

ABSTRACT

Ainun Mardiah Nasution. B. 1810132. Sensory Characteristics of Brewing Arabica Coffee (*Coffea arabica*) of the Sigagar Utang Variety Based on Processing Using *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) Method. Supervised by M. Fakhri Kurniawan and Distya Riski Hapsari.

Sigagar Utang Arabica coffee is a type of coffee that is widely known and can be processed in various ways. Different types of processing provide different sensory attribute values. This study aims to determine the sensory characteristics of full wash, natural and honey processing types. The method used is descriptive quantitative with Tubruk method and ratio 1:18 with temperature 90-93°C. Data analysis was Kruskal Wallis test, Mann Whitney's using with SPSS 20. The results of the study were full wash, natural and honey not significantly different ($P > 0.05$) on the sensory attribute characteristics of Sigagar Utang arabica coffee. Arabica coffee full wash processing has a moderate taste on sensory attributes of flavor, acidity, body, aftertaste. Feels a bit weak on the sensory attributes of fragrance and balance. Arabica coffee types of natural processing have a slightly strong taste in terms of sweetness, fragrance and aroma characteristics, and moderate in the attributes of flavor, acidity, body, aftertaste, balance. Arabica coffee type of honey processing has a moderate taste on the sensory attributes of flavor, acidity, sweetness, fragrance, balance and feels a bit weak on the sensory body, aroma and aftertaste attributes. Then the Sigagar Utang Arabica coffee hedonic test was significantly different ($P < 0.05$). Full wash processing type was not significantly different with natural and honey, but the natural processing significantly different with honey. The results of the panelists' preference were somewhat like the type of honey processing, rather dislike the type of natural and full wash processing.

Keywords: QDA, sensory attributes, Sigagar Utang arabica coffee, type of processing

ABSTRAK

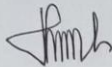
Ainun Mardiah Nasution. B.1810132. Karakteristik Sensori Seduhan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Varietas Sigagar Utang Berdasarkan Pengolahannya Menggunakan Metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA). Dibimbing oleh M. Fakhri Kurniawan dan Distya Riski Hapsari.

Kopi arabika Sigagar Utang merupakan jenis kopi yang banyak dikenal dan dapat diolah berbagai pengolahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik sensori jenis pengolahan *full wash*, *natural* dan *honey*. Metode yang dilakukan secara deskriptif kuantitatif. Teknik penyeduhan secara tubruk dengan rasio 1:18 dengan suhu penyeduhan 90-93°C. Analisis data yang dilakukan adalah uji *Kruskal Wallis* dan uji lanjut *Mann Whitney's* menggunakan SPSS 20. Hasil penelitian yaitu jenis pengolahan *Full wash*, *Natural* dan *Honey* tidak berbeda nyata ($P>0.05$) terhadap karakteristik atribut sensori kopi arabika Sigagar Utang. Kopi arabika jenis pengolahan *full wash* terasa sedang pada atribut sensori *flavor*, *acidity*, *body*, *aftertaste*. Terasa agak lemah pada atribut sensori *fragrance* dan *balance*. Kopi arabika jenis pengolahan *natural* terasa agak kuat pada karakteristik *sweetness*, *fragrance* dan *aroma* dan terasa sedang pada atribut *flavor*, *acidity*, *body*, *aftertaste*, *balance*. Kopi arabika jenis pengolahan *honey* terasa sedang pada atribut sensori *flavor*, *acidity*, *sweetness*, *fragrance*, *balance* dan terasa agak lemah pada atribut sensori *body*, *aroma*, dan *aftertaste*. Kemudian uji hedonik kopi arabika Sigagar Utang berbeda nyata ($P<0,05$) terhadap jenis pengolahan. Jenis pengolahan *full wash* tidak berbeda nyata dengan *natural* dan *honey* tetapi jenis pengolahan *natural* berbeda nyata dengan *honey*. Hasil kesukaan panelis yaitu agak suka pada jenis pengolahan *honey*, agak tidak suka pada jenis pengolahan *natural* dan *full wash*.

