100/0; 90/10; 80/20; 70/30; 60/40 and 50/50. Organoleptic analysis using a ranking test with 64 untrained panelists was carried out to see consumer preferences for hedonic quality. The treatment with the highest consumer acceptance was then tested comparatively with 7 commercially popular branded ground coffees in Jambi City. Organoleptic analysis using double-paired test with 25 semi-trained panelists was used to observe the similarities and differences in the hedonic qualities of the coffees. The results showed that among all blend formulations, L/R 70/30 produced ground coffee with the highest taste and color preferences and the most favorable taste and viscosity. Compared to 7 commercial ground coffee brands in Jambi City (Torabika, Kapal Api Special, Kapal Api Lampung, Ayam Ras, AAA, Bali Dancer, and Gold Robusta), L/R 70/30 blended coffee was clearly rated better in hedonic quality, especially on taste, color, viscosity, and flavor.

Keywords: beverage, coffee blend, liberica, libtujur, tanjung jabung barat

PENDAHULUAN

Beberapa varietas kopi yang umum terdapat di Indonesia diantaranya adalah kopi arabika (*Coffea arabica*), kopi robusta (*Coffea canephora* var. *robusta*) dan kopi liberika (*Coffea liberica*) (Martina, 2010; Ferry *et al.*, 2015). Kopi Liberika Tungkal Jambi merupakan kopi spesifik lokasi Jambi yang mampu tumbuh di dataran rendah (lahan gambut), dengan ukuran daun, cabang, bunga, buah dan pohon lebih besar dibandingkan kopi arabika dan kopi robusta. Cabang primer tanaman ini dapat bertahan lebih lama dan dalam satu buku dapat keluar bunga atau buah lebih dari satu kali. Kualitas buah kopi ini relatif rendah dengan tingkat produktivitas tergolong sedang, (4-5 ku/ha/th) dan rendemen \pm 12%. Kopi ini berbuah sepanjang tahun dengan ukuran buah tidak seragam. Kopi ini telah ditetapkan sebagai varietas bina melalui Keputusan Menteri

Pertanian Republik Indonesia No. 4968/SR.120/12/2013 tanggal 6 Desember 2013 (Lubis, 2014; Kompasiana, 2015; Hulupi, 2014; Kuncoro *et al.*, 2021).

Kopi bubuk merupakan produk yang dihasilkan dari biji kopi yang disangrai (*roasted*) kemudian digiling. Untuk meningkatkan preferensi konsumen, biasanya ditambahkan bahan aditif dan komplemen pada saat proses penyangraian kopi (Rachmawati, 2010; Sigalingging, 2019). Bahan aditif yang umum digunakan diantaranya adalah mentega, margarin, lemak cokelat (*cocoa butter*) dan berbagai jenis minyak tertentu. Bahan komplemen yang biasa ditambahkan diantaranya adalah jagung, kacang-kacangan, rempah-rempah dan biji kopi dari jenis berbeda. Penambahan bahan aditif dan komplemen biasa dilakukan

* Email korespondensi: mursalin@unja.ac.id

untuk menghasilkan aroma dan rasa kopi yang lebih baik (Sigalingging, 2019).

Kopi Liberika Tungkal Jambi yang mempunyai keunikan dalam aroma (mengandung aroma serupa nangka) dan citarasa khas serupa kacang panjang mentah (sayuran) (Yusianto, 1999), diperkirakan dapat lebih ditingkatkan keterterimaannya dengan cara menambahkan bahan komplemen berupa kopi robusta. Formulasi campuran kopi Liberika Tungkal Jambi dengan bahan komplemennya pada perbandingan tertentu diduga dapat menghasilkan kopi bubuk dan kopi seduh dengan aroma, warna, kekentalan dan rasa khas yang tingkat penerimaannya dapat menyaingi bahkan lebih baik dari kopi komersial yang ada di pasaran di Kota Jambi.

Perlakuan formulasi biji kopi Liberika Tungkal Jambi dengan biji kopi robusta dengan tingkat penerimaan konsumen tertinggi akan diuji-dibandingkan dengan sejumlah kopi bubuk komersial yang beredar di Kota Jambi untuk memperkirakan posisi (harga, pangsa pasar, market share, dan lain-lain) dari kopi bubuk campuran yang dihasilkan.

