

**IDENTIFIKASI KARAKTERISTIK HOUSE BLEND COFFEE
SUMATERA BARAT DENGAN METODE UJI *CUPPING***

MUHAMMAD IQBAL YUSUF
1611123009



Pembimbing 1 : Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M. Si.

Pembimbing 2 : Dr. Ir. Hasbullah, M.S

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

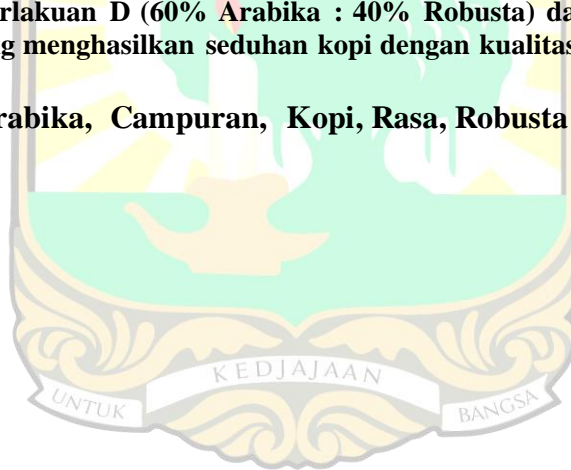
Identifikasi Karakteristik House Blend Coffee Sumatera Barat dengan Metode Uji Cupping

Muhammad Iqbal Yusuf¹, Novizar Nazir², Hasbullah²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencampuran Kopi Robusta dengan Arabika terhadap kualitas rasa kopi seduh dan mendapatkan campuran kopi Robusta dan Arabika yang tepat untuk menghasilkan seduhan kopi terbaik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah perbandingan campuran kopi Arabika dan Robusta yaitu ; A (30% Arabika : 70% Robusta), B (40% Arabika : 60% Robusta), C (50% Arabika : 50% Robusta), D (60% Arabika : 40% Robusta), E (70% Arabika : 30% Robusta) Data penelitian dianalisis dengan menggunakan Analysis Of Variance (ANOVA) dan apabila mempunyai pengaruh nyata maka data lanjutan dianalisis dengan menggunakan Duncan's New Multipl Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Perbandingan campuran kopi Arabika dan Robusta memberikan pengaruh yang nyata terhadap aroma, rasa, acidity, body, dan keseluruhan. Perlakuan terbaik berdasarkan tingkat kesukaan holistic (keseluruhan) diperoleh pada perlakuan D (60% Arabika : 40% Robusta) dan E (70% Arabika : 30% Robusta) yang menghasilkan seduhan kopi dengan kualitas rasa terbaik.

Kata kunci : Arabika, Campuran, Kopi, Rasa, Robusta



Identification of West Sumatra House Blend Coffee Characteristics with the Cupping Test Method

Muhammad Iqbal Yusuf¹, Novizar Nazir², Hasbullah²

ABSTRACT

This research aims to analyzing the effect of blending Robusta Coffee with Arabica on the taste quality of brewed coffee and figuring out the right blending of robusta coffee with arabica to produce the best brewed coffee. This research method used a Completely Randomized Design (CRD) method with 5 treatments and 3 replications. The treatments used were the ratio of comparison of Arabica and Robusta Coffee Blends, namely; A (30% Arabica: 70% Robusta), B (40% Arabica : 60% Robusta, C (50% Arabica : 50% Robusta), D (60% Arabica : 40% Robusta), dan E (70% Arabica : 30% Rrobusta). The research data were analyzed using Analysis Of Variance (ANOVA) and if it had a real effect, then continued data were analyzed using Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% level. Based on the research, it was found that the comparison of Arabica and Robusta Coffee blending has a significant effect on **Fragrances, Flavors, Acidities, Bodies, and Overalls**. The best treatment based on the level of holistic preference (Overall) was obtained by treatment D (60% Arabica : 40% Robusta) and E (70% Arabica : 30% Robusta) which produced coffee brews with the best taste quality.

Keywords: Arabica, Blending, Coffee, Robusta, Taste

