

“Studi Pembuatan Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Instan dengan Penambahan Bubuk Kakao (*Theobroma cacao*)”



Studi Pembuatan Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Instan dengan Penambahan Bubuk Kakao (*Theobroma cacao*)

Bayu Raka Siwi, Tuty Anggraini, Risa Meutia F

UNIVERSITAS ANDALAS

ABSTRAK

Kopi instan merupakan produk olahan kopi yang banyak dikonsumsi di seluruh dunia. Namun, kopi instan yang beredar di Indonesia sebagian besar merupakan kopi instan impor. Pada penelitian ini pembuatan kopi instan menggunakan kopi berjenis robusta dan bubuk kakao sebagai tambahan pada produk kopi instan. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan produk kopi instan yang memiliki cita rasa coklat dan mengetahui sifat fisikokimia pada produk kopi instan dengan penambahan kakao bubuk. Penelitian ini dilakukan dengan cara langsung dan juga menggunakan kajian literatur. Pembuatan produk kopi instan ini menggunakan metode Foam Mat Drying. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kadar air produk sebesar 3,95-4,34% dan kadar abu produk sebesar 4,56-6%.. Berdasarkan uji organoleptik didapatkan perbedaan nilai kesukaan berdasarkan aroma, rasa, dan warna pada produk, namun produk yang memiliki rata-rata tertinggi dan menjadi produk terbaik yaitu pada produk B.

Kata kunci: Kopi Instan, Kopi Robusta, Bubuk Kakao, Foam Mat Drying

KEDJAJAAN

UNTUK

BANGSA

Study of Making Instant Robusta Coffee (*Coffea canephora*) with Addition of Cocoa Powder (*Theobroma cacao*)

Bayu Raka Siwi, Tuty Anggraini, Risa Meutia F

UNIVERSITAS ANDALAS
ABSTRACT

Instant coffee is a coffee product that is widely consumed throughout the world. However, instant coffee circulating in Indonesia is mostly imported instant coffee. In this study, instant coffee was made using robusta coffee and cocoa powder as an addition to instant coffee products. This study aimed to produce instant coffee products that have a chocolate flavor and determine the physicochemical properties of instant coffee products with the addition of ground cocoa. This research was conducted in a direct way and also used a literature review. The manufacture of this instant coffee product uses the Foam Mat Drying method. Based on the research results, it was found that the product moisture content was 3.95-4.34% and the product ash content was 4.56-6%. Based on the organoleptic test, there were differences in preference values based on aroma, taste, and color in the product, but the product that had the highest average and became the best product was product B.

Keywords: Instant Coffee, Robusta Coffee, Cocoa Powder, Foam Mat Drying

