

UJI ORGANOLEPTIK HASIL BLENDING KOPI ROBUSTA(*Coffea canephora*) DAN KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*) PADA BERBAGAI KOMPOSISI TERHADAP KARAKTERISTIK SENSORI KOPI

**Aurel Vymanda Vahreza¹, Anni Nuraisyah¹, Triono Bambang Irawan¹, Nisa Budi
Arifiana¹**

Program Studi Budidaya Tanaman Perkebunan, Politeknik Negeri Jember

E-mail : rifqiubaidillah30@gmail.com

Informasi Artikel

Jurnal Javanica
<https://jurnal.poliwangi.ac.id/index.php/javanica>

E-ISSN 2963-8186

<https://doi.org/10.57203/javica.v4i2.2025.95-101>

Draft awal 01 August 2025

Revisi 02 July 2025

Diterima 16 December 2025

Diterbitkan oleh
Jurnal Javanica
Program Studi Agribisnis
Politeknik Negeri
Banyuwangi

ABSTRAK

Kebiasaan minum kopi sudah menjadi budaya yang tidak lepas bagi masyarakat Indonesia. Terdapat 4 jenis kelompok kopi yang dikenal di Indonesia. Kopi robusta (*Coffea canephora*) dikenal dengan cita rasanya yang kuat dan tingkat kafein yang lebih tinggi dibandingkan kopi arabika (*Coffea arabica*). Sebaliknya kopi arabika sering dikenal dengan rasa yang lebih lembut dan memiliki beragam aroma yang khas. Keunikan rasa dan karakteristik kopi ini membuat kombinasi keduanya (Blending) dilakukan untuk mendapatkan cita rasa yang cocok di berbagai kalangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui komposisi blending kopi Robusta Java Argopuro Jember dan Arabika Hyang Argopuro untuk mendapatkan cita rasa kopi berdasarkan tingkat kesukaan panelis yang dilaksanakan pada bulan Desember sampai Januari 2023 di kedai kopi Jember. Rancangan percobaan yang digunakan untuk penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok Non - Faktorial dengan 4 perlakuan dan 50 ulangan (50 panelis) dengan perlakuan: P1 = 50% Kopi Robusta : 50% Kopi Arabika; P2 = 60% Kopi Robusta : 40% Kopi Arabika; P3 = 70% Kopi Robusta : 30% Kopi Arabika; P4 = 80% Kopi Robusta : 20% kopi Arabika. Hasil dari penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa pencampuran (Blending) berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, rasa.

Kata kunci: Blending, kopi robusta, kopi arabika, Uji Organoleptik

ABSTRACT

*The habit of drinking coffee has become an inseparable culture for Indonesian people. There are 4 types of coffee groups known in Indonesia. Robusta coffee (*Coffea canephora*) is known for its strong taste and higher caffeine level than arabica coffee (*Coffea arabica*). On the other hand, Arabica coffee is often known for its softer taste and various distinctive aromas. The unique taste and characteristics of this coffee mean that a combination of the two (blending) is carried out to obtain a taste that is suitable for various groups. The aim of this research is to determine the blending composition of Robusta Java Argopuro Jember coffee and Arabica Hyang Argopuro coffee to obtain the taste of the coffee based on the panelists' level of preference, which will be carried out from December to January 2023 at Jember coffee shops. The experimental design used for this research was a Non-Factory Randomized Block Design with 4 treatments and 50 replications (50 panelists) with treatment: P1 = 50% Robusta Coffee: 50% Arabica Coffee; P2 = 60% Robusta Coffee: 40% Arabica Coffee; P3 = 70% Robusta Coffee: 30% Arabica Coffee; P4 = 80% Robusta coffee: 20% Arabica coffee. The results of the research that has been carried out*

show that blending has a significant effect on color, aroma, taste, caffeine content, water content and water content.

Keywords: Blending, robusta coffeea, arabica coffee, organoleptic test

I. PENDAHULUAN

Indonesia adalah salah satu Negara penghasil kopi terbesar di dunia setelah Vietnam, Brazil, dan Colombia. Kopi merupakan salah satu komoditi hasil kebun yang memiliki peran penting pada kegiatan perekonomian di Indonesia. . Jawa timur masih menjadi provinsi penghasil produksi kopi terbesar di Indonesia pada tahun 2018 (Mukrimaa dkk., 2018).

