

ABSTRAK

Minuman kopi pada umumnya merupakan minuman yang dihasilkan dari pengolahan biji kopi yang mengandung kafein tinggi yang jika dikonsumsi berlebihan akan berpengaruh buruk pada kesehatan, oleh karena itu telah ada teknologi dekafeinasi untuk menurunkan kadar kafein pada kopi. Akan tetapi teknologi itu dirasa terlalu mahal. Minuman kopi yang berbahan dasar biji lamtoro yang dikombinasikan dengan biji jagung madura menjadi alternatif pengganti kopi non-kafein. Penelitian ini bertujuan mengetahui kualitas organoleptik (warna, tekstur, aroma, rasa) dan kopi dari biji lamtoro dan kombinasi biji jagung madura dengan variasi suhu penyangraian, lama penyangraian, komposisi racikan. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga faktor. Faktor pertama perbandingan suhu penyangraian (A) yaitu 160 °C (A1) : 180 °C (A2). Faktor kedua lama penyangraian (B) yaitu 20 menit (B1), 40 menit (B2). Faktor ketiga komposisi racikan (C) yaitu 1 : 1 sebanyak 10 gr (C1) dan 2 : 1 sebanyak 10 gr. Pengujian pengaruh daya terima konsumen dilakukan dengan uji *organoleptik* uji *hedonik*. Hasil uji *hedonik* dengan penyelesaian *Design Experiment* faktorial 2^3 setiap respon memiliki 8 kombinasi yaitu A1B1C1, A1B1C2, A1B2C1, A1B2C2, A2B1C1, A2B1C2, A2B2C1, dan A2B2C2 terdapat 35 perlakuan pada setiap respon. Data dianalisis dengan analisis *Microsoft Excel*, *Software Minitab* 17 varian dua jalur (*Two Way Anova*) menunjukkan adanya pengaruh ketiga faktor terhadap daya terima konsumen terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur. Analisis uji lanjut *Tukey* dan uji lanjut *Duncan* dengan *Software SPSS* 16 pada setiap perlakuan terdapat perbedaan kriteria respon rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Kata Kunci : Kopi Non Kafein, Biji Lamtoro, Biji Jagung Madura, Suhu Penyangraian, Lama Penyangraian, Komposisi Racikan.

ABSTRACT

Coffee drinks in general is a beverage produced from the processing of coffee beans containing caffeine high that if consumed in excessive amounts will adversely affect the health, because it has no dekafeinasi technology to reduce levels of caffeine in coffee. But the technology was considered too expensive. The coffee drinks are made from seeds lamtoro combined with corn seed Madura become an alternative to non-caffeine coffee. This study aims to determine the organoleptic qualities (color, texture, aroma, taste) and coffee from beans lamtoro and combinations of maize seed Madura with roasting temperature variations, long roasting, the composition of the blend. This research method used Completely Randomized Design (CRD) with three factors. The first factor roasting temperature ratio (A) of 160 °C (A1) : 180 °C (A2). The second factor is long roasting (B) is 20 minutes (B1), 40 minutes (B2). The third factor is the composition of the blend (C) is 1: 1 as much as 10 grams (C1) and 2 : 1 as much as 10 grams. Testing the effect of consumer acceptance test performed by the organoleptic test hedonic. Hedonic test results with the completion of Factorial Experiment Design 2^3 each response has 8 combinations that A1B1C1, A1B1C2, A1B2C1, A1B2C2, A2B1C1, A2B1C2, A2B2C1, and A2B2C2 there are 35 treatment on each response. Data analyzed using Microsoft Excel, Minitab 17 Software variant of two lanes (Two Way Anova) shows the influence of the three factors on consumer acceptance of the taste, aroma, color, and texture. Further analysis Tukey test and Duncan test with SPSS Software 16 in each treatment there are differences in the response criteria of taste, aroma, color, and texture.

Keywords: *Non Caffeine Coffee, Leucaena Seeds, Seed Corn Madura, roasting temperature, roasting Lama, Composition Blend.*