METODE

Penelitian ini terbagi menjadi dua tahap, tahap pertama adalah menentukan formulasi campuran kopi Liberika Tungkal Jambi dengan robusta yang menghasilkan mutu hedonik kopi terbaik, yang ditentukan secara organoleptik dengan metode uji peringkat (Soekarto, 1985; Soekarto dan Hubeis, 1992). Tahap kedua adalah membandingkan mutu hedonik produk terbaik yang diperoleh di tahap pertama dengan 7 jenis merk kopi komersial yang terdapat di Kota Jambi, yang ditentukan dengan uji organoleptik metode uji pasangan (Soekarto, 1985; Soekarto dan Hubeis, 1992). Masing-masing pekerjaan ini diulang masing-masing sebanyak tiga kali.

Terdapat 4 kriteria mutu hedonik yang diuji pada kegiatan di tahap pertama penelitian ini; dua kriteria mutu (aroma dan warna) diujikan pada kopi bubuk dan dua lainnya (kekentalan dan cita rasa) diujikan pada kopi seduh. kopi seduh dibuat dengan cara melarutkan 0.4 oz kopi ditambah 0.6 oz gula pasir ke dalam 200 ml air panas. Setelah seluruh gula dan kopi tercampur sempurna, air seduhan disaring menggunakan saringan teh sehingga bubuk kopi kasar akan terpisah dan ekstrak kopi dapat dihidangkan.

Uji organoleptik dengan metode peringkat yang dilakukan pada tahap pertama, menggunakan panelis tak terlatih sebanyak-64 orang. Panelis diminta untuk mengurutkan 6

sampel kopi yang diperoleh dari setiap formulasi L/R, dimana urutan 1 menunjukkan intensitas mutu yang paling tinggi dan urutan ke enam menunjukkan intensitas yang paling rendah. Setiap sampel kopi disajikan dengan sistem kode angka 3 digit secara acak.

Data hasil pengujian dari panelis selanjutnya ditabulasi dalam bentuk matriks respon lalu dilakukan analisis menggunakan metode rata-rata dan metode analisis Tabel Fisher-Yates. Analisis data dengan metode rata-rata dilakukan dengan cara menjumlahkan tingkat urutan hasil penilaian masing-masing panelis untuk masing-masing jenis dari sampel yang sama kemudian dirata-ratakan. Untuk analisis data dengan metode Fisher-Yates, nomor peringkat terlebih dahulu ditransformasikan menjadi data skor menggunakan Tabel Fisher-Yates. Hasil transformasi, yang disebut sebagai matriks skor, selanjutnya dianalisis secara statistika hingga dihasilkan tabel sidik ragam. Jika hasil sidik ragam berbeda nyata ($F_{hitung} > F_{tabel}$), maka dilakukan uji lanjut menggunakan Uji Duncan untuk melihat sampel mana yang berbeda. Semua pengujian statistik dilakukan pada tingkat kepercayaan 95 persen.

Setelah diperoleh perlakuan terbaik di tahap pertama, pada tahap kedua dilakukan uji organoleptik untuk membandingkan produk tersebut dengan 7 macam merk kopi komersial yang terdapat di Kota Jambi. Metode pengujian organoleptik yang dipakai adalah uji banding atau uji beda menggunakan 25 orang panelis semi terlatih. Parameter yang akan diuji adalah mutu hedonik dari aroma kopi bubuk, warna kopi bubuk, kekentalan seduhan kopi, dan rasa seduhan kopi.

Masing-masing sampel kopi dari 7 jenis merk kopi komersial disajikan dengan kode 3 angka acak sedangkan sampel kopi olahan Liberika Tungkal Jambi disajikan sebagai pembanding (R). Ada dua jenis uji pasangan yang dicobakan, yaitu uji pasangan tak berarah untuk melihat apakah sampel berbeda atau sama dengan pembanding dan uji pasangan berarah untuk melihat kriteria perbedaan yang ada apakah lebih baik atau lebih buruk dari pembanding. Semua pengujian dilakukan pada tingkat kepercayaan 95 dan 99%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mutu Hedonik Produk

Tingkat kesukaan panelis terhadap aroma dan warna kopi bubuk

Hasil analisis data menggunakan metode rata-rata, urutan preferensi panelis terhadap aroma dan warna kopi bubuk produk olahan kopi

Liberika Tungkal Jambi menurut formulasi campurannya dengan kopi robusta (L/R) masing-masing adalah: L/R=70/30 > L/R=60/40 > L/R=80/20 > L/R=100/0 > L/R=50/50 > L/R=90/10 untuk aroma dan L/R=70/30 > L/R=80/20 > L/R=60/40 > L/R=50/50 > L/R=90/10 > L/R=100/0 untuk warna.