Kopi (*coffea sp*) adalah minuman yang mengandung kafein. Mengkonsumsi kopi memiliki beberapa manfaat yang didapat seperti kafein yang dikandung kopi dapat meningkatkan metabolisme tubuh dan mengurangi rasa kantuk (Andi Fachruddin, 2012). Terdapat 4 jenis kelompok kopi yaitu kopi arabika, robusta, liberika dan ekselsa. Tetapi masyarakat banyak mengenal 2 jenis kopi yaitu kopi robusta dan kopi arabika karena kopi ini dikenal memiliki nilai yang ekonomis. Sedangkan kopi liberika dan kopi ekselsa dianggap kurang ekonomis bagi masyarakat. Konsumsi kopi dunia 70% berasal dari jenis kopi arabika dan 26% berasal dari kopi robusta dan sisanya berasal dari jenis kopi lain(Rahardjo, 2012).

Kebiasaan minum kopi sudah menjadi budaya yang tidak lepas bagi masyarakat Indonesia. Sampai saat ini minum kopi masih menjadi *trend* di kalangan masyarakat di Indonesia sampai merambat ke Negara Jepang dan Korea yang biasanya terkenal dengan budaya minum tehnya. Banyak juga masyarakat yang memberi edukasi terkait meracik kopi dengan berbagai cara dengan tujuan menarik minat masyarakat untuk menikmati kopi (Suwarnimi dkk., 2017).

Kopi robusta (*Coffea canephora*) dikenal dengan cita rasanya yang kuat dan tingkat kafein yang lebih tinggi dibandingkan kopi arabika (*Coffea arabica*). Sebaliknya kopi arabika sering dikenal dengan rasa yang lebih lembut dan memiliki beragam aroma yang khas. Kopi robusta yang mempunyai rasa yang pahit sehingga jika meminumnya dapat menimbulkan asam lambung bagi konsumennya. Keunikan rasa dan karakteristik kopi ini membuat kombinasi keduanya (Blending) dilakukan untuk mendapatkan cita rasa yang cocok di berbagai kalangan (Budi dkk., 2020)Jember merupakan produsen kopi robusta terbaik di Indonesia. Menurutnya kopi robusta Jember memiliki cita rasa yang khas. Sebab, kopi ditanam di sekitar pegunungan yang berada di Kabupaten setempat seperti Gunung Raung, Argopuro, dan Semeru yang menghasilkan kualitas kopi yang terbaik. Kopi merupakan salah satu penopang ekonomi masyarakat Jember. Selain itu, di Jember memiliki kopi yang terdaftar di IG (Indeks Geografis) diantaranya kopi Arabika Hyang Argopuro, kopi robusta java raung gumitir Jember, dan kopi Robusta Java argopuro Jember. Kopi yang digunakan dalam penelitian ini adalah kopi Robusta Java Argopuro Jember dan kopi Arabika Hyang Argopuro. Kopi Robusta Java Argopuro Jember yang memiliki cita rasa yang khas dan dominan cita rasa *brown sugar, spicy,*

vanilla dan caramelly. Sedangkan, kopi Arabika Hyang Argopuro memiliki cita rasa yang khas seperti rempah, *nutty dan caramel*. Selama ini belum pernah terdapat penelitian blending antara kopi Robusta Java Argopuro Jember dan kopi Arabika Hyang Argopuro. Maka, penelitian ini dilakukan untuk dapat mengetahui kualitas seduhan kopi blending Robusta Java Argopuro Jember dan Arabika Hyang Argopuro yang terbaik dan untuk mengidentifikasi kandungan dari hasil blending terbaik yang disukai oleh panelis.

II. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dan dilaksanakan di beberapa kedai kopi yang ada di Kabupaten Jember, Jawa Timur. Penelitian ini dilakukan mulai dari bulan Desember 2023 – Januari 2024. Rancangan percobaan untuk penelitian ini adalah RAK (Rancangan Acak Kelompok) non faktorial dengan 4 perlakuan dan 50 ulangan (50 panelis) dengan perlakuan :

P1 = 50 % Kopi Robusta : 50 % Kopi Arabika

P2 = 60 % Kopi Robusta : 40 % Kopi Arabika

P3 = 70 % Kopi Robusta : 30 % Kopi Arabika

P4 = 80 % Kopi Robusta : 20 % kopri Arabika

Pengujian cita rasa blending kopi dibutuhkan sebanyak 50 panelis. Panelis adalah sekelompok orang secara umum yang memiliki kemampuan rata-rata yang tidak terlatih, tetapi mereka mempunyai kemampuan untuk membedakan dan mengkomunikasikan reaksi dari uji organoleptik. Uji organoleptik dilakukan untuk menguji rasa, warna, dan aroma. Dalam penelitian ini, panelis yang digunakan berasal dari berbagai usia antara 20-35 tahun, karena saat ini kopi sudah dinikmati oleh berbagai kalangan, tidak hanya orang dewasa sampai lansia, tetapi remaja pun banyak yang menikmati kopi. Berikut adalah skor tingkat kesukaan panelis pada saat melakukan uji organoleptik:

Nilai	Keterangan
1	Sangat tidak suka
2	Tidak suka
3	Netral
4	Suka
5	Sangat suka

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengaruh faktor komposisi *blending* tersebut terhadap cita rasa kopi diuji dengan menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial. Parameter yang diamati meliputi warna, aroma, dan rasa.

Tabel 1. Uji Organoleptik pada parameter warna.

Perlakuan	Rerata
P1	3,6a
P2	3,52a

Perlakuan	Rerata
P3	3,42a
P4	3,22b

Keterangan : P1 = 50 % Kopi Robusta : 50 % Kopi Arabika, P2 = 60 % Kopi Robusta : 40 % Kopi Arabika, P3 = 70 % Kopi Robusta : 30 % Kopi Arabika, P4 = 80 % Kopi Robusta : 20 % kopi Arabika. Notasi yang ditandai dengan huruf yang berbeda menunjukkan perbedaan nyata menurut BNT 5% sedangkan yang ditandai dengan huruf sama menunjukkan tidak adanya pengaruh perbedaan.

Berdasarkan data dari hasil uji organoleptik pada parameter warna menunjukkan bahwa warna terbaik pada perlakuan blending yaitu 3,6 (sangat suka). Perpaduan antara kopi Robusta Java Argopuro dan kopi Arabika Hyang Argopuro memberikan warna yang menarik pada seduhan kopinya. Hal ini dikarena dominannya kopi Robusta Java Argopuro yang memiliki warna coklat tua saat penyaringan sehingga memberikan warna yang cantik dan menarik (Fitriyah dkk., 2021).

Warna memegang peranan penting dalam menentukan penerimaan suatu produk ke panelis karena warna akan memberikan kesan pertama yang diperoleh oleh panelis. Hasil uji organoleptik terhadap parameter warna bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari panelis mengenai komposisi blending kopi ada masing masing perlakuan. Perpaduan bahan antara kopi Robusta Java Argouro dan kopi Arabika Hyang Argopuro memberikan warna yang menarik terhadap minuman ini. Warna seduhan kopi yang dominan berasal dari kopi Robusta memiliki warna lebih hitam yang disebabkan dari waktu penyangraian yang lebih lama daripada kopi Arabika Hyang Argopuro. Pada penyangraian warna biji kopi sangrai semakin mendekati hitam karena senyawa hidrokarbon terpirolisis menjadi unsur karbon (Virhananda dkk., 2022)

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa warna pada seduhan kopi blending menunjukkan pengaruh yang nyata terhadap tingkat kesukaan panelis. Warna merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dalam suatu mutu produk. Daya tarik panelis pada suatu produk dipengaruhi oleh warna, warna dinilai melalui organ mata yang disebut juga cara visual (Panggabean dkk., 2013)

Tabel 2. Uji Organoleptik pada Parameter Aroma.

