

KARAKTERISTIK MUTU SEDUHAN KOPI PADA PEDAGANG MINUMAN KOPI GEROBAK KELILING DI KOTA PADANG

**CHRISTIAN NATHANAEL EPAFRAS
1911122011**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2026**

KARAKTERISTIK MUTU SEDUHAN KOPI PADA PEDAGANG MINUMAN KOPI GEROBAK KELILING DI KOTA PADANG

Christian Nathanael Epafras, Novelina, Aisman

ABSTRAK

Maraknya fenomena pedagang kopi gerobak keliling (street coffee) di Kota Padang menawarkan variasi harga dan menu dengan karakteristik seduhan yang diduga beragam akibat perbedaan bahan baku serta teknik ekstraksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi karakteristik mutu fisikokimia berupa nilai pH (tingkat keasaman) dan kadar kafein secara kuantitatif, serta mengevaluasi kualitas sensorik seduhan kopiAmericano dari lima merek dagang kopi gerobak keliling yang paling diminati di Kota Padang (Kopi Ajoe, Kopi Luang, Kopi D'Corner, Senja Kopi, dan Kopi Plato). Penelitian ini menggunakan metode kuasi eksperimen dengan teknik pengambilan sampel secara purposive sampling. Analisis kadar kafein ditentukan menggunakan metode Spektrofotometri UV-Vis pada panjang gelombang 273 nm, sedangkan pengujian organoleptik menggunakan uji hedonik melibatkan 20 panelis agak terlatih. Hasil analisis sidik ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa perbedaan merek dagang berpengaruh nyata hingga sangat nyata terhadap seluruh parameter mutu yang diuji. Rentang nilai pH sampel yang diperoleh berkisar antara 4,01 hingga 6,20, sedangkan kadar kafein berkisar antara 0,184 mg/L hingga 0,366 mg/L. Merek Senja Kopi ditetapkan sebagai perlakuan terbaik secara organoleptik dengan karakteristik fisikokimia nilai pH 6,20 dan kadar kafein sebesar 0,304 mg/L, serta memperoleh skor kesukaan panelis tertinggi pada parameter warna (4,05), rasa (3,90), dan aroma (3,95). Secara umum, terdapat kecenderungan hubungan berbanding terbalik secara tidak langsung antara kadar kafein dengan nilai pH yang dipengaruhi oleh intensitas ekstraksi senyawa asam organik selama proses penyeduhan.

Kata Kunci:Americano, Kopi Gerobak Keliling, Kafein, pH, Spektrofotometri UV-Vis, Uji Hedonik.

CHARACTERISTICS OF COFFEE BREWING QUALITY BY MOBILE COFFEE CART VENDORS IN PADANG CITY

Christian Nathanael Epafras, Novelina, Aisman

ABSTRACT

The rapid proliferation of mobile street coffee vendors in Padang has introduced variations in pricing and menus, resulting in coffee brews with diverse characteristics due to differences in raw materials and extraction techniques. This study aimed to identify the physicochemical quality traits, specifically the pH value (acidity level) and quantitative caffeine content, and to evaluate the sensory profile of Americano coffee brews from five highly preferred mobile coffee brands in Padang (Kopi Ajoe, Kopi Luang, Kopi D'Corner, Senja Kopi, and Kopi Plato). A quasi-experimental approach was utilized, with samples selected via purposive sampling. The caffeine concentration was determined using UV-Vis Spectrophotometry at a wavelength of 273 nm, while the organoleptic assessment was performed through a hedonic preference test involving 20 semi-trained panelists. The analysis of variance (ANOVA) revealed that the distinct brands exerted a significant to highly significant effect on all evaluated quality parameters. The measured pH values ranged from 4.01 to 6.20, whereas the caffeine content varied between 0.184 mg/L and 0.366 mg/L. Senja Kopi was determined as the most preferred treatment organoleptically, characterized by a pH value of 6.20 and a caffeine concentration of 0.304 mg/L, while obtaining the highest panelist preference scores for color (4.05), flavor (3.90), and aroma (3.95). In general, an indirect inverse relationship was observed between caffeine concentration and pH values, which is heavily influenced by the extraction intensity of organic acids during the brewing process.

Keywords: Americano, Caffeine, Hedonic Test, Mobile Street Coffee, pH, UV-Vis Spectrophotometry.