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat perbedaan mutu hedonik aroma dan warna yang sangat nyata dari keenam jenis perlakuan formulasi yang diterapkan. Hasil uji jarak berganda Duncan, formulasi L/R 70/30 tidak berbeda nyata dengan 60/40 dalam menghasilkan aroma kopi bubuk yang disukai. Untuk parameter warna, kopi bubuk yang dihasilkan dari formulasi L/R 70/30 merupakan yang terbaik dan berbeda dengan semua formulasi lainnya (**Tabel 1**).

Tabel 1. Uji jarak berganda Duncan untuk mutu hedonik aroma dan warna kopi

Formulasi L/R	Parameter Mutu Hedonik	
	Aroma	Warna
100/0	3,70 a,b	4,14 a
90/10	3,94 a	3,92 a,b
80/20	3,58 b	3,17 c
70/30	2,89 c	2,80 d
60/40	3,17 c	3,27 c
50/50	3,72 a,b	3,70 b

Keterangan: angka yang diikuti dengan huruf kecil yang sama berarti tidak berbeda nyata menurut DNMRT 95%

Tingkat kesukaan panelis terhadap kekentalan dan cita rasa kopi seduh

Hasil analisis data menggunakan metode rata-rata, urutan preferensi panelis terhadap kekentalan dan cita rasa kopi seduh dari semua formulasi L/R adalah: L/R=70/30 > L/R=60/40 > L/R=80/20 > L/R=90/10 > L/R=50/50 > L/R=100/0 untuk kekentalan dan L/R=70/30 > L/R=60/40 > L/R=80/20 > L/R=90/10 > L/R=50/50 > L/R=100/0 untuk cita rasa. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat perbedaan mutu hedonik kekentalan dan cita rasa yang sangat nyata dari keenam jenis perlakuan formulasi yang diterapkan.

Hasil uji jarak berganda Duncan, formulasi L/R 70/30 menghasilkan kekentalan kopi seduh dengan tingkat kesukaan panelis yang berbeda nyata dengan formulasi yang lainnya. Berdasarkan formulasi L/R, tingkat kesukaan panelis terhadap kekentalan kopi seduh dapat dibagi dalam tiga kategori, yaitu; satu perlakuan menghasilkan kekentalan yang paling disukai yaitu formulasi 70/30, tiga perlakuan menghasilkan kekentalan dengan tingkat

kesukaan yang sedang yaitu formulasi 60/40, 80/20 dan 90/10; dan dua perlakuan menghasilkan kekentalan dengan tingkat kesukaan yang rendah yaitu formulasi 50/50 dan 100/0. Untuk parameter cita rasa, tingkat kesukaan panelis terbagi dalam tiga kategori, yaitu satu perlakuan menghasilkan cita rasa yang paling disukai (formulasi L/R 70/30), empat perlakuan menghasilkan cita rasa dengan tingkat kesukaan yang sedang (formulasi L/R 60/40, 80/20, 90/10 dan 50/50), dan satu perlakuan menghasilkan cita rasa dengan tingkat kesukaan yang rendah (formulasi L/R 100/0). Hasil analisis DNMRT untuk parameter tingkat kesukaan panelis akan kekentalan dan cita rasa kopi seduh yang dihasilkan dapat dilihat pada **Tabel 2**.

Tabel 2. Mutu hedonik kekentalan dan cita rasa kopi seduh yang dihasilkan

Formulasi L/R	Parameter Mutu Hedonik	
	Kekentalan	Cita Rasa
100/0	4,58 a	4,16 a
90/10	3,30 c	3,52 b
80/20	3,23 c	3,48 b
70/30	2,64 d	2,86 c
60/40	3,20 c	3,41 c
50/50	4,05 b	3,58 b

Keterangan: angka yang diikuti dengan huruf kecil yang sama berarti tidak berbeda nyata menurut DNMRT 95%

Hasil rekapitulasi peringkat kesukaan panelis terhadap produk kopi Liberika Tungkal Jambi berdasarkan empat jenis atribut mutu hedonik yang ujikan, disajikan pada **Tabel 3**. Dari enam perlakuan formulasi biji kopi Liberika Tungkal Jambi dengan kopi robusta (L/R), perlakuan terbaik yang menghasilkan mutu hedonik dengan tingkat penerimaan tertinggi adalah formulasi L/R 70/30. Selanjutnya produk olahan kopi Liberika Tungkal Jambi dengan formulasi L/R 70/30 ini akan diuji-bandingkan dengan 7 merk kopi sejenis yang terdapat di pasar Kota Jambi untuk membandingkan tingkat penerimaan panelis terhadap produk yang dihasilkan.

