



**AGROPROSS**  
National Conference  
Proceedings of Agriculture

**Prosiding**  
**Seminar dan Bimbingan Teknis Pertanian Politeknik Negeri Jember 2024**  
*Peningkatan Ketahanan Pangan Melalui Adaptasi Perubahan Iklim*  
*Untuk Pertanian Berkelanjutan*  
13 – 14 Juni 2024

**Publisher:**  
**Agropross, National Conference Proceedings of Agriculture**  
E-ISSN: 2964-0172  
DOI:

## **Uji Hedonik dan *Cupping Test* Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Rengganis Jember Berdasarkan Perbedaan Pengolahan Pascapanen**

*Hedonic Test and Cupping Test of Arabica Coffee (Coffea arabica L.) Rengganis Jember Based on Differences in Postharvest Processing*

Author(s): Sepdian Luri Asmono<sup>(1)\*</sup>; Annisa Lutfi Alwi<sup>(1)</sup>; Setyo Andi Nugroho<sup>(1)</sup>; Syahdat Fauzi Firmansyah<sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember  
\*Corresponding author: [sepdian@polije.ac.id](mailto:sepdian@polije.ac.id)

### **ABSTRAK**

Penelitian yang bertujuan untuk mengetahui perbedaan pengolahan pascapanen kopi arabika Rengganis Jember terhadap tingkat kesukaan konsumen ini dilaksanakan pada bulan April sampai Juli 2023 di 2 tempat, Rumah Kopi Banjarsengon sebagai tempat pengolahan hingga penyimpanan dan Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian Politeknik Negeri Jember sebagai tempat uji hedonik dan *cupping test*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah RAK Non Faktorial yang terdiri 4 perlakuan yaitu kopi sangrai pengolahan pascapanen basah giling basah, basah giling kering, *honey*, dan natural. Masing-masing kopi sangrai dari setiap perlakuan dilakukan uji hedonik (60 panelis tidak terlatih) dan *cupping test* (5 panelis semi terlatih). Parameter yang digunakan oleh panelis tidak terlatih meliputi aroma, *flavour*, *after taste*. Sedangkan parameter yang digunakan oleh panelis semi terlatih meliputi *fragrance/aroma*, *flavour*, *after taste*, *acidity*, *body*, *balance* dan *tasting notes* berdasarkan roda rasa kopi. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisa ragam (ANOVA). Apabila terdapat perbedaan nyata dilanjutkan dengan uji lanjut BNJ (Beda Nyata Jujur) pada taraf 5%. Hasil analisis hedonik menunjukkan perbedaan sangat nyata pada parameter *flavour* dan *after taste* dengan nilai 7,07 dan 8,11 pada kopi pascapanen basah giling basah dan perbedaan nyata pada parameter aroma dengan nilai 8,70 pada kopi pascapanen basah giling basah. Hasil analisis *cupping test* pada panelis semi terlatih data hasil analisis menunjukkan bahwa kopi pascapanen basah giling basah (7,23) dan natural (7,22) cenderung disukai karena terdapat beberapa *tasting notes* yang positif. Sedangkan kopi pascapanen basah giling kering (6,94) dan *honey* (6,82) cenderung tidak disukai karena terdapat *tasting notes* yang negatif.

### **Kata Kunci:**

*Cupping Test*;  
kopi arabika  
rengganis;  
pengolahan  
pascapanen;  
uji hedonik

### **Keywords:**

*Cupping test*;  
*arabica coffee*  
rengganis;  
*post-harvest*  
*processing*;  
*hedonic*  
*evaluation*

### **ABSTRACT**

The research aimed to investigate the differences in post-harvest processing of Arabica coffee from Rengganis Jember on consumer preference levels was conducted from April to July 2023 at two locations: Rumah Kopi Banjarsengon for processing and storage, and the Agricultural Product Processing Laboratory of Politeknik Negeri Jember for hedonic testing and cupping tests. The research employed a Non-Factorial Randomized Complete Block Design (RCBD) with four treatments: wet hulling, wet milling; dry milling, honey processed, and natural processed. Each roasted coffee from every treatment underwent hedonic testing (60 untrained panelists) and cupping tests (5 semi-trained panelists). Parameters evaluated by untrained panelists included aroma, flavor, and aftertaste, while semi-trained panelists assessed fragrance/aroma, flavor, aftertaste, acidity, body, balance, and tasting notes based on the coffee flavor wheel. Data collected were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) and followed by Honest Significant Difference (HSD) test at 5% level if significant differences were found. The hedonic analysis results indicated highly significant differences in flavor (7.07) and aftertaste (8.11) parameters for wet hulling, and significant difference in aroma (8.70) for wet hulling. Cupping test analysis by semi-trained panelists showed that wet hulling (7.23) and natural processed (7.22) coffees were preferred due to several positive tasting notes, while dry milling (6.94) and honey processed (6.82) were less favored due to negative tasting notes.