Perlakuan	Rerata
P1	3,70a
P2	3,18a
P3	3,34a
P4	3,32b

Keterangan : P1 = 50 % Kopi Robusta : 50 % Kopi Arabika, P2 = 60 % Kopi Robusta : 40 % Kopi Arabika, P3 = 70 % Kopi Robusta : 30 % Kopi Arabika, P4 = 80 % Kopi Robusta : 20 % kopi Arabika. Notasi yang ditandai dengan huruf yang berbeda menunjukkan perbedaan nyata menurut BNT 5% sedangkan yang ditandai dengan huruf sama menunjukkan tidak adanya pengaruh perbedaan.

Berdasarkan data dari hasil uji organoleptik pada parameter aroma menunjukkan bahwa aroma pada perlakuan blending ini hampir seluruhnya tidak adanya pengaruh

perbedaan tetapi untuk aroma terbaik yaitu 3,70 (suka). Perpaduan antara kopi Robusta Java Argopuro dan Kopi Arabika Hyang Argopuro memberikan aroma yang tidak berbeda jauh.

Aroma adalah salah satu faktor bagi konsumen yang penting untuk menentukan kesukaan suatu produk. Aroma merupakan bau yang sangat obyektif dan sukar untuk diukur sehingga biasanya menimbulkan pendapat berbeda beda antara setiap panelis. Hal ini terjadi karena tiap orang memiliki sensitive yang berbeda dalam mencium aroma suatu produk. Meskipun mereka data mendeteksi produk yang sama tetapi hasil penilaian belum tentu sama dengan yang lain(Masuku, 2017). Aroma juga dapat dipengaruhi oleh proses penyaringan. Semakin tinggi suhu dan lamanya penyaringan maka semakin keluar aroma khas pada kopi tersebut, sebaliknya jika suhu penyaringan dan lamanya penyaringan yang kurang data menyebabkan aroma pada biji kopi tidak keluar.

Aroma kopi yang ditangkap oleh indera penciuman merupakan hasil penguapan senyawa organik volatil. Aroma pada kopi disebabkan oleh senyawa volatil yang dihasilkan pada saat proses penyaringan kopi. Senyawa volatil yang mudah menguap berkontribusi terhadap aroma yang tercium hidung. Semakin lama penyaringan maka semakin banyak senyawa volatil yang menguap sehingga akan mempengaruhi aroma kopi. Aroma khas pada kopi secara perlahan akan muncul setelah biji yang disangrai didinginkan(Fitriyah dkk., 2021).

Tabel 3. Uji Organoleptik pada Parameter Rasa.

Perlakuan	Rerata
P1	3,86a
P2	3,10a
P3	3,32a
P4	3,02b

Keterangan : P1 = 50 % Kopi Robusta : 50 % Kopi Arabika, P2 = 60 % Kopi Robusta : 40 % Kopi Arabika, P3 = 70 % Kopi Robusta : 30 % Kopi Arabika, P4 = 80 % Kopi Robusta : 20 % kopi Arabika. Notasi yang ditandai dengan huruf yang berbeda menunjukkan perbedaan nyata menurut BNT 5% sedangkan yang ditandai dengan huruf sama menunjukkan tidak adanya pengaruh perbedaan.

Berdasarkan data dari uji organoleptik pada parameter rasa menunjukkan bahwa rasa terbaik yaitu 3,86 (sangat suka). Pada perpaduan antara Kopi Robusta Java Argopuro dan Kopi Arabika Hyang Argopuro pada perlakuan P1 memiliki rasa yang seimbang jadi rasa yang dihasilkan banyak disukai oleh panelis. Sedangkan beberapa panelis yang lebih menyukai rasa pahit lebih memilih perlakuan P4. Semakin lama penyaringan maka kopi akan semakin hitam dan semakin sangat pahit. Menurut Nopitasari (2010), timbulnya rasa pahit pada ekstrak kopi disebabkan adanya kandungan mineral bersama dengan pemecahan serat kasar, asam klorogenat, kafein, tannin, dan beberapa senyawa organik dan anorganik lainnya.

Rasa dinilai menggunakan indera perasa. Rasa merupakan parameter yang penting dalam pengujian organoleptik. Kualitas biji kopi dapat mempengaruhi rasa pada seduhan

kopi. Bukan hanya itu, suhu dan lamanya penyaringan dapat mempengaruhi rasa pada seduhan kopi. Semakin lama proses penyaringan maka rasa yang dihasilkan akan semakin keluar dan rasanya cenderung pahit.

