



Surabaya, 6 Juli 2023

## SEMINAR NASIONAL HASIL RISET DAN PENGABDIAN

"Peran Riset, Inovasi dan Pengabdian Kepada Masyarakat Bagi Pembangunan Indonesia Berkelanjutan"



# PROFIL SENSORI KOPI ARABIKA GAYO MENGGUNAKAN METODE V60, AEROPRESS DAN ESPRESSO

Ferry Setiawan<sup>1</sup>, Cut Nilda<sup>1,2\*</sup>, Murna Muzaifa<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

\*Email: [cutnilda@unsyiah.ac.id](mailto:cutnilda@unsyiah.ac.id)

### Abstrak

Kopi adalah sejenis minuman yang berasal dari proses pengolahan dan ekstraksi biji tanaman kopi. Kopi bisa diminum kapan saja dan pada acara-acara khusus seperti *coffee break*, mengobrol di kafe atau kedai minuman kopi, atau obrolan santai dengan teman. Tujuan dari penelitian ini adalah menambah pengetahuan informasi ilmiah tentang pengaruh teknik penyeduhan yaitu teknik Tubruk, V60, Aeropress, French press, dan Espresso terhadap sensori kopi Arabika Gayo. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap non faktorial dengan 3 teknik penyeduhan, yaitu P1 = V60, P2 = Aeropress, dan P3 = Espresso. Setiap perlakuan dilakukan 3 kali Ulangan (U) sehingga diperoleh 9 unit percobaan. Dalam penelitian ini ada beberapa atribut yang diuji yaitu *Fragrance*, Aroma, Flavor, *Acidity*, *Body*, *Sweetness*, *Aftartaste*, *Fresh Crop*, *Off Flavor* dan *Uniformity*. Hasil skor *cupping test* tertinggi kopi Arabika Gayo secara keseluruhan yaitu pada penyeduhan secara Aeropress (P2) dengan skor 83,07, kedua V60 (P1) 82,51, dan terendah pada Espresso (P3) 80,60.

**Kata kunci:** Kopi; Penyeduhan; Sensori

Copyright © (2022) Seminar Hasil Riset dan Pengabdian ke 4

## PENDAHULUAN

Kopi adalah sejenis minuman yang berasal dari proses pengolahan dan ekstraksi biji tanaman kopi (Tinambunan et al., 2020). Kopi mengandung kafein yang memberikan kontribusi untuk meningkatkan kerja psikomotor agar tubuh kita tetap terjaga dan memberikan efek fisiologis berupa peningkatan energi, sehingga banyak digunakan sebagai minuman penyegar. Kopi bisa diminum kapan saja dan pada acara-acara khusus seperti *coffee break*, mengobrol di kafe atau kedai minuman kopi, atau obrolan santai dengan teman (Irawan, 2021).

Seduhan kopi Gayo Arabika adalah salah satu minuman yang dikenal dan disukai oleh orang di Sumatera. Memiliki aroma dari campuran aroma diantaranya karamel, vanilla, *fruity* dan *smoky* yang membentuk aroma kopi yang khas. Kopi memiliki karakter rasa, aroma dan *body* yang kuat, sedikit asam seperti buah, sedikit *spicy* dan manis-pahit sehingga membentuk flavor kopi khas Gayo. Rasa kopi akan keluar setelah biji kopi disangrai. Tidak hanya di Sumatera, kopi Gayo juga digemari oleh masyarakat dunia. Oleh karena itu, nilai ekonomi Kopi

Gayo cukup tinggi dan sejauh ini biji kopinya Gayo banyak diekspor ke luar negeri (Pamungkas et al., 2021).

Cara mendapatkan kopi Arabika Gayo yang berkualitas baik adalah dengan cara: menyangrai kopi dengan benar, *roasting* merupakan proses pembentukan rasa dan aroma pada biji kopi. Untuk mengetahui cita rasa yang enak pada kopi arabika bisa dilakukan dengan pengujian citarasa dengan *Cupping Test*. Metode *cupping* kopi adalah sebuah cara mengevaluasi rasa yang berasal dari kopi. Karena setiap jenis kopi memiliki karakteristik rasa yang berbeda, tes *cupping* ini rasanya bisa membedakan karakteristik yang berasal dari kopi. Metode *cupping* test digunakan untuk mendapatkan cita rasa kopi yang berkualitas dari varietas kopi yang mengalami evaluasi sensori (Yulia, 2018).

