

**PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP KOPI ARABIKA
DENGAN METODE *BREWING* SECARA *IMMERSION* DAN *NON-
IMMERSION* DENGAN VARIABEL PENELITIAN SUHU
BREWING DAN *GRIND SIZE* DI *KEMARI COFFEE & SPACE***

***CONSUMERS PREFERENCE OF ARABICA COFFEE WITH
IMMERSION AND NON-IMMERSION BREWING METHOD WITH
THE VARIABLE OF BREWING TEMPERATURE AND GRIND SIZE
IN KEMARI COFFEE & SPACE***

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:
NATHANAEL YUDHISTIRA
15.I2.0026



**PROGRAM STUDI NUTRISI DAN TEKNOLOGI KULINER
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2021

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nathanael Yudhistira
NIM : 15.I2.0026
Fakultas : Teknologi Pertanian
Jurusan : Teknologi Pangan, konsentrasi Nutrisi dan Teknologi Kuliner

Dengan ini menyatakan bahwa, skripsi yang berjudul, “**Preferensi Konsumen Terhadap Kopi Arabika Dengan Metode *Brewing* Secara *Immersion* dan *Non-Immersion* Dengan Variabel Penelitian Suhu *Brewing* dan *Grind Size* di *Kemari Coffee & Space*” merupakan karya saya dan tidak pernah ada karya serupa yang diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi di manapun. Tidak ada karya serupa yang pernah ditulis/diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam penelitian ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.**

Apabila dikemudian hari ternyata terbukti bahwa skripsi ini, sebagian atau seluruhnya merupakan hasil plagiasi maka gelar sarjana dan ijazah yang saya peroleh, rela untuk dibatalkan sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Katolik Soegijapranata dan/atau peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Semarang, 02 Februari 2021



Nathanael Yudhistira

(15.I2.0026)

HALAMAN PENGESAHAN



Judul Tugas Akhir: : Preferensi Konsumen terhadap Kopi Arabika dengan Metode Brewing Secara Immersion dan Non-Immersion dengan Variabel Penelitian Suhu Brewing dan Grind Size di Kemari Coffee & Space.

Diajukan oleh : Nathanael Yudhis Tira

NIM : 15.I2.0026

Tanggal disetujui : 02 Februari 2021

Telah setuju oleh

Pembimbing 1 : Dr. Ir. Christiana Retnaningsih M.P.

Pembimbing 2 : Dr. Dra. Alberta Rika Pratiwi M.Si.

Penguji 1 : Dea Nathania Hendryanti STP., MS

Penguji 2 : Haniel Yudiar STP., M.Si.

Ketua Program Studi : Dr. Dra. Alberta Rika Pratiwi M.Si.

Dekan : Dr. Robertus Probo Yulianto Nugrahedi S.TP., M.Sc.



Halaman ini merupakan halaman yang sah dan dapat diverifikasi melalui alamat di bawah ini.

sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=15.I2.0026

**HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK
KEPENTINGAN AKADEMIS**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nathanael Yudhistira
Program Studi : Teknologi Pangan, konsentrasi Nutrisi dan Teknologi Kuliner
Fakultas : Teknologi Pertanian
Jenis Karya : Skripsi

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah yang berjudul **“Preferensi Konsumen Terhadap Kopi Arabika Dengan Metode *Brewing* Secara *Immersion* dan *Non-Immersion* Dengan Variabel Penelitian Suhu *Brewing* dan *Grind Size* di *Kemari Coffee & Space*”** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 02 Februari 2021