## PENDAHULUAN

Kabupaten Jember adalah daerah di Jawa Timur yang memiliki potensi dalam pengembangan kopi (Wibowo & Palupi, 2022). Kabupaten Jember merupakan daerah potensi penghasil kedua di Jawa Timur setelah Kabupaten Malang. Kopi Jember sangat terkenal di kalangan masyarakat, jenis yang banyak dibudidayakan adalah kopi jenis robusta dan arabika (Widjaya, 2016). Jumlah produksi kopi di Kabupaten Jember sebanyak 2.368.990 Ton dengan luas total perkebunan 4.658,88 Ha. Nilai produksi sebesar 78,882 Ton dan sebagian adalah perkebunan rakyat. Perkebunan kopi di Kabupaten Jember secara keseluruhan tersebar di 15 kecamatan diantara 31 kecamatan yang ada (Badan Pusat Statistik, 2021).

Masyarakat di Kabupaten Jember telah mengolah buah kopi arabika menjadi berbagai produk olahannya. Menurut Kembaren & Muchsin (2021) dalam penelitiannya menyatakan bahwa, pengolahan pascapanen kopi dapat dibagi menjadi dua, yaitu pengolahan basah (*wet processing*) dan pengolahan kering (*dry processing*). Secara garis besar, pengolahan basah terbagi menjadi dua, yaitu pengolahan pascapanen basah giling basah dan basah giling kering. Selain itu, ada juga pengolahan pascapanen secara semi natural (*honey*) dan pengolahan pascapanen kering buah kopi gelondong (natural).

Jenis produk olahan kopi yang banyak dihasilkan masyarakat di Kabupaten Jember adalah biji kopi menggunakan pengolahan pascapanen basah giling basah dan basah giling kering (Wibowo & Palupi, 2022). Sedangkan permintaan konsumen sangat banyak bukan hanya biji kopi menggunakan pengolahan pascapanen basah giling basah dan pascapanen basah giling kering. Karena adanya banyak permintaan dari konsumen, masyarakat Kabupaten Jember

mulai mengolah biji kopi arabika menggunakan pengolahan pascapanen lainnya yaitu *honey* dan natural (Wibowo & Palupi, 2022). Akan tetapi, peneliti juga harus mempertimbangkan apakah dengan pengolahan pascapanen selain basah giling basah dan basah giling kering dapat diterima oleh konsumen atau tidak. Dari permasalahan tersebut, peneliti melakukan penelitian yang berfokus pada perbedaan pengolahan pascapanen terhadap tingkat kesukaan konsumen.

Sebelumnya, Sirinna (2016) telah melakukan penelitian terkait perbedaan pengolahan pascapanen kopi arabika di PT. Sulotco Jaya Abadi. Pada penelitian tersebut didapatkan hasil bahwa pengolahan pascapanen kopi sangat berpengaruh terhadap kualitas cita rasa kopi, mutu fisik dan tingkat kesukaan konsumen. Selain itu, Khairani (2021) juga telah melakukan penelitian terkait perbedaan pengolahan pascapanen, namun ditambahkan bakteri asam laktat pada tahap fermentasi. Didapatkan hasil bahwa perbedaan pengolahan pascapanen dan penambahan bakteri pada tahap fermentasi berpengaruh terhadap cita rasa dan tingkat kesukaan konsumen. Maka dari itu, penelitian ini menggunakan 4 pengolahan pascapanen (pengolahan pascapanen basah giling basah, basah giling kering, *honey* dan natural) yang berbeda agar dapat diketahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi arabika Rengganis dengan beberapa pengolahan pascapanen.

## BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Kopi Banjarsengon dan Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian Politeknik Negeri Jember. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April sampai Juli 2023. Tempat pertama digunakan sebagai proses pengolahan hingga penyimpanan sedangkan tempat kedua digunakan sebagai uji hedonik dan *cupping test*.