Evaluasi setiap atributnya dilakukan oleh para ahli yang berpengalaman dalam menilai kualitas rasa kopi Arabika. Tujuan dari *cupping* itu sendiri adalah untuk menentukan perbedaan sensorik yang sebenarnya antara sampel, untuk menggambarkan rasa sampel, dan untuk menentukan preferensi produk. Melakukan tes *cupping* sendiri mempunyai protokol tersendiri yang dinaungi oleh *Specialty Coffee Association Of America* (SCAA) dalam menilai 11 atribut kualitas penting secangkir kopi. Kopi golongan *specialty* yang telah diperoleh dari evaluasi hasil tes *cupping* akan sepenuhnya ditanggung oleh cupper selama pendistribusian kopi. *Cupping* test dirasa sangat perlu dilakukan untuk mengetahui kualitas kopi sebelumnya didistribusikan (Adam et al., 2022).

Ada 2 jenis teknik penyeduhan kopi yaitu teknik *manual brew* dan *Espresso based*. Teknik *manual brew* adalah menyeduh kopi tanpa menggunakan mesin atau secara manual. Teknik manual minuman seperti V60, siphon, *French press*, *Aeropress*, tubruk, dan teknik *drip*. Teknik *Espresso* adalah teknik menyeduh kopi menggunakan mesin *Espresso*. Teknik *Espresso* ada 2 jenis yaitu *single* dan *double shot*. Perbedaan antara kedua teknik ini adalah *crema* dari *Espresso*. *Crema* dihasilkan dari ekstraksi pada mesin *Espresso* yang dilakukan dari tekanan suhu air pada bubuk kopi (Kinasih et al., 2021)

Namun saat ini belum banyak ditemui penelitian yang membahas tentang pengaruh teknik penyeduhan V60, *Aeropress*, dan *Espresso* terhadap profil sensori kopi Arabika Gayo. Berdasarkan perumusan masalah tersebut tujuan dari penelitian ini adalah untuk menambah pengetahuan informasi ilmiah tentang pengaruh teknik penyeduhan yaitu teknik Tubruk, V60, *Aeropress*, *French press*, dan *Espresso* terhadap sensori kopi Arabika Gayo.

## **METODE**

### **Persiapan Bahan Baku**

Tahap awal dari penelitian ini adalah menyiapkan bahan baku *green bean* Kopi Arabika Gayo Tim-tim Longberry sebanyak 1 kg.

## Persiapan Alat

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah mesin *roasting* bermerek William Edison 1 kg (model 600i SE, kapasitas drum 1 kg (max. 1,2kg)/batch, tipe *semi direct roast*). Mesin *Grinder* bermerek Baratza (model *sette 30S02*, Power 280 W, Voltase 230 V AC ~50/60Hz, dimensi (PxLxT) : 24 x 13 x 38 cm, berat 3.2 kg, kapasitas *hopper* 300-400g). Alat V60 (*materials acrylic food grade*, ukuran *dripper* 01 (1-2 cups), warna putih). *Aeropress* (material *polypropylene BPA free*, ukuran 6,5 cm (bawah), 8,4 cm (atas), 13,1 cm (tinggi), kapasitas 1-3 cup Coffee). Mesin *Espresso* bermerek Nuova Simonelli Oscar II, mesin (*body stainless stell + ABS*), power 1200 W, Voltage 110-230 V, ukuran (p x l x t) 30 x 40 x 40 cm), gelas *cupping test*, sendok *cupping test*, wadah *cupping test*, formulir penilaian uji sensori (*Sustainable Coffee Institute*), pulpen, papan ujian, William edison 2600.

## Penyangraian

Setelah bahan disiapkan selanjutnya *green bean* *dirasting* pada tingkat medium roast menggunakan mesin *roasting* bermerek William Edison 1 kg. Dengan level *roasting* light to medium (Agtron 75).

## Penggilangan

*Green bean* yang sudah *dirasting* selanjutnya digiling menggunakan alat *grinder* bermerek Baratza.

## Metode Cupping Test

Dalam penelitian ini ada beberapa atribut yang diuji yaitu *Fragrance* (aroma bubuk), Aroma, Flavor, *Acidity* (keasaman), *Body* (kekentalan), *Sweetness* (rasa manis), *Aftartaste* (rasa yang tertinggal di mulut), *Fresch Crop* (tingkat kesegaran kopi), *Off Flavor* (rasa cacat) dan *Uniformity* (keseragaman).