Yang menyatakan



Nathanael Yudhistira

KATA PENGANTAR

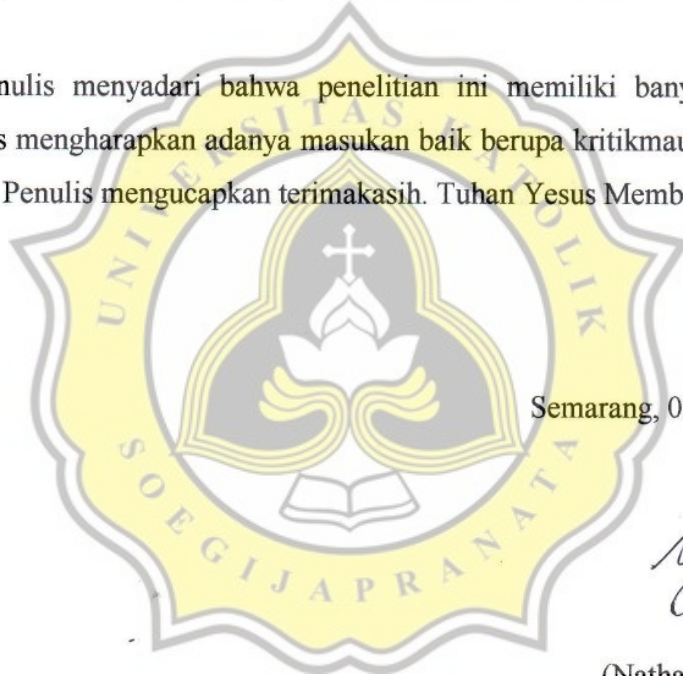
Puji dan syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan penyertaannya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penulisan laporan tugas akhir dengan judul “Preferensi Konsumen Terhadap Kopi Arabika Dengan Metode *Brewing* Secara *Immersion* dan *Non-Immersion* Dengan Variabel Penelitian Suhu *Brewing* dan *Grind Size* di *Kemari Coffee & Space*”. Tugas akhir ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pangan di Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Penelitian ini merupakan hasil penerapan dan pengembangan ilmu yang telah didapatkan oleh penulis selama masa perkuliahan. Selama proses penelitian serta penulisan laporan, penulis mendapatkan banyak sekali bantuan baik berupa bimbingan, kritik, saran, maupun motivasi dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang selalu menyertai dan menjadi sumber kekuatan bagi penulis dalam melaksanakan dan menyelesaikan tugas akhir. Karena tanpa pertolongan dari Tuhan Yesus penulis tidak akan mampu menyelesaikan tugas akhir.
2. Dr. R. Probo Y. Nugrahedhi, S.TP., M.Sc. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang, serta seluruh tenaga pengajar dan karyawan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang telah memberikan banyak ilmu dan wawasan terkait dunia pangan dan pengalaman hidup.
3. Dr. Ir. Ch. Retnaningsih, M.P. selaku pembimbing pertama dan Dr. Dra. Alberta Rika Pratiwi M.Si. selaku pembimbing kedua yang senantiasa membimbing, mendukung, dan memberikan motivasi bagi Penulis selama proses pembuatan tugas akhir ini.
4. Bapak Swan Bing dan Ibu Maryam selaku orang tua Penulis yang selalu mendoakan, membimbing, memotivasi, serta memberikan *support* dalam berbagai bentuk kepada Penulis.
5. Para laboran yang telah membantu penulis dalam melaksanakan kegiatan praktikum selama masa kuliah yang berguna juga bagi penelitian ini.

6. Bobie Ronaldo Setiawan, S.M. selaku pemilik Kemari *coffee & space* yang telah mengizinkan penulis melakukan penelitian di tempatnya.
7. Albertin Ludwinnia Damara selaku sahabat penulis yang selalu setia dalam membantu serta memberikan dukungan terhadap penulis sehingga penelitian serta penulisan laporan dapat berjalan lancar.
8. Christian Eko Iswanto selaku teman berdiskusi penulis selama pelaksanaan penelitian hingga penulisan laporan yang membantu penulis dapat menyelesaikan penelitian dengan baik.
9. Seluruh teman-teman FTP angkatan 2015, kakak tingkat, dan pihak lainnya yang tidak dapat Penulis sebut satu persatu yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada Penulis dan saling membesarkan satu sama lain.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penelitian ini memiliki banyak kekurangan sehingga penulis mengharapkan adanya masukan baik berupa kritikmaupun saran. Atas perhatian Anda, Penulis mengucapkan terimakasih. Tuhan Yesus Memberkati