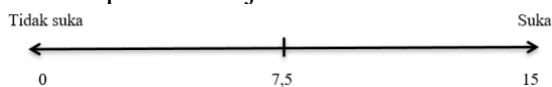
Alat yang digunakan pada penelitian ini meliputi agratronix *coffee tester*, mesin *roasting* (NOR *Coffee N1000i* yang tersambung dengan laptop), timbangan digital (*one two cup 3kg*), plastik klip bening, *kettle* elektrik (*brewista*), *grinder* elektrik (latina), *cupping bowl* (barista *hustle*), *cupping spoon* (latina), *cupping form*, roda rasa kopi dan lupen hitam.

Bahan yang digunakan meliputi kopi sangrai arabika Rengganis (pengolahan basah giling basah, basah giling kering, *honey* dan *natural*), gas elpiji 15kg dan air.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah RAK Non Faktorial yang terdiri dari 4 perlakuan yaitu kopi sangrai arabika Rengganis dengan pengolahan pasca panen basah giling basah, basah giling kering, *honey*, *natural*. Masing-masing kopi dari setiap perlakuan dilakukan uji hedonik (60 panelis tidak terlatih) dan *cupping test* (5 panelis semi terlatih).

Panelis yang dilibatkan dalam penelitian ini merupakan panelis tidak terlatih sebanyak 60 panelis dan panelis semi terlatih sebanyak 5 panelis. Panelis tidak terlatih dalam penelitian ini memiliki kategori sebagai berikut: Laki-laki 30 orang dan perempuan 30 orang dengan rentan usia 20-35 tahun sebagai data ntuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen masa kini.

Contoh penilaian uji hedonik:



Penempatan pemberian garis dari angka 0 sampai 15 menunjukkan tingkat kesukaan panelis dalam menilai. Apabila semakin ke kanan (lebih dari 7,5) maka semakin suka sedangkan semakin ke kiri (kurang dari 7,5) maka semakin tidak suka. Jika pemberian garis tepat pada angka 7,5 maka menunjukkan netral (Asmono *et al.*, 2021).

Selain itu, terdapat 5 panelis semi terlatih (dibuktikan dengan minimal 1 sertifikat juara *cupping test*) sebagai data

pendukung penelitian. Berikut merupakan contoh tabel uji cita rasa seduhan panelis semi terlatih:

Gambar 1. *Column Specialty Coffee Association of America Cupping Form*

Pada Gambar 1 terdapat beberapa kolom yang berisi nilai dengan garis vertikal dengan skala 6 sampai 10, garis horizontal dengan skala *low* sampai *high* dan kotak kecil pada pojok kanan atas. Panelis semi terlatih hanya perlu melingkari garis vertikal yang tertera pada Gambar 1 dari angka 6 sampai 10. Akan tetapi, pada parameter *fragrance/aroma*, *acidity* dan *body* panelis diminta untuk melingkari garis horizontal yang terdapat disamping kolom. Nilai pada kolom pojok kanan atas diisi oleh peneliti dan hasil akhir dirata-rata berdasarkan parameter yang digunakan.

Parameter yang digunakan oleh panelis tidak terlatih meliputi *aroma*, *flavour* dan *after taste*. Parameter tersebut digunakan oleh panelis tidak terlatih karena parameter tersebut dapat mudah dipahami oleh masyarakat umum. Sedangkan parameter yang digunakan oleh panelis semi terlatih meliputi *fragrance/aroma*, *flavour*, *after taste*, *acidity*, *body*, *balance* dan *tasting notes*. Pada parameter yang digunakan oleh panelis semi terlatih tidak mencantumkan *uniformity*, *clean cup*, *sweetness* dan *overall* karena hanya menggunakan 1 cup

di setiap perlakuannya. Hasil yang didapatkan dari panelis tidak terlatih disajikan secara kuantitatif. Sedangkan hasil yang didapatkan dari panelis semi terlatih disajikan secara kuantitatif dan deskriptif.

Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan analisa ragam ANOVA. Apabila terdapat perbedaan yang

nyata dilanjutkan dengan uji lanjut BNJ (Beda Nyata Jujur) dengan taraf 5%.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Uji Hedonik

Hasil analisis sidik ragam data yang diperoleh dari panelis tidak terlatih ialah sebagai berikut:

Tabel 1. Rekap Hasil ANOVA Uji Hedonik

Parameter	F Hitung	F 5%	F 1%	Notasi
Aroma	2,81	2,66	3,89	*
Flavour	3,94	2,66	3,89	**
After taste	4,07	2,66	3,89	**

Keterangan: \*=berbeda nyata, \*\*=berbeda sangat nyata

Parameter aroma menunjukkan pengaruh yang berbeda nyata. Sedangkan parameter *flavour* dan *after taste* menunjukkan pengaruh yang berbeda sangat nyata (Tabel 1).

Pengolahan pasca panen giling basah memiliki aroma yang lebih disukai oleh panelis tidak terlatih. Hal tersebut

ditunjukkan dengan adanya data pada Tabel 2 dengan rata-rata 8,70 berdasarkan skala 1 – 15. Hasil analisis ini sejalan dengan penelitian Ma'wah (2022) yang mengungkapkan bahwa kopi yang menggunakan pengolahan basah giling basah memiliki aroma yang lebih kuat.

Tabel 2. Uji Hedonik Parameter Aroma

Pengolahan Pasca Panen	Aroma
Pengolahan basah giling kering	7,43a
Pengolahan natural	7,78ab
Pengolahan <i>honey</i>	7,87ab
Pengolahan basah giling basah	8,70b

Keterangan: Angka yang diikuti huruf yang berbeda menunjukkan berbeda nyata berdasarkan uji BNJ taraf 5%

*Flavour* merupakan salah satu parameter penting dalam penilaian suatu produk dengan menggabungkan indra pencium dan pengecap. Hasil analisis sidik ragam parameter *flavour* menunjukkan

pengaruh yang berbeda sangat nyata, sehingga dilakukan uji lanjut menggunakan BNJ (Beda Nyata Jujur) dengan taraf 5% yang disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 1. Rekap Hasil Uji Hedonik Parameter *Flavour*

Pengolahan Pasca Panen	Flavour
Pengolahan basah giling basah	7,07a
Pengolahan basah giling kering	7,76ab
Pengolahan <i>honey</i>	8,30b
Pengolahan natural	8,44b

Keterangan: Angka yang diikuti huruf yang berbeda menunjukkan berbeda nyata berdasarkan uji BNJ taraf 5%.

Berdasarkan tabel 3 di atas, dapat diketahui bahwa pengolahan pasca panen natural memiliki *flavour* yang lebih disukai oleh panelis tidak terlatih. Hal tersebut ditunjukkan dengan adanya data pada Tabel 4.3 dengan rata-rata 8,44 berdasarkan skala 1 – 15. Hasil analisis ini sejalan dengan penelitian Wahyungingsih (2018) yang mengungkapkan bahwa pengolahan kopi kering/natural akan menghasilkan kopi dengan aroma kopi alami dan *flavour* yang lebih *fruity* daripada proses lain.

*After taste* merupakan rasa dan aroma yang berasal dari langit-langit dan bagian belakang mulut tetap ada setelah kopi ditelan. Semakin sedikit *after taste* yang tersisa, maka akan semakin baik nilai yang diberikan. Hasil analisis sidik ragam parameter *after taste* menunjukkan pengaruh yang berbeda sangat nyata, sehingga dilakukan uji lanjut menggunakan BNJ (Beda Nyata Jujur) dengan taraf 5% yang disajikan pada tabel di bawah ini:

Tabel 4. Rekap Hasil Uji Hedonik Parameter *After Taste*

Pengolahan Pasca Panen	<i>After taste</i>
Pengolahan natural	6,55a
Pengolahan basah giling kering	7,27ab
Pengolahan <i>honey</i>	7,74ab
Pengolahan basah giling basah	8,11b

Keterangan: Angka yang diikuti huruf yang berbeda menunjukkan berbeda nyata berdasarkan uji BNJ taraf 5%.

Pengolahan pasca panen giling basah memiliki *after taste* yang lebih disukai oleh panelis tidak terlatih. Hal tersebut ditunjukkan dengan adanya data pada Tabel 4 dengan rata-rata 8,11 berdasarkan skala 1 – 15. Hal ini sejalan dengan Mutiara *et al.*, (2023) mengungkapkan bahwa kualitas kopi dengan pengolahan basah giling basah akan menghasilkan *body* yang ringan dan lembut serta *after taste* yang bersih dan *light* (Tabel 4).

