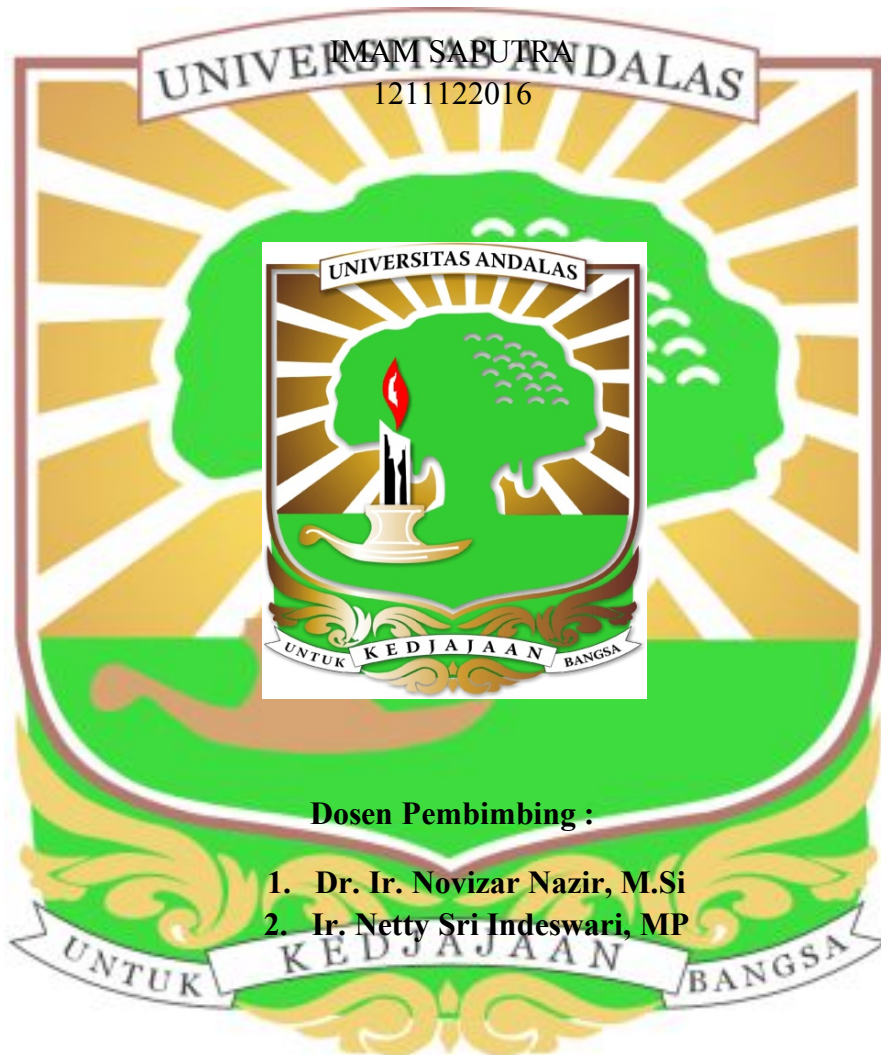


**PENGARUH PENCAMPURAN KOPI ARABIKA DAN KOPI LIBERIKA
TERHADAP AKTIFITAS ANTIOKSIDAN SERTA UJI SENSORIK
KOPI BUBUK CAMPURAN**

SKRIPSI

Oleh:

IMAM SAPUTRA
1211122016



Dosen Pembimbing :

1. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si
2. Ir. Netty Sri Indeswari, MP

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pengaruh Pencampuran Kopi Arabika dan Kopi Liberika Terhadap Aktivitas Antioksidan Serta Uji Sensorik Bubuk Kopi Campuran

Imam Saputra, Novizar Nazir, Netty Sri Indeswari.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh pencampuran biji kopi arabika dan biji kopi liberika terhadap aktivitas antioksidan dan uji sensorik bubuk kopi campuran yang dihasilkan serta mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap kopi bubuk campuran dengan berbagai perbandingan yang ditentukan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 3 ulangan. Analisa data dilakukan menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan kemudian dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perbandingan pencampuran kopi liberika dengan kopi arabika 100 : 0, 90 : 10, 80 : 20, 70 : 30, 60 : 40, 50 : 50 dalam total bahan sebanyak 40 gram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan pencampuran kopi liberika dengan kopi arabika terhadap kopi bubuk campuran memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, aktivitas antioksidan, total fenol, pH, dan kafein, namun memberikan pengaruh berbeda tidak nyata pada kadar sari kopi. Produk yang mendapatkan nilai tertinggi berdasarkan uji cita rasa adalah perlakuan F (50 : 50) dengan total skor 81,5.

Kata kunci – kopi liberika, kopi arabika, antioksidan, uji sensorik.



The effect of Blending Coffee Arabica and Coffee Liberica to the Antioxidant Activity And Sensory Test of Coffee Powder Blend

Imam Saputra, Novizar Nazir, Netty Sri Indeswari.

ABSTRACT

This research aims to know the effect of mixing Arabica coffee beans and Liberica coffee beans to the antioxidant activity and sensory test of coffee powder blend and to find the rate of favorite panelist to the coffee powder blend with a variety of comparisons. This research uses a Completely Randomized Design (RAL) consist of 6 treatments with 3 repetitions. Data were statistically analyzed using the Analysis of Variant (ANOVA) which followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% level. The comparison mixing of arabika coffee and liberica coffee were 100 : 0, 90 : 10, 80 : 20, 70 : 30, 60 : 40, 50 : 50 in material total was 40 gram. The result showed that the comparison of coffee powder blend were significantly to water content, ash content, fat content, antioxidant activity, total fenol, pH and caffein content, but it was not significantly to pollen levels. The best product based on sensory test was F treatment (50 : 50) with total score 81,5.

Keywords – liberica coffee, arabica coffee, antioxidant, sensory test.