Semarang, 02-Februari-2021

Penulis,

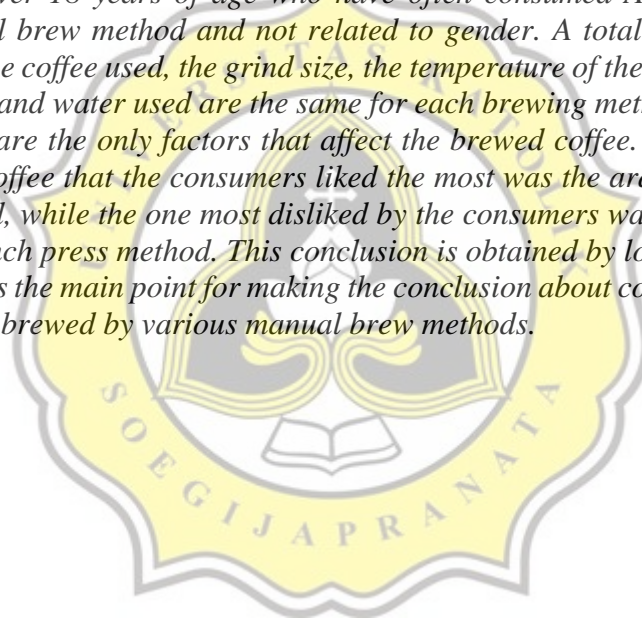
(Nathanael Yudhistira)

RINGKASAN

Kopi merupakan tanaman yang sering diolah bagian bijinya untuk dijadikan minuman. Salah satu jenis kopi yang memiliki paling banyak permintaan di Indonesia adalah kopi arabika. Minuman kopi sendiri sudah berkembang semakin pesat sehingga saat ini sudah menjadi gaya hidup diberbagai kalangan masyarakat. Hal ini ditandai dengan berkembangnya *coffee shop* dengan sangat cepat. Dengan meningkatnya permintaan akan kopi, maka banyak pula dilakukan inovasi dalam hal pengolahan kopi untuk memenuhi permintaan konsumen. Metode penyeduhan kopi saat ini sudah banyak berkembang. Tidak seperti jaman dulu dimana masyarakat hanya menikmati kopi dengan metode seduh tubruk saja, saat ini kopi bisa diolah menggunakan berbagai metode. Penelitian kali ini dilakukan untuk mengetahui kopi hasil seduhan metode manakah yang menjadi preferensi atau yang paling disukai konsumen. Metode penyeduhan kopi yang dilakukan ada 4 macam yaitu dengan menggunakan *french press*, *aeropress*, V60, dan kalita wave. Penelitian dilakukan di Kemari *coffee & space*, Yogyakarta. Metode yang dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen adalah dengan melakukan pengujian organoleptik (uji ranking) dengan beberapa parameter yang dinilai. Parameter yang digunakan adalah aroma, rasa, keasaman (*acidity*), *body*, *after taste*, dan *overall* dengan skala penilaian 1 – 4 dimana 1 adalah kopi yang paling tidak disukai dan 4 adalah kopi yang paling disukai. Panelis merupakan konsumen berumur diatas 18 tahun yang sudah sering mengkonsumsi kopi hitam arabika yang diseduh dengan metode manual *brew* dan tidak terkait dengan jenis kelamin. Panelis yang ikut dalam penelitian ini berjumlah 30 orang. Kopi yang digunakan, *grind size*, suhu air seduhan, serta perbandingan kopi dan air yang digunakan adalah sama untuk setiap metode seduh sehingga perbedaan metode seduh yang dilakukan menjadi satu – satunya faktor yang mempengaruhi kopi hasil seduhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kopi arabika yang paling disukai konsumen adalah kopi arabika hasil seduhan metode V60 sedangkan yang paling tidak disukai konsumen adalah kopi arabika hasil seduhan metode *french press*. Kesimpulan ini didapatkan dengan melihat parameter *overall* yang menjadi poin utama dalam penarikan kesimpulan mengenai preferensi konsumen terhadap kopi arabika yang diseduh dengan berbagai metode manual *brew*.

SUMMARY

Coffee is a plant that is often processed by the seeds to be used as a drink. One type of coffee that has the most demand in Indonesia is arabica coffee. Coffee as a drink itself has grown rapidly and now it has become a lifestyle for many people. This is indicated by the rapid development of the coffee shop. With the increasing demand for coffee, there are so many innovations in coffee processing to fulfill consumer needs. Nowadays, coffee brewing methods have developed a lot. Unlike in the past where people only enjoyed coffee by 'tubruk' method, now coffee can be brew using a variety of methods. This research was conducted to determine which method of steeping coffee is the consumer's preference or the most preferred. There are 4 types of coffee brewing methods, by using french press, aeropress, V60, and kalita wave. The research was conducted at kemari coffee & space, Yogyakarta. The method used to determine the level of consumer preference is organoleptic testing (ranking test) with several assessed parameters. The parameters used are aroma, taste, acidity, body, after taste, and overall with rating scale of 1 – 4 where 1 is the most disliked coffee and 4 is the most preferred coffee. Panelists are consumers over 18 years of age who have often consumed Arabica black coffee brewed by manual brew method and not related to gender. A total of 30 panelists who participated in. The coffee used, the grind size, the temperature of the brewing water, and the ratio of coffee and water used are the same for each brewing method so that different brewing methods are the only factors that affect the brewed coffee. The results showed that the arabica coffee that the consumers liked the most was the arabica coffee brewed by the V60 method, while the one most disliked by the consumers was the arabica coffee brewed by the french press method. This conclusion is obtained by looking at the overall parameter which is the main point for making the conclusion about consumer preferences for arabica coffee brewed by various manual brew methods.



DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
RINGKASAN.....	vi
SUMMARY	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka	2
1.2.1. Kemari <i>Coffee & Space</i>	2
1.2.2. Kopi Arabika.....	2
1.2.3. Ukuran Partikel (<i>Grind Size</i>).....	4
1.2.4. Teknik Penyeduhan (<i>Brewing</i>)	4
1.2.5. Uji Cita Rasa (<i>Cupping</i>).....	12
1.3. Tujuan Penelitian	12
2. MATERI DAN METODE.....	13
2.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	13
2.2. Materi.....	13
2.2.1. Alat.....	13
2.2.2. Bahan	13
2.3. Metode	14
2.3.1. Desain Penelitian	14
2.3.2. Pembuatan Kopi dengan <i>French Press</i>	14
2.3.3. Pembuatan Kopi dengan <i>Aero Press</i>	15
2.3.4. Pembuatan Kopi dengan V60	15
2.3.5. Pembuatan Kopi dengan Kalita Wave	16
2.3.6. Penentuan Panelis	17
2.3.7. Uji Sensori	18
2.3.8. Analisis Data	18
3. HASIL PENELITIAN	19
3.1. Karakteristik Responden.....	19
3.2. Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Kopi Arabika.....	19
4. PEMBAHASAN	23
4.1. Aroma	24
4.2. Rasa.....	25
4.3. Keasaman (<i>Acidity</i>).....	26
4.4. <i>Body</i>	27
4.5. <i>After Taste</i>	28
4.6. <i>Overall</i>	28
5. KESIMPULAN DAN SARAN	30
5.1. Kesimpulan	30

5.2. Saran	30
6. DAFTAR PUSTAKA	31
7. LAMPIRAN.....	34
7.1. Dokumentasi	34
7.2. Hasil Analisis Statistik.....	34
7.3. <i>Scoresheet</i>	37



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Bagian – bagian alat <i>French Press</i>	6
Tabel 2. Bagian – bagian alat <i>Aeropress</i>	8
Tabel 3. Bagian – bagian alat V60	10
Tabel 4. Bagian – bagian alat Kalita Wave	11
Tabel 5. Perbedaan Metode <i>Brewing</i>	17
Tabel 6. Karakteristik Responden	19
Tabel 7. Hasil Penilaian Konsumen Terhadap Kopi Hasil Seduhan <i>Aeropress</i>	20
Tabel 8. Hasil Penilaian Konsumen Terhadap Kopi Hasil Seduhan V60	20
Tabel 9. Hasil Penilaian Konsumen Terhadap Kopi Hasil Seduhan <i>French Press</i>	20
Tabel 10. Hasil Penilaian Konsumen Terhadap Kopi Hasil Seduhan <i>Kalita Wave</i>	21
Tabel 11. Penilaian Tingkat Kesukaan Responden terhadap Kopi Arabika	21
Tabel 12. Hasil Uji Kruskal Wallis	34
Tabel 13. Hasil Uji Mann-Whitney	35



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kopi Arabika	3
Gambar 2. <i>French press</i>	6
Gambar 3. <i>Aeropress</i>	7
Gambar 4. V60	10
Gambar 5. Kalita Wave	11
Gambar 6. Desain Penelitian	14
Gambar 7. Pembuatan Kopi dengan <i>French Press</i>	15
Gambar 8. Pembuatan Kopi dengan <i>Aero Press</i>	15
Gambar 9. Pembuatan Kopi dengan V60	16
Gambar 10. Pembuatan Kopi dengan Kalita Wave	17
Gambar 11. Proses Pembuatan Kopi	34
Gambar 12. Uji Sensori	34