## Analisis Data

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap non faktorial dengan 3 teknik penyeduhan, yaitu P1 = V60, P2 = *Aeropress*, dan P3 = *Espresso*. Setiap perlakuan dilakukan 3 kali Ulangan (U) sehingga diperoleh 9 unit percobaan. Data yang sudah diperoleh dianalisis menggunakan *Analysis of Variance (ANOVA) non factorial*, apabila terdapat perbedaan dilakukan uji lanjutan, yaitu menggunakan uji *Duncan Multiple Range Test (DMRT)*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Sensori yang dilakukan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode *cupping test* yang terdiri dari 3 panelis terlatih yang berasal dari pihak Gayo Best, Banda Aceh. Dalam penelitian ini ada beberapa atribut yang diuji yaitu *Fragrance* (aroma bubuk), Aroma, Flavor, *Acidity* (keasaman), *Body* (kekentalan), *Sweetness* (rasa manis), *Aftartaste* (rasa yang

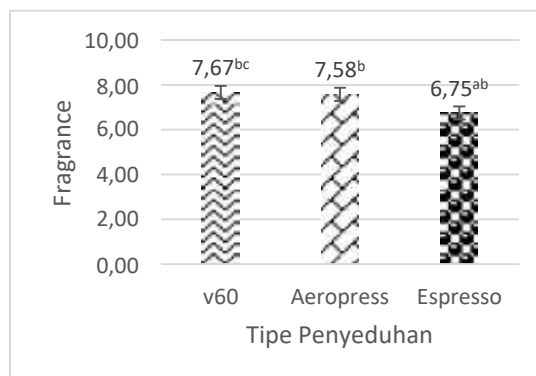
tertinggal di mulut), *Fresch Crop* (tingkat kesegaran kopi), *Off Flavor* (rasa cacat) dan *Uniformity* (keseragaman).

**Karakteristik Sensori Kopi Arabika**

Formulir yang dipakai untuk *cupping* adalah formulir resmi dari SCI (Sustainable Coffee Institute) dengan skala dari enam (6) sampai sepuluh (10) poin. Semua nilai kopi dari panel diratakan untuk mendapatkan nilai akhir. Air yang dipakai adalah air aqua. Waktu *cupping* digunakan sebanyak tiga (3) sub sampel untuk mengukur keseragaman (*uniformity*). Selain nilai *cupping* dan rasa-rasa yang ditemukan pada kopi, Team Gayo’s Best juga keluaran catatan kopi secara subjective (suka/tidak). Ratio dipakai untuk semua alat adalah ratio yang sama yaitu 16g air : 1g kopi, dan juga suhu yang dipakai adalah sama 92°C.

**Fragrance (Aroma Bubuk/Aroma Kering)**

Pada Gambar 1 atribut *Fragrance* rata-rata hasil pengujian sensori pada kopi Arabika Gayo mendapatkan nilai tertinggi pada penyeduhan secara V60 (P1) 7,67, kedua *Aeropress* (P2) 7,58 dan terendah pada *Espresso* (P3) 6,75. Hasil sidik ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa perlakuan teknik penyeduhan (P) berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap *Fragrance* kopi Arabika Gayo. Berdasarkan uji DMRT<sub>0,05</sub> perlakuan teknik penyeduhan V60 (P1) berbeda nyata dengan penyeduhan *Aeropress* (P2) dan *Espresso* (P3) terhadap *Fragrance* kopi Arabika Gayo.



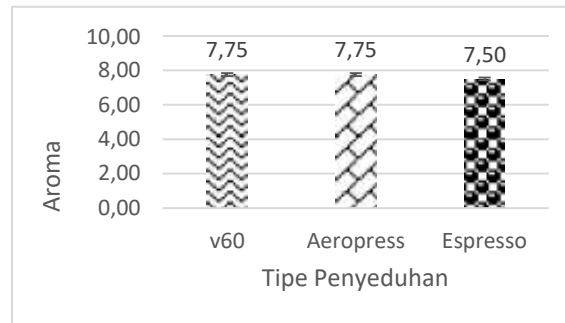
**Gambar 1.** Pengaruh teknik penyeduhan terhadap *fragrance* kopi Arabika Gayo

Berdasarkan hasil pengujian *fragrance* dari kopi Arabika Gayo menurut panelis 1 yaitu beraroma manis, kacang-kacangan, menurut panelis 2 beraroma buah manis, bumbu rempah, sedangkan menurut panelis 3 beraroma buah kering yang manis.