Tabel 3. Rekapitulasi peringkat kesukaan panelis berdasarkan empat jenis atribut mutu hedonik

Formulasi L/R	Peringkat dan Notasi Perlakuan Berdasarkan Atribut Mutu			
	Aroma	Warna	Kekentalan	Cita Rasa
100/0	IV a,b	VI a	VI a	VI a
90/10	VI a	V a,b	IV c	IV b
80/20	III b	II c	III c	III b
70/30	I c	I d	I d	I c
60/40	II c	III c	II c	II b
50/50	V a,b	IV b	V b	IV b

Keterangan: Peringkat dengan notasi huruf kecil yang sama ke arah bawah menunjukkan tingkat kesukaan panelis tidak berbeda nyata menurut DNMR 95%

Uji Banding Produk Formulasi L/R 70/30 dengan Kopi Komersial

Aroma dan warna kopi bubuk

Hasil uji organoleptik menggunakan metode uji pasangan dengan respon tak berarah pada tingkat kepercayaan 95% menunjukkan bahwa tidak satu pun dari ketujuh macam merk kopi komersial yang dibandingkan memiliki aroma dan warna sama dengan kopi formulasi L/R 70/30 (Tabel 4).

Tabel 4. Rekapitulasi matriks respon tak berarah 25 panelis pada perbandingan aroma dan warna 7 merk kopi bubuk komersial dengan kopi formulasi L/R 70/30

Merk Kopi Komersial	Respon Panelis			
	Σ Menyatakan Sama pada		Σ Menyatakan Berbeda pada	
	Aroma	Warna	Aroma	Warna
Torabika	2	0	23**	25**
Kapal Api Spesial	5	3	20**	22**
Kapal Api Lampung	7	1	18*	24**
Ayam Ras	3	2	22**	23**
AAA	3	0	22**	25**
Bali Dancer	2	2	23**	23**
Gold Robusta	7	6	18*	19*

Keterangan: *=berbeda pada tingkat kepercayaan 95%; ** = berbeda pada tingkat kepercayaan 99%

Berdasarkan Tabel 4, seluruh merk kopi komersial yang diuji-bandingkan dengan kopi hasil formulasi L/R 70/30 memiliki mutu hedonik untuk aroma dan warna yang berbeda. Jumlah terkecil untuk menyatakan beda atau sama terhadap uji pasangan respon tak berarah untuk jumlah panelis 25 orang adalah 18.

Untuk melihat besarnya intensitas dan jenis perbedaan antara 7 merk kopi bubuk komersial dengan kopi formulasi L/R 70/30 dalam hal

aroma dan warna, maka dilakukan analisis organoleptik menggunakan uji pasangan dengan respon berarah. Hasil analisis ini ditampilkan pada Tabel 5 dan 6.

Tabel 5. Rekapitulasi matriks respon berarah 25 panelis pada perbandingan aroma 7 merk kopi bubuk komersial dengan kopi formulasi L/R 70/30

Merk Kopi Komersial	Jumlah Panelis Menyatakan		
	Kurang dari L/R 70/30	Sama Dengan L/R 70/30	Lebih dari L/R 70/30
Torabika	11	3	11
Kapal Api Spesial	9	3	13*
Kapal Api Lampung	7	5	13*
Ayam Ras	14**	4	8
AAA	9	4	12
Bali Dancer	16**	1	9
Gold Robusta	11	6	8

Keterangan: *=berbeda pada tingkat kepercayaan 95%; ** = berbeda pada tingkat kepercayaan 99%

Tabel 6. Rekapitulasi matriks respon berarah 25 panelis pada perbandingan warna 7 merk kopi bubuk komersial dengan kopi formulasi L/R 70/30

