

**ANALISIS ALAT PENGECILAN UKURAN TERHADAP UJI  
ORGANOLEPTIK BAHAN BAKU PEMBUATAN PERMEN  
KOPI**

**Oleh:**



**Sangrilla Novita Safitri**

**1611111034**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2023**

# ANALISIS ALAT PENGECILAN UKURAN TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK BAHAN BAKU PEMBUATAN PERMEN KOPI

Sangrilla Novita Safitri<sup>1</sup>, Dinah Cherie<sup>2</sup>, Andasuryani<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

<sup>2</sup>Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: [sangrillasavitri8@gmail.com](mailto:sangrillasavitri8@gmail.com)

## ABSTRAK

Tanaman kopi (*coffea*) merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi dibandingkan tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Permen kopi menjadi salah produk olahan kopi yang sudah dikembangkan karena peminat kopi semakin meningkat dari tahun ketahun. Bahan baku permen kopi dihasilkan dari bubuk biji kopi yang dihaluskan atau melalui proses pengecilan ukuran. Berdasarkan hal tersebut penelitian ini dilakukan untuk melihat pengaruh alat pengecilan ukuran terhadap uji organoleptik bahan baku pembuatan permen kopi. Penelitian menggunakan metode eksperimental yaitu dengan langsung melakukan proses pembuatan permen kopi dengan tiga jenis alat pengecilan ukuran yang terdiri dari *hammer mill*, blender dan lumpang. Tahapan penelitian yaitu persiapan bahan dan alat, penyortiran biji kopi, penyangraian, proses pembuatan bubuk kopi, pembuatan permen kopi, pengamatan dan pengolahan data dengan uji statistik. Pengamatan pada penelitian ini terdiri dari perhitungan nilai kadar air, modulus kehalusan dan uji organoleptik. Hasil penelitian didapat bahwa hasil rekapitulasi penelitian pembuatan permen kopi didapat perlakuan terbaik yang berbeda nyata yaitu pada perlakuan pengecilan ukuran dengan menggunakan alat blender. Hasil berbeda nyata didapatkan pada pengamatan kadar air bubuk kopi, kadar air permen kopi dan modulus kehalusan. Sedangkan pada pengamatan kadar air kopi robusta, kadar air kopi arabika, kadar air biji kopi arabika sesudah penyangraian, kadar air biji kopi robusta sesudah penyangraian, uji organoleptik rasa, uji organoleptik warna, uji organoleptik tekstur dan uji organoleptik aroma tidak terlihat berbeda nyata.

*Kata Kunci* : Kopi, Pengecilan Ukuran, Uji Organoleptik