

ABSTRACT

Lola Amelia. B.1910778. Evaluation of the Sensory Profile of Coffee 2 in 1 Commercial using Check-All-That-Apply (CATA) Method. Supervised by Muhammad Fakhri Kurniawan and Distya Riski Hapsari.

Coffee 2 in 1 is a mixture of coffee with sugar packaged in sachets. The coffee industry in sachets is booming. Understanding the characteristics of a product and what consumers want is the key to the success of the product developed. The purpose of this study was to obtain sensory profile information on commercial coffee 2 in 1 product using the CATA method. The sensory attributes of coffee 2 in 1 based on FGD results for CATA testing are sweet aroma, acid aroma, roasted aroma, coffee aroma, caramel aroma, sweet taste, acid taste, bitter taste, caramel taste, coffee taste, watery body, thickness body, brown color, sandy texture, aftertaste bitter, aftertaste acid, and aftertaste sweet. The ideal coffee 2 in 1 product according to panelists should have a brown color, coffee aroma, coffee taste, roasted aroma, and sweet taste attributes. Attributes that affect consumer preferences are sweet taste, watery body, aftertaste sweet, coffee aroma, and brown color. The attributes of acid taste, acid aroma, and aftertaste acid are attributes that must not have and need to be considered for their existence. Product 235 has the highest level of favorability, which is 78%, while product 539 has the smallest percentage of 33%. Coffee 2 in 1 with ideal attributes according to consumers can still be developed further.

Keywords : CATA, commercial coffee, coffee 2 in 1, sensory analysis.

ABSTRAK

Lola Amelia. B.1910778. Evaluasi Profil Sensori Produk Kopi 2 In 1 Komersial dengan Metode *Check-All-That-Apply* (CATA). Di bawah bimbingan Muhammad Fakhri Kurniawan dan Distya Riski Hapsari.

Kopi 2 in 1 merupakan campuran kopi dengan gula yang dikemas dalam kemasan *sachet*. Industri kopi dalam kemasan *sachet* sedang pesat perkembangannya. Pemahaman akan karakteristik suatu produk dan apa yang menjadi keinginan konsumen merupakan kunci kesuksesan produk yang dikembangkan. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh informasi profil sensori pada produk kopi 2 in 1 komersial menggunakan metode CATA. Atribut sensori kopi 2 in 1 berdasarkan hasil FGD untuk pengujian CATA yaitu *sweet aroma, acid aroma, roasted aroma, coffee aroma, caramel aroma, sweet taste, acid taste, bitter taste, caramel taste, coffee taste, watery body, thickness body, brown color, tekstur berpasir, aftertaste bitter, aftertaste acid, dan aftertaste sweet*. Produk kopi 2 in 1 ideal menurut panelis sebaiknya memiliki atribut *brown color, coffee aroma, coffee taste, roasted aroma, dan sweet taste*. Atribut yang memengaruhi kesukaan konsumen yaitu *sweet taste, watery body, aftertaste sweet, coffee aroma, dan brown color*. Atribut *acid taste, acid aroma, dan aftertaste acid* merupakan atribut *must not have* dan perlu diperhatikan keberadaannya. Produk 235 memiliki tingkat kesukaan yang paling tinggi yaitu sebesar 78%, sedangkan produk 539 memiliki persentase paling kecil yaitu 33%. Produk kopi 2 in 1 dengan atribut ideal menurut konsumen masih dapat dikembangkan lebih lanjut.

Kata kunci: CATA, kopi komersial, kopi 2 in 1, analisis sensori.

Judul : Evaluasi Profil Sensori Produk Kopi 2 In 1 Komersial
Dengan Metode *Check-All-That-Apply* (CATA)
Nama : Lola Amelia
NIM : B.1910778
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh,

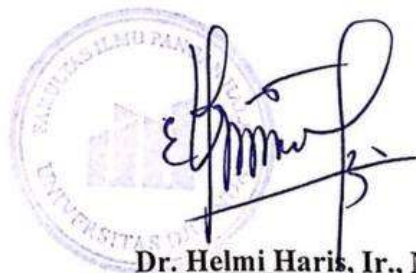


M. Fakhri Kurniawan, S.Si., M.Si
Pembimbing Utama



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 : 24 Juli 2023

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini:

Nama : Lola Amelia
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1910778
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi
Alamat : Jl. Jembatan Hitam No.39, RT01/10, Kab.
Bogor.