**Aroma**

Aroma keluar saat mengaduk permukaan kopi yang diseduh dan mencium aroma kopi ketika kopi sudah larut (Tari et al., 2022). Pada Gambar 2 atribut rasa rata-rata hasil pengujian sensori pada kopi Arabika Gayo mendapatkan nilai tertinggi pada penyeduhan secara V60 (P1) 7,75 dan *Aeropress* (P2) 7,75, dan terendah pada *Espresso* (P3) 7,50. Hasil sidik ragam (ANOVA)

menunjukkan bahwa perlakuan teknik penyeduhan (P) tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap aroma kopi Arabika Gayo.

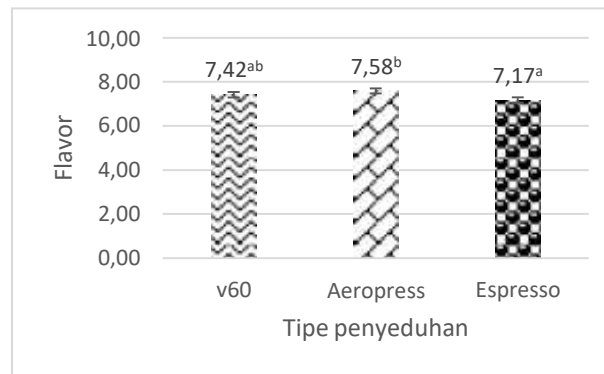


**Gambar 2.** Pengaruh teknik penyeduhan terhadap aroma kopi Arabika Gayo

Pada penelitian ini aroma yang muncul adalah coklat pekat, berry yang manis, gula aren saat penyeduhan secara *Espresso* (P3). Sedangkan pada penelitian Kinasih et al. (2021) pada pengujian organoleptik aroma kopi Arabika paling disukai panelis adalah teknik Mokapot dan *Espresso*. Aroma kopi disebabkan oleh reaksi dari proses ekstraksi pada bubuk kopi dengan air hangat saat diseduh. Komponen volatil dan gas akan menguap agar aroma kopi terekstrak dan larut dalam air seduhan. Komponen aroma berasal dari penyangraian kopi yang terjadi secara optimal (Muslimin, 2021). Tekanan itu yang diberikan pada teknik *espresso* menghasilkan aroma yang lebih kuat pada kopi Arabika, dibandingkan dengan dengan teknik lainnya (Kinasih et al., 2021). Menurut Fitriani dan Yuliani (2023) hasil uji lanjut DMRT pada taraf  $\alpha$  5%, menunjukkan rerata skor aroma seduhan kopi arabika jantan Gayo memiliki nilai tertinggi yaitu sebesar 6,07 yang menghasilkan aroma lebih disukai oleh panelis.

### Flavor

Flavor merupakan kombinasi aroma, keasaman, dan after taste. Flavor dirasakan lidah langsung di hidung saat aroma beruap mengalir dari mulut ke hidung (Tari et al., 2022). Pada Gambar 3 atribut flavor rata-rata hasil pengujian sensori pada kopi Arabika Gayo mendapatkan nilai tertinggi pada penyeduhan secara *Aeropress* (P2) 7,58, kedua V60 (P1) 7,42 dan terendah pada *Espresso* (P3) 7,17. Hasil sidik ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa perlakuan teknik penyeduhan (P) berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap flavor kopi Arabika Gayo. Berdasarkan uji  $DMRT_{0,05}$  perlakuan teknik penyeduhan V60 (P1) berbeda nyata dengan penyeduhan *Aeropress* (P2) dan *Espresso* (P3) terhadap flavor kopi Arabika Gayo.