Merk Kopi Komersial	Jumlah Panelis Menyatakan		
	Kurang dari L/R 70/30	Sama Dengan L/R 70/30	Lebih dari L/R 70/30
Torabika	19**	1	5
Kapal Api Spesial	16**	3	6
Kapal Api Lampung	18**	1	6
Ayam Ras	9	3	13*
AAA	9	2	14*
Bali Dancer	20**	2	3
Gold Robusta	15**	5	5

Keterangan: *=berbeda pada tingkat kepercayaan 95%; ** = berbeda pada tingkat kepercayaan 99%

Dari Tabel 5 dan 6, diketahui bahwa produk olahan kopi Liberika Tungkal Jambi memiliki aroma yang lebih disukai dibandingkan dengan Kopi Ayam Ras dan Bali Dancer tetapi kurang disukai jika dibandingkan dengan kopi merk Kapal Api Spesial dan Kapal Api Lampung. Untuk Kopi Torabika, AAA dan Gold Robusta, walaupun memiliki aroma yang berbeda, tetapi tidak cukup alasan untuk menyatakan bahwa perbedaan tersebut lebih enak atau kurang enak dari produk olahan kopi Liberika Tungkal Jambi.

Produk olahan kopi Liberika Tungkal Jambi memiliki warna yang lebih disukai dibandingkan dengan Torabika, Kapal Api Spesial, Kapal Api Lampung, Bali Dancer dan Gold Robusta tetapi kurang disukai jika dibandingkan dengan kopi merk Kapal Api Spesial dan Kapal Api Lampung.

Kekentalan dan cita rasa kopi seduh

Kopi formulasi L/R 70/30 memiliki kekentalan yang berbeda dengan 4 merk kopi komersial (Torabika, Kapal Api Lampung, Ayam Ras dan Bali Dancer) dan juga memiliki cita rasa yang berbeda dengan ketujuh merk kopi komersial yang diujibandingkan (Tabel 7).

Untuk melihat besarnya intensitas dan jenis perbedaan antara 7 merk kopi bubuk komersial dengan kopi formulasi L/R 70/30 dalam hal kekentalan dan cita rasa, maka dilakukan analisis organoleptik menggunakan uji pasangan dengan respon berarah. Hasil analisis ini ditampilkan pada Tabel 8 dan 9.

Tabel 8 dan 9 mengindikasikan bahwa produk olahan kopi Liberika Tungkal Jambi memiliki kekentalan yang lebih disukai dibandingkan dengan Kopi Torabika dan Kapal Api Lampung tetapi tidak untuk kopi merk lainnya. Produk olahan kopi Liberika Tungkal Jambi memiliki cita rasa yang lebih disukai dibandingkan dengan ketujuh merk kopi komersial yang diujibandingkan.

Tabel 7. Rekapitulasi matriks respon tak berarah 25 panelis pada perbandingan kekentalan dan cita rasa 7 merk kopi bubuk komersial dengan kopi formulasi L/R 70/30

Merk Kopi Komersial	Respon Panelis			
	Σ Menyatakan Sama		Σ Menyatakan Beda	
	Kekentalan	Citarasa	Kekentalan	Citarasa
Torabika	7	2	18*	23**
Kapal Api Spesial	10	5	15	20**
Kapal Api Lampung	10	1	15	24**
Ayam Ras	6	7	19*	18*
AAA	9	4	16	21**
Bali Dancer	7	1	18*	24**
Gold Robusta	10	3	15	22**

Keterangan: *=berbeda pada tingkat kepercayaan 95%; ** = berbeda pada tingkat kepercayaan 99%

Tabel 8. Rekapitulasi matriks respon berarah 25 panelis pada perbandingan kekentalan 7 merk kopi bubuk komersial dengan kopi formulasi L/R 70/30

Merk Kopi Komersial	Jumlah Panelis Menyatakan		
	Kurang dari L/R 70/30	Sama Dengan L/R 70/30	Lebih dari L/R 70/30
	Torabika	14*	7
Kapal Api Spesial	8	8	9
Kapal Api Lampung	13*	8	4
Ayam Ras	11	5	9
AAA	6	9	10
Bali Dancer	10	9	6
Gold Robusta	10	10	5

Keterangan: *=berbeda pada tingkat kepercayaan 95%; ** = berbeda pada tingkat kepercayaan 99%

Tabel 9. Rekapitulasi matriks respon berarah 25 panelis pada perbandingan citarasa 7 merk kopi bubuk komersial dengan kopi formulasi L/R 70/30

