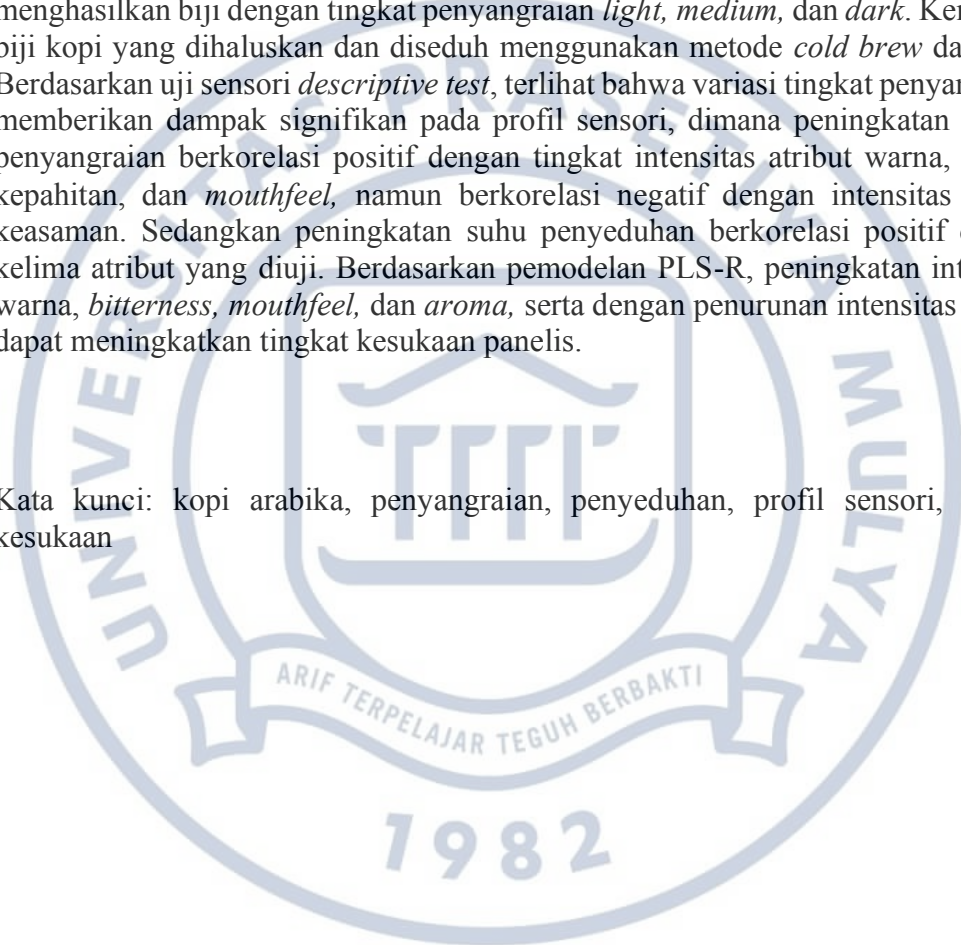


ABSTRAK

Indonesia merupakan sebagai salah satu produsen kopi arabika berkualitas di dunia yang terkenal akan berbagai kopi spesialti bersertifikasi Indikasi Geografis, diantaranya adalah kopi Aceh Gayo dan Flores Bajawa. Biji kopi yang sudah dikeringkan kemudian disangrai dan diseduh sebelum dikonsumsi. Adapun proses tersebut mempengaruhi karakter fisik dan kimia dari kopi, yang kemudian berdampak terhadap persepsi profil sensori dan penerimaan di konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dampak dari asal biji kopi, tingkat penyangraian dan metode penyeduhan kopi terhadap profil sensori dan tingkat kesukaan konsumen. Biji kopi disangrai di tiga temperatur dan durasi yang berbeda untuk menghasilkan biji dengan tingkat penyangraian *light*, *medium*, dan *dark*. Kemudian biji kopi yang dihaluskan dan diseduh menggunakan metode *cold brew* dan V60. Berdasarkan uji sensori *descriptive test*, terlihat bahwa variasi tingkat penyangraian memberikan dampak signifikan pada profil sensori, dimana peningkatan tingkat penyangraian berkorelasi positif dengan tingkat intensitas atribut warna, aroma, kepahitan, dan *mouthfeel*, namun berkorelasi negatif dengan intensitas atribut keasaman. Sedangkan peningkatan suhu penyeduhan berkorelasi positif dengan kelima atribut yang diuji. Berdasarkan pemodelan PLS-R, peningkatan intensitas warna, *bitterness*, *mouthfeel*, dan *aroma*, serta dengan penurunan intensitas *acidity* dapat meningkatkan tingkat kesukaan panelis.

Kata kunci: kopi arabika, penyangraian, penyeduhan, profil sensori, tingkat kesukaan



ABSTRACT

Indonesia is one of top arabica coffee producers, and is well known for its Geographical Indication (GI) certified speciality coffee, namely Aceh Gayo and Flores Bajawa coffee. Dried coffee beans are then roasted and brewed before they can be consumed. That said, those processed affect the chemical and physical characteristics of coffee, which will affect the sensory profile and acceptability among consumers. This research aims to analyze the effect of different coffee origin, roasting level, and brewing method towards the sensory profile and consumers' liking. The coffee beans are then roasted at 3 different temperatures and duration to produce coffee with 3 roasting levels; light, medium, and dark. Then, the beans are grinded and brewed with cold brew and V60 method. Based on the descriptive test, variation in roasting level results in significant effect towards sensory profile, in which increase in roasting degree is positively correlated with the intensity of color, aroma, bitterness, and mouthfeel, however shows negative correlation with acidity intensity. On the other hand, increase in brewing temperature shows positive correlation with all sensory attributes that are being tested. According to the PLS-R model, intensifying the color, bitterness, mouthfeel, and aroma intensity, while decreasing the acidity intensity would increase consumer's liking towards the coffee

Keywords: arabica coffee, roasting, brewing, sensory profile, overall liking