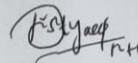
Keyword : atribut sensori, kopi arabika Sigagar Utang, jenis pengolahan, QDA

Judul : Karakteristik Sensori Seduhan Kopi Arabika (*Coffea Arabica*)
Varietas Sigagar Utang Berdasarkan Pengolahannya Menggunakan
Metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA)
Nama : Ainun Mardiah Nasution
NIM : B.1810132
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui,
Bogor, 13 September 2023

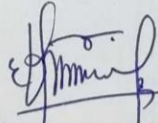


M. Fakhri Kurniawan, S.Si., M.Si
Pembimbing Utama



Distya Riski Hapsari, S.TP., M.Sc.
Pembimbing Pendamping

Disahkan oleh,
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor



Dr. Helmi Haris, Ir. M.S
NPP. 213 870 972

Tanggal lulus : 01 Agustus 2023

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ainun Mardiah Nasution
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1810132
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi
Alamat : Desa Salebaru, Kec. Muara Batang
Gadis, Kab. Mandailing Natal, Prov.
Sumatera Utara

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang saya buat ini dengan judul : **Karakteristik Sensori Seduhan Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Varietas Sigagar Utang Berdasarkan Pengolahannya Menggunakan Metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA)**. Adalah karya saya sendiri dan semua sumber, baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan sebenar-benarnya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan dipergunakan sebagaimana mestinya .

Dibuat di : Bogor

Pada Tanggal : 13 September 2023

Yang membuat pernyataan



(Ainun Mardiah Nasution)

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH UNTUK
KEPENTINGAN PENGEMBANGAN ILMU PENGETAHUAN
(AKADEMIS)**

Saya yang bertanda tanga dibawah ini :

Nama lengkap : Ainun Mardiah Nasution
Tempat lahir : Panunggulan, 21 Januari 1999
Nomor KTP (NIK) : 1213176101990001
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1810132
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Untuk pengembangan ilmu pengetahuan, maka saya menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Djuanda Bogor Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

**“Karakteristik Sensori Seduhan Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Varietas
Sigagar Utang Berdasarkan Pengolahannya Menggunakan Metode
Quantitative Descriptive Analysis (QDA)”**

Dengan pemberian Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini, maka Universitas Djuanda Bogor berhak menyimpan mengalihmedia (atau dalam bentuk lainnya), mengelola dalam bentuk pangkalan data, merawat dan mempublikasikan Skripsi tanpa seizin saya, dan tetap mencantumkan nama saya dan pembimbing Skripsi tersebut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, tanpa ada tekanan dari pihak manapun juga. Terima kasih.

Dibuat di : Bogor

Pada tanggal : 13 September 2023

Saya yang membuat pernyataan,



(Ainun Mardiah Nasution)

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 21 Januari 1999 di Desa Salebaru Kecamatan Muara Batang Gadis Kabupaten Mandailing Natal, Provinsi Sumatera Utara. Putra kedua dari lima bersaudara dari pasangan Bapak Bahrum Nasution dan Ibu Paridahhannum Nasution.

Penulis menempuh jenjang pendidikan formal di SD 390 Salebaru dari tahun 2005 sampai 2011. Masuk ke SMP Islam Terpadu Al-Husnayain pada tahun 2011 sampai 2014, kemudian melanjutkan ke SMA Islam Terpadu Al-Husnayain pada tahun 2014 sampai 2017. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa program strata satu (S1) jurusan Teknologi Pangan dan Gizi pada tahun 2018 di Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.

Selama kuliah penulis aktif di Lembaga Dakwah Kampus (LDK) sebagai anggota Departemen kaderisasi tahun 2019 sampai 2021. Sebagai anggota departemen kaderisasi Kesatuan Aksi Mahasiswa Muslim Indonesia (KAMMI) tahun 2019 sampai 2020 dan anggota departemen sosial masyarakat tahun 2020 sampai 2021.

PRAKATA

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhaanahu Wata'aala yang telah memberikan kenikmatan dan kesehatan yang tak henti kepada penulis. Alhamdulillah dengan seizin-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Karakteristik Sensori Seduhan Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Varietas Sigagar Utang Berdasarkan Pengolahannya Menggunakan Metode *Quantitative Descriptive Analysis (QDA)*”**. Melalui kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Helmi Haris, Ir., M.S selaku Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor
2. Ibu Tiana Fitriia, S.Pd, S.Pd., M.Si. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Pangan Halal dan selaku dosen seminar.
3. Fakhri Kurniawan, S.Si., M.Si, selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
4. Distya Riski Hapsari S.TP., M.Sc, selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
5. Ibu Sri Rejeki Retna Pertiwi, Ir., M.S selaku Dosen Akademik dan Kosen Kolokium yang telah memberikan saran dan masukan yang membangun untuk penulis.
6. Ibu Noli Novidahlia, Ir., M.Si. selaku Dosen Penguji Skripsi yang memberikan saran dan masukan dalam skripsi ini.
7. Serta beberapa pihak lainnya yang telah membantu penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

Terima kasih atas segala bimbingan dan arahan yang diberikan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan bagi semua pihak yang memerlukan informasi dalam skripsi ini.