#### **Cupping Test (Panelis Semi Terlatih)**

Pengolahan basah giling basah memiliki nilai aroma paling tinggi yakni 7,25 (Tabel 5). Jika dilihat klasifikasi pada *scoresheet*, nilai tersebut masuk ke dalam klasifikasi *very good*. Hal ini sejalan dengan Musyarrofah (2022) yang mengungkapkan bahwa kopi dengan pengolahan basah giling basah memiliki aroma yang kuat dan khas daripada kopi dengan pengolahan natural.

Tabel 5. Rekap Hasil *Cupping Test* Parameter *Fragrance/Aroma*

Pengolahan Pasca Panen	Panelis Semi Terlatih					Rerata	Klasifikasi
	1	2	3	4	5		
Pengolahan basah giling basah	6,75	7,50	7,25	8,00	6,75	7,25	<i>Very good</i>
Pengolahan basah giling kering	6,75	6,50	7,00	7,75	6,50	6,90	<i>Good</i>
Pengolahan <i>honey</i>	6,50	6,50	6,75	7,00	7,00	6,75	<i>Good</i>
Pengolahan natural	7,00	7,00	7,00	8,00	6,75	7,15	<i>Very good</i>

Pengolahan natural memiliki rata-rata nilai *flavour* paling tinggi yakni 7,3 (Tabel 6). Jika dilihat klasifikasi pada *scoresheet*, nilai tersebut masuk ke dalam klasifikasi *very good*. Hal ini sejalan

dengan Mutiara *et al.*, (2023) yang mengungkapkan bahwa kualitas kopi yang dihasilkan dengan pengolahan kering/natural akan menghasilkan variasi

rasa yang beragam dan *fruity* serta cita rasa pahit.

Tabel 2. Rekap Hasil *Cupping Test* Parameter *Flavour*

Pengolahan Pasca Panen	Panelis Semi Terlatih					Rerata	Klasifikasi
	1	2	3	4	5		
Pengolahan basah giling basah	7,25	7,50	7,00	7,00	7,00	7,15	<i>Very good</i>
Pengolahan basah giling kering	6,75	7,00	7,00	7,75	6,50	7,00	<i>Very good</i>
Pengolahan <i>honey</i>	6,50	7,00	7,00	7,00	6,75	6,85	<i>Good</i>
Pengolahan natural	7,00	7,50	6,75	8,00	7,25	7,30	<i>Very good</i>

Pengolahan basah giling basah memiliki *after taste* tinggi setelah pengolahan natural yakni 7,15 (Tabel 7). Jika dilihat klasifikasi pada *scoresheet*, nilai tersebut masuk ke dalam klasifikasi *very good*. Hal ini berbanding terbalik

dengan Sirinna (2016) yang mengungkapkan bahwa kopi dengan pengolahan basah giling basah memberikan *flavour* yang jelas dan *after taste* yang mengesankan.

Tabel 3 Rekap Hasil *Cupping Test* Parameter *After Taste*

Pengolahan Pasca Panen	Panelis Semi Terlatih					Rerata	Klasifikasi
	1	2	3	4	5		
Pengolahan basah giling basah	7,50	7,50	7,25	7,00	6,50	7,15	<i>Very good</i>
Pengolahan basah giling kering	6,75	7,00	7,00	7,50	6,50	6,95	<i>Good</i>
Pengolahan <i>honey</i>	6,50	6,50	7,00	7,00	7,00	6,80	<i>Good</i>
Pengolahan natural	6,75	7,50	6,75	7,75	7,25	7,20	<i>Very good</i>

Pengolahan natural memiliki nilai *acidity* yang sama tinggi dengan pengolahan basah giling basah yakni 7,35 (Tabel 8). Jika dilihat klasifikasi pada *scoresheet*, nilai tersebut masuk ke dalam klasifikasi *very good*. Hasil analisis ini

lebih baik dibandingkan jurnal dari Nadhiroh (2018) yang mengungkapkan bahwa kopi hasil pengolahan basah giling basah memiliki aroma lebih baik dan *acidity* lebih tinggi dari pengolahan natural.

