

7. LAMPIRAN

7.1. Dokumentasi



Gambar 11. Proses Pembuatan Kopi



Gambar 12. Uji Sensori

7.2. Hasil Analisis Statistik

Tabel 12. Hasil Uji Kruskal Wallis

Test Statistics^{a,b}

	Aroma	Rasa	Keasaman	Body	After_Taste	Overall
Chi-Square	15,602	14,016	11,900	16,396	15,602	14,650
df	3	3	3	3	3	3
Asymp. Sig.	,001	,003	,008	,001	,001	,002

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Jenis_Alrat

Tabel 13. Hasil Uji Mann-Whitney

*Aeropress V V60***Test Statistics^a**

	Aroma	Rasa	Keasaman	Body	After_Taste	Overall
Mann-Whitney U	347,500	433,000	418,000	223,000	419,000	449,000
Wilcoxon W	812,500	898,000	883,000	688,000	884,000	914,000
Z	-1,569	-,263	-,493	-3,475	-,480	-,015
Asymp. Sig. (2-tailed)	,117	,792	,622	,001	,631	,988

a. Grouping Variable: Jenis_Alat

*Aeropress V French press***Test Statistics^a**

	Aroma	Rasa	Keasaman	Body	After_Taste	Overall
Mann-Whitney U	394,000	269,000	262,000	413,000	233,500	241,500
Wilcoxon W	859,000	734,000	727,000	878,000	698,500	706,500
Z	-,865	-2,776	-2,881	-,572	-3,341	-3,194
Asymp. Sig. (2-tailed)	,387	,006	,004	,567	,001	,001

a. Grouping Variable: Jenis_Alat

*Aeropress V Kalita wave***Test Statistics^a**

	Aroma	Rasa	Keasaman	Body	After_Taste	Overall
Mann-Whitney U	226,500	344,000	366,000	324,000	337,500	359,500
Wilcoxon W	691,500	809,000	831,000	789,000	802,500	824,500
Z	-3,431	-1,621	-1,286	-1,928	-1,727	-1,397
Asymp. Sig. (2-tailed)	,001	,105	,198	,054	,084	,162

a. Grouping Variable: Jenis_Alat

*V60 V French press***Test Statistics^a**

	Aroma	Rasa	Keasaman	Body	After_Taste	Overall
Mann-Whitney U	334,500	240,500	250,000	238,000	235,000	208,000
Wilcoxon W	799,500	705,500	715,000	703,000	700,000	673,000
Z	-1,775	-3,204	-3,062	-3,244	-3,301	-3,736
Asymp. Sig. (2-tailed)	,076	,001	,002	,001	,001	,000

a. Grouping Variable: Jenis_Alat

V60 V Kalita wave

Test Statistics^a

	Aroma	Rasa	Keasaman	Body	After_Taste	Overall
Mann-Whitney U	352,000	316,500	352,000	319,000	364,000	361,000
Wilcoxon W	817,000	781,500	817,000	784,000	829,000	826,000
Z	-1,515	-2,046	-1,503	-2,022	-1,328	-1,363
Asymp. Sig. (2-tailed)	,130	,041	,133	,043	,184	,173

a. Grouping Variable: Jenis_Alrat

French press V Kalita wave

Test Statistics^a

	Aroma	Rasa	Keasaman	Body	After_Taste	Overall
Mann-Whitney U	231,500	330,500	358,000	355,000	311,500	360,500
Wilcoxon W	696,500	795,500	823,000	820,000	776,500	825,500
Z	-3,346	-1,850	-1,416	-1,454	-2,152	-1,384
Asymp. Sig. (2-tailed)	,001	,064	,157	,146	,031	,166

a. Grouping Variable: Jenis_Alrat



7.3. Scoresheet

UJI RANKING

Nama Panelis : Tanggal :
 Produk : Kopi Arabika No. Telepon :

Penilaian untuk : Aroma, Rasa, Keasaman, *Body*, *After taste*, dan *Overall*.

Instruksi :

Berkumurlah dahulu sebelum dan sesudah menguji sampel. Di depan anda terdapat 4 jenis sampel “Kopi Arabika” yang diseduh dengan metode *manual brewing*. Cicipi dan amati sampel di depan anda, secara berurutan dari kiri ke kanan. Anda boleh mengulang sesering yang anda perlukan. Berilah penilaian dari 1 hingga 4 untuk aroma, rasa, keasaman, *body*, *after taste*, dan *overall* pada masing-masing sampel. Score yang diberikan **TIDAK BOLEH ADA PENGULANGAN NILAI ANTAR SAMPEL(DOUBLE)**.

Keterangan:

1 = Paling tidak Suka 4 = Paling disukai

Kode Sampe	Aroma	Rasa	Keasaman	<i>Body</i>	<i>After taste</i>	<i>Overall</i>



9.74% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #12054051

PENDAHULUAN Latar Belakang Kopi (*Coffea* sp) merupakan tanaman yang menghasilkan sejenis minuman, minuman ini dihasilkan dari seduhan kopi dalam bentuk bubuk. Flavor pada kopi yang dihasilkan berpengaruh pada beberapa faktor yakni jenis biji hijau yang digunakan, penyangraian, penggilingan, hingga metode penyeduhannya. Di Indonesia sendiri pada umumnya ada beberapa varietas kopi yang tumbuh antara lain adalah Arabika (*Coffea Arabica* L.), Robusta (*Coffea Canephora*), Liberica (*Coffea Liberica*) (Irfan & Kamil, 2019). Akan tetapi kopi Arabika dan Robusta merupakan jenis kopi yang memiliki tingkat permintaan paling tinggi di Indonesia, dibandingkan dengan jenis kopi lainnya. Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) merupakan kopi yang dapat menghasilkan minuman yang memiliki cita rasa fruity acid dan memiliki rasa asam yang relative tinggi, apabila proses pasca panen dan roasting yang sesuai. Tumbuhan kopi Arabika cenderung sulit dalam beradaptasi, dikarenakan jenis kopi ini rentan dengan hama dan tumbuh dengan baik pada ketinggian diatas 1000 mdpl serta iklim yang dingin (Nugroho et al, 2016). Dewasa ini secangkir kopi tidak sekedar menjadi minuman yang diminum untuk menunda rasa kantuk yang tak tertahankan namun sudah menjadi bagian dari gaya hidup, terutama bagi masyarakat di kota-kota besar. Melalui secangkir kopi, interaksi dan relasi baru