Bogor, 13 September 2023

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam perjalanan pendidikan sampai laporan skripsi ini terselesaikan, penulis menyadari banyak pihak yang membenatu baik moril, materil maupun doanya. Oleh karena itu, pada kesempatan ini saya sampaikan terima kasih kepada:

1. Allah Subhaanahu Wata'aala karena berkat karunia-Nya saya bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Kepada nabi Muhammad Shallallahu 'Alaihi Wasallam yang menjadi teladan terbaik sehingga saya bisa menyelesaikan laporan skripsi ini.
3. Orang tua dan keluarga besar yang telah memberikan dorongan moril dan materil serta doa tulus kepada penulis.
4. Bapak Yono selaku suplier sampel kopi Arabika Sigagar Utang sehingga saya bisa melaksanakan penelitian ini
5. Bapak Uji Saptono yang bersedia menjadi panelis terlatih dan pembimbing lapangan yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian di lapangan.
6. Kang Naufal Iza A. selaku yang bersedia menjadi panelis terlatih dan pembimbing lapangan yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan-masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian di lapangan.
7. Kak Supriyanto, Kang Taufik, kang Fadhilah, kak Rasandra Wijaya yang bersedia meluangkan waktu dan tenaga sebagai panelis terlatih di penelitian saya ini.
8. Pak Danu yang sudah membantu saya dalam proses berjalan nya penelitian saya ini.
9. Teman-teman yang bersedia menjadi panelis konsumen yang sudah meluangkan waktunya untuk penelitian saya ini.
10. Teman-teman satu perjuangan Linda, Lisa, Febri, Nia, Nisa dan teman TPG yang membantu saya dalam proses penyelesaian laporan skripsi ini.

Bogor, 13 September 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

PRAKATA.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Kopi Arabika.....	4
B. Jenis Pengolahan Kopi.....	6
C. Evaluasi Sensori Metode QDA.....	11
III. METODE PENELITIAN.....	12
A. Bahan dan Alat.....	12
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
C. Analisis Produk.....	12
D. Analisis Data.....	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
A. Kesimpulan.....	28
B. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA.....	29
LAMPIRAN.....	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Deskripsi Atribut Sensori Hasil FGD.....	16
2. Hasil QDA Kopi Sigagar Utang Berdasarkan Perbedaan Pengolahan.....	17
3. Hasil Uji Statistik Uji Hedonik Panelis Konsumen.....	25

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Kopi Arabika Varietas Sigagar Utang (kopimat.com).....	6

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Kuisisioner Uji QDA.....	32
2. Kuisisioner Uji Hedonik.....	33
3. Biodata Panelis Terlatih.....	34
4. Biodata Panelis Konsumen.....	35
5. Hasil Deskripsi Atribut Sensori Oleh Panelis Terlatih.....	39
6. Hasil Uji QDA Panelis Terlatih.....	40
7. Hasil Uji Hedonik Panelis Konsumen.....	41
8. Hasil Uji Statistik <i>Kruskal Wallis</i> Atribut Sensori <i>Flavor</i>	42
9. Hasil Uji Statistik <i>Kruskal Wallis</i> Atribut Sensori <i>Acidity</i>	42
10. Hasil Uji Statistik <i>Kruskal Wallis</i> Atribut Sensori <i>Body</i>	43
11. Hasil Uji Statistik <i>Kruskal Wallis</i> Atribut Sensori <i>Sweetness</i>	43
12. Hasil Uji Statistik <i>Kruskal Wallis</i> Atribut Sensori <i>Fragrance</i>	43
13. Hasil Uji Statistik <i>Kruskal Wallis</i> Atribut Sensori <i>Aroma</i>	44
14. Hasil Uji Statistik <i>Kruskal Wallis</i> Atribut Sensori <i>Aftertase</i>	44
15. Hasil Uji Statistik <i>Kruskal Wallis</i> Atribut Sensori <i>Balance</i>	45
16. Hasil Uji Statistik <i>Kruskal Wallis</i> Atribut Sensori <i>Overall</i>	45
17. Hasil Uji Lanjut <i>Mann Whitney's Overall</i> Sampel <i>Full Wash</i> dan <i>Natural</i> ...46	46
18. Hasil Uji Lanjut <i>Mann Whitney's Overall</i> Sampel <i>Full Wash</i> dan <i>Honey</i>46	46
19. Hasil Uji Lanjut <i>Mann Whitney's Overall</i> Sampel <i>Natural</i> dan <i>Honey</i>46	46