Tabel 8. Parameter *Acidity*

Pengolahan Pasca Panen	Panelis Semi Terlatih					Rerata	Klasifikasi
	1	2	3	4	5		
Pengolahan basah giling basah	7,50	7,50	7,25	8,00	6,50	7,35	<i>Very good</i>
Pengolahan basah giling kering	7,00	7,00	7,00	8,00	6,50	7,10	<i>Very good</i>
Pengolahan <i>honey</i>	6,75	6,75	7,00	7,00	6,50	6,80	<i>Good</i>
Pengolahan natural	7,00	7,50	6,75	8,50	7,00	7,35	<i>Very good</i>

Pengolahan basah giling basah memiliki nilai *body* paling tinggi yakni 7,45 (Tabel 9). Jika dilihat klasifikasi pada *scoresheet*, nilai tersebut masuk ke dalam klasifikasi *very good*. Hasil analisis ini sejalan dengan jurnal dari Budiarto &

Ayun (2023) yang mengungkapkan bahwa kopi yang diolah dengan pengolahan basah giling basah dapat menghasilkan rasa dan aroma yang cenderung bersih dan *body* yang kuat.

Tabel 9. Rekap Hasil *Cupping Test* Parameter *Body*

Pengolahan Pasca Panen	Panelis Semi Terlatih					Rerata	Klasifikasi
	1	2	3	4	5		
Pengolahan basah giling basah	7,00	8,00	7,25	8,00	7,00	7,45	<i>Very good</i>
Pengolahan basah giling kering	6,75	7,00	7,00	7,00	6,50	6,85	<i>Good</i>
Pengolahan <i>honey</i>	6,50	7,00	7,00	7,00	6,75	6,85	<i>Good</i>
Pengolahan natural	7,00	7,00	6,75	8,00	7,00	7,15	<i>Very good</i>

Pengolahan natural memiliki nilai *balance* paling tinggi yakni 7,15 (Tabel 10). Jika dilihat klasifikasi pada *scoresheet*, nilai tersebut masuk ke dalam klasifikasi *very good*. Hasil analisis ini sejalan dengan jurnal dari (Dalimunthe et

al., 2021) yang mengungkapkan bahwa kopi yang menggunakan pengolahan natural akan menghasilkan rasa yang cenderung *balance* dan memiliki kompleksitas rasa yang tinggi

Tabel 10. Rekap Hasil *Cupping Test* Parameter *Balance*

Pengolahan Pasca Panen	Panelis Semi Terlatih					Rerata	Klasifikasi
	1	2	3	4	5		
Pengolahan basah giling basah	7,00	7,75	7,25	7,00	6,25	7,05	<i>Very good</i>
Pengolahan basah giling kering	6,50	7,00	7,00	7,75	6,50	6,95	<i>Good</i>
Pengolahan <i>honey</i>	6,75	7,00	7,00	7,00	6,50	6,85	<i>Good</i>
Pengolahan natural	7,25	7,00	6,75	7,5	7,25	7,15	<i>Very good</i>

### Tasting Notes

*Tasting notes* adalah deskripsi tertulis dari *taster* tentang karakter kopi. Meskipun kadang terdengar tidak jelas, *tasting notes* ditulis untuk membantu

memandu selera kita menuju kopi yang kita suka atau tidak suka. Berikut hasil analisis parameter *tasting notes* yang didapat oleh panelis semi terlatih:

Tabel 11. Rekap Hasil *Cupping Test* Parameter *Tasting Notes*

Pengolahan Pasca Panen	Panelis Semi Terlatih				
	1	2	3	4	5
Pengolahan basah giling basah	Gula jawa, apel	Sayur, rempah	Asam, kacang	Salak, sawi	Kacang, coklat
Pengolahan basah giling kering	Sale pisang, blimbing	Biji-bijian, sayur manis	Kacang, karamel	Salak, sawi	Gula jawa, tanah
Pengolahan <i>honey</i>	Karamel, vanilla	Sayur hijau, biji-bijian	Kacang, pisang mentah	Sayur bayam, kapulaga	Kacang, coklat
Pengolahan natural	Kayu manis, jeruk mandarin	Asam, manis	Kacang, gula aren	Salak, sawi	Teh, gula

Berdasarkan hasil analisis pada Tabel 11, dapat dilihat bahwa *tasting notes* pada pengolahan basah giling basah, *honey* dan natural menunjukkan rasa yang cenderung positif dan

tidak ada rasa *defect* sama sekali. Pada pengolahan basah giling kering cenderung positif namun ada rasa *defect* yakni rasa tanah.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan skripsi dengan judul “Uji Hedonik dan



