

LAILA KARIMAH NPM 18.03.3.1.1.00088. Minuman Kopi Rempah *Ready To Drink*. Di Bawah Bimbingan Ibu Dr. Darmiyya Hidayati, S.TP., M.P dan Bapak Dr. Ir. Raden Faridz, M.P.

ABSTRAK

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi diantara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai devisa melainkan juga sumber penghasilan dari satu setengah juta jiwa petani di Indonesia. Rempah yang digunakan sebagai campuran adalah jahe, kayu manis, pala, cengkeh, habbatussauda, dan kapulaga. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh perbandingan bobot kopi rempah dan konsentrasi penstabil (CMC) terhadap karakteristik fisik dan organoleptik minuman kopi rempah *ready to drink*. Penelitian ini berguna untuk pengembangan produk olahan kopi berupa minuman kopi rempah *ready to drink* yang memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh, serta memberikan informasi mengenai karakteristik fisik dan organoleptik produk tersebut. Rancangan penelitian ini adalah menggunakan Rancangan acak lengkap, dengan 2 faktor yaitu perbandingan bobot dan konsentrasi penstabil CMC. Pengujian karakteristik fisik dan organoleptik minuman kopi rempah *ready to drink* yaitu mencakup uji viskositas, uji stabilitas dan uji hedonik kesukaan. Hasil penelitian menunjukkan nilai viskositas paling tinggi yaitu pada perlakuan perbandingan bobot kopi:jahe 50:50 dengan nilai 0,800. Sedangkan pada nilai konsentrasi penstabil yaitu tertinggi pada perlakuan 50:50 dan CMC 1% dengan nilai 0,800. Pada uji stabilitas menghasilkan endapan paling banyak dibandingkan perlakuan lainnya. A1B1 (Konsentrasi kopi : rempah 90 : 10, konsentrasi cmc 0%) menghasilkan endapan yang tinggi karena pada perlakuan tersebut tidak terdapat tambahan CMC. Formulasi terbaik pada uji hedonik yaitu pada formulasi A3B3 dengan proporsi perbandingan bobot kopi dan jahe 50 : 50 dengan CMC 1, dengan nilai rata-rata warna 3,880, nilai aroma 3,080, nilai rasa 2,760 dan nilai keseluruhan 4,320.

Kata Kunci : Karakteristik fisik, kopi, rempah, viskositas, stabilitas, hedonik

LAILA KARIMAH NPM 18.03.3.1.1.00088. *Chemical Properties of Ready to Drink Spice Coffee*. Di Bawah Bimbingan Ibu Dr. Darimiyya Hidayati, S.TP., M.P dan Bapak Dr. Ir. Raden Faridz, M.P.

ABSTRACT

Coffee is one of the plantation commodities that has a fairly high economic value among other plantation crops and plays an important role as a source of foreign exchange for the country. Coffee not only plays an important role as foreign exchange but is also a source of income for one and a half million farmers in Indonesia. The spices used as a mixture are ginger, cinnamon, nutmeg, cloves, Black Seed, and cardamom. This study was conducted to determine the effect of weight ratio of spiced coffee and stabilizer concentration (CMC) on the physical and organoleptic characteristics of ready-to-drink spiced coffee drinks. This research is useful for the development of processed coffee products in the form of ready-to-drink spiced coffee drinks that have benefits for body health, as well as providing information about the physical and organoleptic characteristics of these products. The design of this study was a completely randomized design, with 2 factors, namely the ratio of weight and concentration of CMC stabilizer. Testing of physical and organoleptic characteristics of ready to drink spiced coffee drinks includes viscosity test, stability test and preference hedonic test. The results showed that the highest viscosity value was in the weight ratio treatment of coffee:ginger 50:50 with a value of 0.800. While the stabilizer concentration value is the highest at 50:50 treatment and 1% CMC with a value of 0.800. The stability test produced the most deposits compared to other treatments. A1B1 (Coffee concentration: spices 90: 10, 0% cmc concentration) resulted in a high precipitate because there was no additional CMC in this treatment. The best formulation in the hedonic test is the A3B3 formulation with a weight ratio of coffee and ginger 50: 50 with CMC 1, with an average color value of 3,880, aroma value 3,080, taste value 2,760 and overall value 4,320.

Keywords: Physical characteristics, coffee, spices, viscosity, stability, hedonic