Mutu bubuk kopi ditentukan berdasarkan sifat fisik dan kandungan kimianya. Kopi memiliki senyawa kimia seperti kafein dan asam klorogenat. Kandungan senyawa kimia dalam kopi dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti tingkat kematangan, tempat tanam, penanganan pasca panen dan pengolahannya. Kafein adalah senyawa yang merangsang sistem saraf pusat dan paling sering ditemui di kopi. Penggunaan kafein adalah untuk mengobati kantuk dan mengurangi kelelahan fisik. Namun, efek samping negatif dari penggunaan kafein dapat terjadi dan termasuk kecemasan, peningkatan tekanan darah, dan penurunan keterampilan motorik halus. Asam klorogenat merupakan salah satu senyawa kimia yang mempunyai aktivitas antioksidan dan terdapat dalam biji kopi dalam jumlah yang cukup banyak. Biji Kopi Robusta paling banyak mengandung asam klorogenat dibandingkan dengan biji kopi lainnya(Virhananda dkk., 2022).

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Bahwa Komposisi blending memberikan pengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis yang berupa warna, rasa dan aroma. Berdasarkan data yang didapat dari uji organoleptik ditemukan perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan P1 dengan perbandingan kopi Robusta Java Argopuro 50% dan kopi Arabika Hyang Argopuro 50% memberikan hasil terbaik pada uji organoleptik parameter warna, rasa dan aroma. Pada perlakuan P1 yang telah diujikan dengan parameter warna, aroma, dan rasa telah memenuhi standart SNI 01-3542-2004 kopi bubuk. Apabila ingin melakukan blending kopi Robusta dan arabika bisa menggunakan rasio 50% : 50% agar rasa yang dihasilkan seimbang antara kedua kopi.

DAFTAR PUSTAKA

- Andi Tenri Fitriyah, Dody Kape, B. dan R. R. U. 2023. Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica*) bittug toraja. *Balai Besar Industri Hasil Perkebunan*.
- Budi, D., W. Mushollaeni, Y. Yusianto, dan A. Rahmawati. 2020. KARAKTERISASI kopi bubuk robusta (*coffea canephora*) tulungrejo terfermentasi dengan ragi *saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*. 10(2):129–138.
- Fitriyah, A. T., D. Kape, Baharuddin, dan R. R. Utami. 2021. Analisis mutu organoleptik kopi bubuk arabika (*coffea arabica*) bittuang toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 16(1):72–82.
- Masuku, M. A. 2017. Studi kualitas organoleptik bubuk biji kopi dengan aplikasi good manufacturing process dan hazard analysis critical control point di kota ternate. *Agrikan: Jurnal Agrabisnis Perikanan*. 10(2):80–86.
- Mukrimaa, S. S., Nurdyansyah, E. F. Fahyuni, A. YULIA CITRA, N. D. Schulz, د. غسان, T. Taniredja, E. M. Faridli, dan S. Harmianto. 2018. *Statistik Kopi Indonesia*. August. *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*.

- Panggabean, J., A. Rohanah, A. Rindang, dan E. Susanto. 2013. Uji beda ukuran mesh terhadap mutu pada alat penggiling multifucer. *Rekayasa Pangan Dan Pertanian*. 1(2):60–67.
- Rahardjo, P. 2012. *PANDUAN BUDIDAYA DAN PENGOLAHAN KOPI ARABIKA DAN ROBUSTA*. jakarta: Penebar swadaya.
- Suwarnimi, N. N., S. Mulyani, dan I. G. A. L. Triani. 2017. Pengaruh blending kopi robusta dan arabika terhadap kualitas seduhan kopi. *Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. 5(3):85–92.
- Virhananda, M. R. P., E. Suroso, F. Nurainy, Suharyono, Subeki, dan W. Satyajaya. 2022. Analisis kadar asam klorogenat dan kafein berdasarkan perbedaan lokasi penanaman dan suhu roasting pada koopi robusta (*c. canephora pierre*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 1(2):245–452.