Merk Kopi Komersial	Jumlah Panelis Menyatakan		
	Kurang dari L/R 70/30	Sama Dengan L/R 70/30	Lebih dari L/R 70/30
	Torabika	15**	4
Kapal Api Spesial	17**	2	6
Kapal Api Lampung	13*	4	8
Ayam Ras	15**	4	6
AAA	15**	3	7
Bali Dancer	17**	3	5
Gold Robusta	19**	3	3

Keterangan: *=berbeda pada tingkat kepercayaan 95%; ** = berbeda pada tingkat kepercayaan 99%

SIMPULAN

Formulasi campuran kopi Liberika Tungkal Jambi dengan kopi robusta pada perbandingan 70 berbanding 30, menghasilkan kopi bubuk dengan aroma dan warna paling disukai dan menghasilkan kekentalan dan cita rasa kopi seduh yang juga paling disukai.

Kopi campuran Liberika Tungkal Jambi dan robusta memiliki aroma yang lebih disukai dibandingkan dengan Kopi Ayam Ras dan Bali Dancer tetapi kurang disukai jika dibandingkan dengan kopi merk Kapal Api Spesial dan Kapal Api Lampung. Warna kopi produk olahan Liberika Tungkal Jambi lebih disukai dari kopi Torabika, Kapal Api Spesial, Kapal Api Lampung, Bali Dancer dan Gold Robusta tetapi kurang disukai jika dibandingkan dengan kopi merk Kapal Api Spesial dan Kapal Api Lampung.

Kopi campuran Liberika Tungkal Jambi dan robusta memiliki kekentalan yang baik dengan tingkat penerimaan yang lebih disukai dari Kopi Torabika dan Kapal Api Lampung.. Dalam hal cita rasa, kopi produk olahan Liberika Tungkal Jambi memiliki tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan dengan ketujuh merk kopi komersial yang diuji.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada LPPM Universitas Jambi yang telah menyediakan dana penelitian dan fasilitas lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ferry, Y., Supriadi, H., Meynarti, S.D.I. 2015. *Teknologi Budi Daya Tanaman Kopi Aplikasi pada Perkebunan Rakyat*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. ISBN 978-602-344-129-7.
- Hulupi, R. 2014. Libtukom: varietas kopi liberika anjuran untuk lahan gambut. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*. 26(1), Hal.1-6
- Kuncoro, S., Yulia, M., Suhandy, D. 2021. Aplikasi UV spectroscopy dan metode simca untuk klasifikasi kopi liberika Tungkal Jambi dan kopi liberika Probolinggo. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*.. 10(1), Hal.49-56.
- Kompasiana. 2015. *Cerita Dibalik Secangkir Kopi Liberika Ibu*. [online]. Tersedia di: http://www.kompasiana.com/setyaningrum/cerita-dibalik-secangkir-kopi-liberika-ibu_55619d13719373dd35284aa9 (Diakses pada tanggal 20 Juli 2018)
- Lubis, S. 2014. *Kopi Excelsa Jambi Dilepas dengan Nama Kopi Libtukom (Liberika Tungkal Komposit)*. Balai Besar Pembenihan & Proteksi Tanaman Perkebunan. [Online]. Tersedia di: <http://ditjenbun.pertanian.go.id/bbpptpmedan/berita-280-kopi-excelsa-jambi-dilepas-dengan-nama--kopi-libtukom.html>. (Diakses pada tanggal 20 Juli 2016).
- Martina, A. 2010. *Seluk Beluk Kopi Arabika dan Robusta*. [Online] Tersedia di: <http://kopirobusta.com/kopi-robusta-ditanatoraja.php>. (Diakses pada tanggal 01 Januari 2015).
- Rachmawati, T. 2010. *Pengaruh Penambahan Bahan Aditif dalam Proses Pengolahan Kopi Bubuk dan Perubahan Mutunya Selama Penyimpanan*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sigalingging, C. 2019. *Pembuatan Bubuk Kopi Dengan Campuran Bubuk Kakao dan Bubuk Jahe Merah*. Tesis Program Studi Magister Ilmu Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soekarto, S.T. dan Hubeis, M. 1992. *Petunjuk Laboratorium Metoda penelitian Indrawi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Soekarto, ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara. Jakarta.
- Yusianto. 1999. *Kopi: Pengolahan mutu, komposisi kimia, citarasa*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. Jember.