

ANALISIS PERBEDAAN PENCAMPURAN JAGUNG (*Zea mays*) TERHADAP MUTU KOPI BUBUK INDUSTRI GUNUNG PASAMAN

DEBORAH SIDABUTAR

1711122021



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

ANALISIS PERBEDAAN PENCAMPURAN JAGUNG (*Zea mays*) TERHADAP MUTU KOPI BUBUK INDUSTRI GUNUNG PASAMAN

Deborah Sidabutar, Rini, Tuty Anggraini

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui karakteristik fisik, kimia, dan citarasa kopi seduhan dari kopi bubuk Gunung Pasaman. Analisis penelitian ini menggunakan eksperimen kuasai dengan menggunakan tiga produk dari industri kopi Gunung Pasaman yang terdiri dari 100% kopi robusta, 75% kopi robusta : 25% jagung, dan 60% kopi robusta : 40% jagung. Hasil dari analisis yang dilakukan di laboratorium menunjukkan bahwa kadar air, kadar abu, kadar kafein, dan pH kopi bubuk yang dihasilkan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia. Pada uji kadar protein, hasil yang diperoleh semakin meningkat. Hasil uji organoleptik terbaik oleh *q grader* adalah pada pencampuran 75% kopi robusta : 25% jagung dengan skala kualitas *very good*. Dengan tanpa penambahan jagung dan penambahan 40% jagung berada pada skala kualitas *exchange grade* atau *good*. Hasil dari uji senyawa volatil menggunakan GC MS, didapatkan 6 senyawa tertinggi yang berasal dari bubuk kopi dengan pencampuran 75% kopi robusta dan 25% jagung.

Kata kunci: jagung, kopi seduh, mutu kopi bubuk, robusta