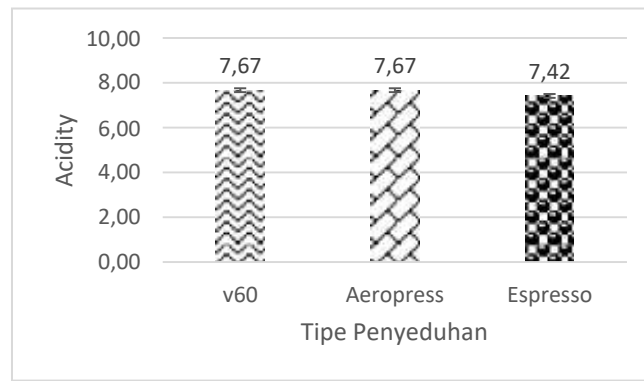


**Gambar 3.** Pengaruh teknik penyeduhan terhadap flavor kopi Arabika Gayo

Pada penelitian ini rasa kopi Arabika Gayo yang diseduh secara V60 (P1) terdapat sedikit rasa jagung atau carbon pada waktu panas, tetapi hilang waktu sudah hangat (kemungkinan besar kopi masih belum cukup lama diroasting). Pada penyeduhan *Aeropress* (P2) rasanya termasuk berry, leci, lemon dan kismis. Rasa pahit yang lebih kuat menuntun dua panelis untuk menilai tekstur lebih tinggi dari pada alat V60. Dua panelis merasa hasil penyeduhan dengan *Aeropress* menghasilkan kopi yang lebih seimbang dari pada yang lain. Rasa utama yang dihasilkan tetap *fruity*. Rasa yang muncul dalam *Espresso* (P3) terutama *fruity*, sweet dan nutty. Rasa-rasa yang spesifik yang dirasakan termasuk kismis, gula aren, jeruk, dan berry dengan manis kacang dan buah langsung. Menurut Fitriani dan Yuliani (2023) hasil uji lanjut DMRT pada taraf  $\alpha$  5%, menunjukkan rerata skor cita rasa seduhan kopi arabika jantan memiliki nilai tertinggi yaitu sebesar 6,32. Rasa pada kopi dipengaruhi oleh proses penyangraian. suhu penyangraian 190°C akan menghasilkan tingkat kematangan pada biji kopi akan sempurna yang menghasilkan rasa pahit dan asam yang tergolong rendah. Rasa kopi dipengaruhi oleh hasil degradasi beberapa senyawa seperti karbohidrat, alkaloid, asam klorogenat, senyawa volatil dan trigonelin (Fitriani dan Yuliani, 2023).

### **Acidity**

*Acidity* merupakan rasa asam yang enak atau asam jika tidak enak. *Acidity* yang baik rasanya manis seperti buah segar yang langsung terasa, saat kopi diseruput. Sebaliknya, *Acidity* yang terlalu dominan dikategorikan tidak bagus (Tari et al., 2022). Pada Gambar 4 atribut *Acidity* rata-rata hasil pengujian sensori pada kopi Arabika Gayo mendapatkan nilai tertinggi pada penyeduhan secara V60 (P1) 7,67 dan *Aeropress* (P2) 7,67, dan terendah *Espresso* (P3) 7,42. Hasil sidik ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa perlakuan teknik penyeduhan (P) tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap *Acidity* kopi Arabika Gayo.

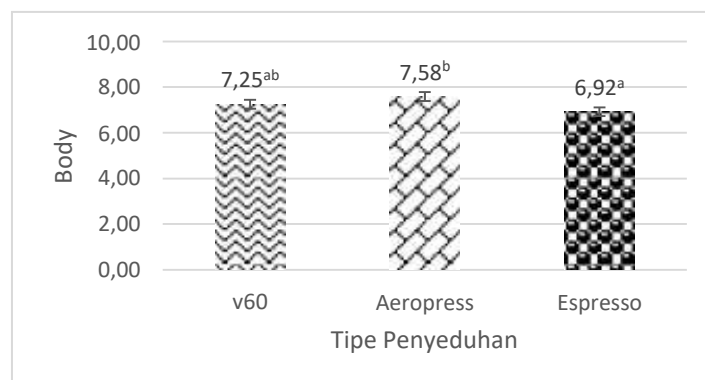


**Gambar 4.** Pengaruh teknik penyeduhan terhadap *acidity* kopi Arabika Gayo

Pada penyeduhan secara V60 (P1) terdapat rasa asam seperti buah anggur, belimbing, dan lemon. Pada *Espresso* (P3) asam yang terasa adalah asam seperti dari nanas atau lemon kampung. *Acidity* pada kopi dipengaruhi oleh suhu pada saat penyeduhan. Suhu rendah menyebabkan proses pelarutan komponen asam dalam kopi kurang maksimal selain itu *acidity* pada kopi juga dipengaruhi oleh proses *roasting*, lama dan tingginya suhu *roasting* menyebabkan rasa keasaman pada kopi semakin rendah, kopi yang baik adalah kopi yang memiliki keasaman yang rendah (Kinasih et al., 2021).