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi yang saya buat ini dengan judul
: **EVALUASI PROFIL SENSORI PRODUK KOPI 2 IN 1 KOMERSIAL
DENGAN METODE *CHECK-ALL-THAT-APPLY* (CATA)**. 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 : 24 Juli 2023

Yang membuat pernyataan



(Lola Amelia)

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

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini:

Nama Lengkap : Lola Amelia
Tempat Tanggal Lahir : Bogor, 05 Maret 2001
Nomor KTP (NIK) : 3201044503010003
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1910778
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 :

**“EVALUASI PROFIL SENSORI PRODUK KOPI 2 IN 1 KOMERSIAL
DENGAN METODE *CHECK-ALL-THAT-APPLY* (CATA)”**

Dengan pemberitahuan 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 : 24 Juli 2023

Saya yang membuat pernyataan,



(Lola Amelia)

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 5 Maret 2001, di Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Penulis merupakan putri pertama dari dua bersaudara dari pasangan Bapak Kosim dan Ibu Puji Lestari.



Penulis menempuh jenjang pendidikan formal di MI Al-Ar'Qom sejak tahun 2007-2013, kemudian melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 2 Sukaraja dari tahun 2013-2016, lalu penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 4 Cibinong sejak tahun 2016-2019. Pada tahun 2019, penulis terdaftar sebagai mahasiswa program strata satu (S1) jurusan Teknologi Pangan dan Gizi di Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor.

Semasa kuliah penulis aktif di Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) bidang kesehatan yaitu KSR PMI Unit Universitas Djuanda periode 2020-2021 sebagai Anggota Pelayanan Kesehatan dan periode 2021-2022 sebagai Koordinator Pelayanan Kesehatan. Penulis juga aktif di Himpunan Mahasiswa Teknologi Pangan (HIMATEPA) periode 2020-2021 sebagai anggota divisi Keilmuan, Profesi dan Riset (KPR).

Pada tahun 2021 penulis melakukan kegiatan Kuliah Kerja Nyata di Desa Gunungputri dengan judul “Pengembangan hasil pertanian menjadi produk olahan pangan dan Sosialisasi sertifikasi halal” di bawah bimbingan Ibu Intan Kusumaningrum, S.Si., M.Si. Pada tahun yang sama penulis mengikuti kegiatan Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yaitu Studi Independen Bersertifikat di Sekolah Ekspor di bawah bimbingan Ibu Rosy Hutami, S.TP., M.Si. Tahun 2022 penulis mendapatkan dana hibah Program Pembinaan Mahasiswa Wirausaha (P2MW) di bawah bimbingan Ibu Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si dan Bapak Nur Rochman, Ir., MP. Pada tahun 2023 penulis melakukan penelitian dengan judul “Evaluasi Profil Sensori Produk Kopi 2 In 1 Komersial Dengan Metode *Check-All-That-Apply* (CATA)” sebagai salah satu persyaratan untuk lulus dari program Sarjana Universitas Djuanda Bogor yang dibimbing oleh Bapak M. Fakhri Kurniawan, S.Si., M.Si dan Ibu Distya Riski Hapsari, S.TP., M.Sc.

PRAKATA

Alhamdulillah rabbil'alam, puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah *Subhanahu Wa Ta'ala* yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Tak lupa shalawat beserta salam semoga senantiasa tercurah limpahkan kepada baginda alam Nabi Muhammad *shallallaahu'alaihi wasallam* beserta keluarganya, sahabatnya, hingga umatnya di

akhir zaman. Dengan usaha yang diiringi doa sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul: “**Evaluasi Profil Sensori Produk Kopi 2 in 1 Komersial Dengan Metode *Check-All-That-Apply* (CATA)**”. Melalui kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Helmi Harris, Ir., M.S selaku Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
2. Ibu Tiana Fitrilia, S.Pd., M.Si selaku ketua Program Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan arahan dan memotivasi penulis.
3. Bapak M. Fakih Kurniawan, S.Si., M.Si selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktunya untuk selalu memberikan bimbingan, arahan, dan masukan kepada penulis.
4. Ibu Distya Riski Hapsari, S.TP., M.Sc selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktunya untuk selalu memberikan bimbingan, arahan, dan masukan kepada penulis.
5. Ibu Siti Nurhalimah, S.TP., M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan, serta arahnya kepada penulis.
6. Bapak Aminullah, S.TP., M.Si selaku Dosen Kolokium yang telah memberikan masukan, saran, dan arahnya kepada penulis.
7. Ibu Noli Novidahlia, Ir., M.Si selaku Dosen Seminar Hasil yang telah memberikan masukan, saran, dan arahnya kepada penulis.
8. Ibu Rosy Hutami, S.TP., M.Si selaku Dosen Penguji Skripsi yang telah memberikan masukan, saran, dan arahnya kepada penulis.