*Cupping Test* Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Rengganis Jember Berdasarkan Perbedaan Pengolahan Pasca Panen” dapat disimpulkan bahwa data hasil analisis uji hedonik menunjukkan bahwa pengolahan pasca panen basah giling basah pada parameter aroma (8,70) dan *after taste* (8,11) cenderung disukai oleh konsumen, namun tidak disukai pada parameter *flavour* (7,07). Pada pengolahan natural pada parameter *flavour* (8,44) cenderung disukai oleh konsumen, namun tidak disukai pada parameter *after taste* (6,55). Pada pengolahan pasca panen basah giling kering pada parameter aroma (7,43) cenderung disukai. Sedangkan pengolahan *honey* cenderung biasa saja menurut konsumen. Lebih lanjut pada hasil *cupping test* oleh panelis semi terlatih, hasil yang sama juga didapatkan yakni pengolahan pasca panen basah giling basah dan natural pada Kopi Arabika Rengganis memiliki nilai lebih baik daripada pengolahan pasca panen basah giling kering dan *honey* pada Kopi Arabika Rengganis.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Budiarto T, Ayun L, N. M. (2023). Pemberdayaan petani pada pengolahan pascapanen kopi arabika (*Coffea arabica* L.) di desa kalisat kidul, kecamatan kalibening, kabupaten banjarnegara. *Jurnal Resolusi Konflik, CSR, dan Pemberdayaan*, 8(1), 11–20.
- Central Agency on Statistics. (2021). *Jember Regency in Figures 2021*. 24–26.
- Dalimunthe, H., Mardhatilah, D., & Ulfah, M. (2021). Modifikasi Proses Pengolahan Kopi Arabika Menggunakan Metode Honey Process. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 10(3), 317. <https://doi.org/10.23960/jtep-1.v10i3.317-326>
- Kembaren, E. T., & Muchsin. (2021). Pengelolaan Pasca Panen Kopi Arabika Gayo Aceh. *Jurnal Visioner dan Strategis*, 10(1), 29–36.
- Khairani. (2021). Pengaruh fermentasi bakteri asam laktat dari yoghurt terhadap cita rasa dan ph kopi arabika sidikalang (*Coffea arabica*). 1–61.
- Ma’wah, S. (2022). Strategi pengembangan industri pengolahan kopi pada ukm labbo coffee banyorang kecamatan tompobulu kabupaten bantaeng. *Manajemen, Strategi Bisnis, dan Kewirausahaan*, 7(1), 53. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jmbk/article/view/6074/4568>
- Musyarrofah. (2022). Pengaruh kadar air dan density green bean full wash dengan roasting medium terhadap cita rasa kopi arabika kesukaan konsumen. 1, 1–70.
- Mutiara, M., Rustam, A., & Nurindah, N. (2023). Cita rasa khas kopi Topidi melalui proses panen hingga metode pengolahan dry process dan full wash. *Filogeni: Jurnal Mahasiswa Biologi*, 3(1), 44–54. <https://doi.org/10.24252/filogeni.v3i1.20678>
- Nadhiroh, H. (2018). Studi Pengaruh Metode Pengolahan Pasca Panen Terhadap Karakteristik Fisik, Kimiawi, dan Sensoris Kopi Arabika Malang. *Skripsi*, Universitas Brawijaya. Malang.
- Sirinna, R. (2016). Perbedaan metode pengolahan kopi arabika di pt sulotco jaya abadi. [https://repository.polipangkep.ac.id/uploaded\\_files/temporary/DigitalCollection/NDI0NWZjNWNjY2ExMTEExNzQ2YmZiNWUwYzk2YjgyMGIO MzhmZWJiZg==.pdf](https://repository.polipangkep.ac.id/uploaded_files/temporary/DigitalCollection/NDI0NWZjNWNjY2ExMTEExNzQ2YmZiNWUwYzk2YjgyMGIO MzhmZWJiZg==.pdf)
- Wahyungingsih, P. (2018). Studi Pengaruh Perbedaan Metode Pengolahan Pasca Panen Dan Suhu Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia



- Dan Mikrobiologi Kopi Arabika Hijau Ub Forest. In *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*.
- Wibowo, Y., & Palupi, C. B. (2022). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Arabika (Studi Kasus: Rumah Kopi Banjarsengon, Jember). *Jurnal Agroteknologi*, 16(01), 37. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i01.28209>
- Widjaya, D. (2016). *Efisiensi Teknis Dan Ekonomis Usahatani Kopi Arabika Rakyat Di Kecamatan Panti Kabupaten Jember*. 149.