**Body**

*Body* (kekentalan) merupakan sensasi penuh saat kopi masuk di antara lidah dan langit-langit mulut. Biasanya *body* yang kental mendapat skor tinggi. Tapi *body* yang ringan juga bisa memiliki rasa yang enak di mulut (Tari et al., 2022). Pada Gambar 5 atribut *body* rata-rata hasil pengujian sensori pada kopi Arabika Gayo mendapatkan nilai tertinggi terdapat pada penyeduhan secara *Aeropress* (P2) 7,58, kedua V60 (P1) 7,25 dan terendah pada *Espresso* (P3) 6,92. Hasil sidik ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa perlakuan teknik penyeduhan (P) berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap *body* kopi Arabika Gayo. Berdasarkan uji DMRT<sub>0,05</sub> perlakuan teknik penyeduhan V60 (P1) berbeda nyata dengan penyeduhan *Aeropress* (P2) dan *Espresso* (P3) terhadap *body* kopi Arabika Gayo.

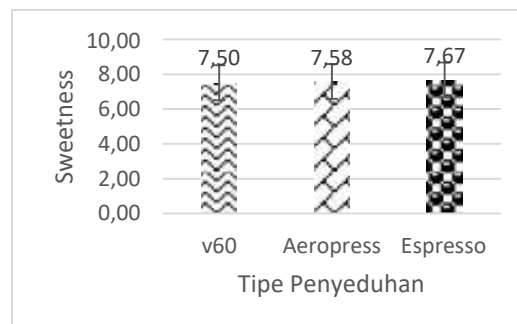


**Gambar 5.** Pengaruh teknik penyeduhan terhadap *body* kopi Arabika Gayo

Berdasarkan hasil penelitian tekstur *Espresso* di mulut sedikit tipis dan tidak mendukung rasa manis yang enak. Terasa berat di lidah tetapi rasa kopinya tidak mengisi seluruh mulut. Tipisnya tekstur adalah kekurangan yang paling besar dalam kopi ini sebagai *Espresso*, akan tetapi, kopinya mulai merasa lebih tebal pada saat kopi semakin dingin. Berdasarkan penelitian Kinasih et al. (2021) *body* atau kekentalan tertinggi pada teknik *Espresso* dengan skor 5 dibandingkan teknik V60 dan *Aeropress* hal ini dikarenakan pada *Espresso* adanya penambahan susu kental manis yang dapat menambah kekentalan kopi yang diseduh. Penambahan gula dengan konsentrasi hingga 62,5% memberikan tekstur susu yang lebih kental (Kinasih et al., 2021).

### **Sweetness**

*Sweetness* merupakan rasa manis pada kopi, tetapi bukan manis sukrosa (Adam et al., 2022). *Sweetness* adalah rasa manis yang dihasilkan karbohidrat di dalam kopi (Khoirunisa, 2021). Pada Gambar 6 atribut *sweetness* rata-rata hasil pengujian sensori pada kopi Arabika Gayo mendapatkan nilai tertinggi pada *Espresso* (P3) 7,67, kedua *Aeropress* (P2) 7,58, terendah pada V60 (P1) 7,50. Hasil sidik ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa perlakuan teknik penyeduhan (P) tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap *sweetness* kopi Arabika Gayo.



**Gambar 6.** Pengaruh teknik penyeduhan terhadap *sweetness* kopi Arabika Gayo

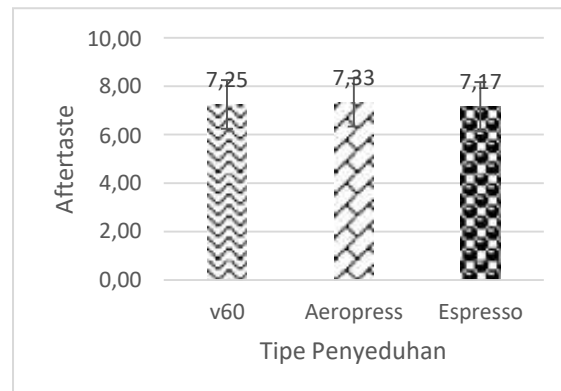
Pada penyeduhan secara V60 (P1) terdapat rasa manis dari kacang dan buah seperti jambu merah. Pada *Espresso* (P3) rasa-rasa yang spesifik yang dirasakan panelis adalah kismis, gula aren, jeruk, dan berry dengan manis kacang dan buah langsung. Rasa manis pada bubuk kopi disebabkan juga oleh proses fermentasi. Dalam penelitian ini bubuk kopi dihasilkan dari *natural process*.

### **Aftartaste**

*Aftertaste* merupakan rasa dan aroma berasal dari langit-langit mulut dan bagian belakang mulut tetap ada setelah kopi dibuang atau ditelan. Kalau *aftertast*nya langsung hilang dan tidak enak diberi skor rendah. Semakin sedikit rasa yang tersisa, semakin baik nilainya (Tari et al., 2022). Pada Gambar 7 atribut *aftertaste* rata-rata hasil pengujian sensori pada kopi Arabika Gayo mendapatkan nilai tertinggi pada *Aeropress* (P2) 7,33, kedua V60 (P1) 7,25,



terendah pada *Espresso* (P3) 7,17. Hasil sidik ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa perlakuan teknik penyeduhan (P) tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap *aftertaste* kopi Arabika Gayo.

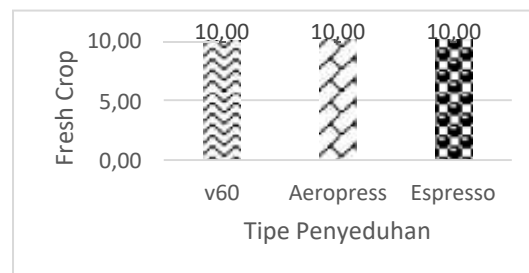


**Gambar 7.** Pengaruh teknik penyeduhan terhadap *aftertaste* kopi Arabika Gayo

Pada penyeduhan secara V60 (P1) waktu hangat ke dingin, *aftertaste* semakin kering dan asam menurun, terasa kelat seperti kulit jeruk atau lemon. Pada penyeduhan *Aeropress* (P2) rasa pahit bertahan sampai ke *aftertaste* dengan membuat persepsi bertekstur besar. Walaupun tidak ada yang mengganggu, rasa manis dan buah tidak nyangkut di *aftertaste*. Pada *Espresso* (P3) *aftertast*nya cepat hilang (singkat), tetapi enak dengan rasa manis. Tidak ada yang mengganggu pada umumnya tetapi satu panelis mendeteksi ada rasa kelat yang mengganggu.

**Fresh Crop (Tingkat Kesegaran Kopi)**

Pada Gambar 8 atribut *fresh crop* rata-rata hasil pengujian sensori pada kopi Arabika Gayo mendapatkan nilai yang sama pada penyeduhan secara V60 (P1), *Aeropress* (P2), dan *Espresso* (P3) yaitu dengan nilai 10. Hasil sidik ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa perlakuan teknik penyeduhan (P) tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap *fresh crop* kopi Arabika Gayo.

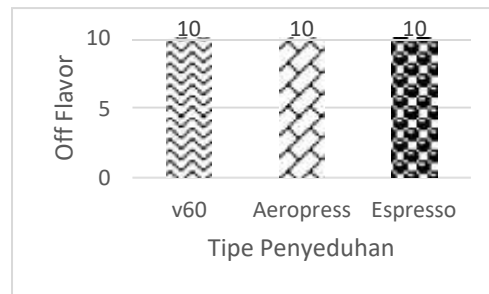


**Gambar 8.** Pengaruh teknik penyeduhan terhadap *fresh crop* kopi Arabika Gayo

**Off Flavor (Cacat Rasa)**

Pada Gambar 9 atribut *off flavor* rata-rata hasil pengujian sensori pada kopi Arabika Gayo mendapatkan nilai yang sama pada penyeduhan secara V60 (P1), *Aeropress* (P2), dan *Espresso* (P3) yaitu dengan nilai 10. Hasil sidik ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa perlakuan

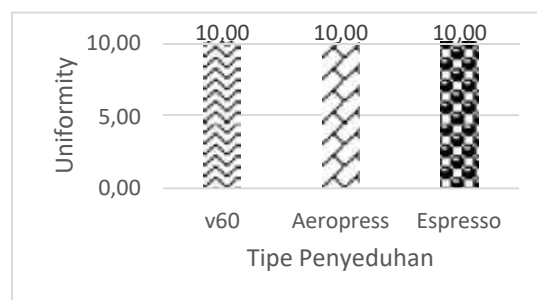
teknik penyeduhan (P) tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap *Off Flavor* kopi Arabika Gayo.



**Gambar 9.** Pengaruh teknik penyeduhan terhadap *off flavor* kopi Arabika Gayo

**Uniformity (Keseragaman)**

Pada Gambar 10 atribut *uniformity* rata-rata hasil pengujian sensori pada kopi Arabika Gayo mendapatkan nilai yang sama pada penyeduhan secara V60 (P1), *Aeropress* (P2), dan *Espresso* (P3) yaitu dengan nilai 10. Hasil sidik ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa perlakuan teknik penyeduhan (P) tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap *uniformity* kopi Arabika Gayo.



**Gambar 10.** Pengaruh teknik penyeduhan terhadap *uniformity* kopi Arabika Gayo

**KESIMPULAN**

Hasil skor *cupping* test tertinggi kopi Arabika Gayo secara keseluruhan yaitu pada penyeduhan secara *Aeropress* (P2) dengan skor 83,07, kedua V60 (P1) 82,51, dan terendah pada *Espresso* (P3) 80,60. Berdasarkan sidik ragam (ANOVA) perlakuan penyeduhan yang berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terdapat pada atribut pengujian *fragrance*, *flavor*, dan *body*, sedangkan perlakuan yang tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terdapat pada atribut aroma, *acidity*, *sweetness*, *aftertaste*, *fresh crop*, *off flavor* dan *uniformity*. Berdasarkan hasil penelitian penyeduhan secara V60 (P1) menghasilkan rasa kopi yang lebih *fruity* dan asam. Pada penyeduhan secara *Aeropress* (P2) dipakai untuk mendapatkan rasa lebih “strong” dan tebal. Namun pada penelitian tidak lebih tebal secara seluruh, tingkat kepahitan benar-benar meningkat sehingga panelis merasa kopinya lebih tebal. Untuk mengurangi pahit, kopi dapat diseduh dengan suhu lebih rendah atau membuat ratio lebih kuat. Pada teknik *Espresso* (P3) Kekurangan kopi ini sebagai *Espresso* adalah *body*/tekstur yang terlalu tipis dan asam yang

mendominasi. Solusi adalah *roasting* kopi dengan tingkat sedikit lebih gelap atau dengan development time yang lebih lama.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada dosen pembimbing dan kepada pihak Gayo's Best yang telah membantu dan mendukung dalam penulisan artikel ilmiah ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, F., Agustina, R., & Fadhil, R. (2022). Pengujian cita rasa kopi arabika dengan metode cupping test. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 517-521.
- Fitriani, F., & Yuliani, H. (2023). Karakteristik Kimia Kopi Bubuk Dan Mutu Sensori Seduhan Kopi Arabika Jantan (*Peaberry*) Dengan Variasi Suhu Penyangraian Di Koperasi Baitul Qiradh Baburarrayan. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 212-221.
- Irawan, I. A. (2021). Pengaruh kualitas produk, citra merek dan harga terhadap keputusan pembelian kopi pada aplikasi online dimasa pandemi covid-19. *KELOLA: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 7(1), 9-16.
- Khoirunisa, S. (2021). Proses Pengilangan, Suhu, Ekstraksi dan Jenis Kopi pada Karakteristik Cold Brew Coffee. *JURNAL PARIWISATA VOKASI*, 2(2), 47-55.
- Kinasih, A., Winarsih, S., & Saati, E. A. (2021). Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik Brewing Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 12-22.
- Muslimin, I. (2021). Pengaruh Tingkatan Suhu Penyangraian (Roasting) terhadap Karakteristik Aroma Kopi Arabika. *JASATHP: Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian*, 1(1), 33-40.
- Pamungkas, M. T., Masrukan, M., & Kuntjahjawati, S. A. R. (2021). Pengaruh suhu dan lama penyangraian (roasting) terhadap sifat fisik dan kimia pada seduhan kopi arabika (*coffea arabica* l.) dari Kabupaten Gayo, Provinsi Aceh. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(2), 1-10.
- Tari, W., Safrizal, S., & Fadhil, R. (2022). Evaluasi Sensori Kopi Arabika Gayo Berbagai Varietas berdasarkan Proses Pengolahan Basah dan Semi Basah menggunakan Metode AHP (Analytical Hierarchy Process). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 601-611.
- Tinambunan, E. C., Syahra, A. F., & Hasibuan, N. (2020). Analisis faktor yang mempengaruhi minat milenial terhadap boba vs kopi di Kota Medan. *Journal of Business and Economics Research (JBE)*, 1(2), 80-86.
- Yulia, F. (2018). Optimasi Penyangraian Terhadap Kadar Kafein Dan Profil Organoleptik Pada Jenis Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Dengan Pengendalian Suhu Dan Waktu. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.