



AGROPROSS
National Conference
Proceedings of Agriculture

Prosiding

Seminar dan Bimbingan Teknis Pertanian Politeknik Negeri Jember 2025
SMART AGRICULTURE : Akselerasi Program Prioritas Nasional Melalui Optimalisasi Produksi Pertanian
4-5 Juni 2025

Publisher:

Agropross, National Conference Proceedings of Agriculture
E-ISSN: 2964-0172
DOI: 10.25047/agropross.2025.813

Uji Organoleptik Kombinasi Tingkat Kematangan Roasting Kopi Arabika Kintamani dengan Teknik Penyeduhan V60

Organoleptic Test of The Combination Kintamani Arabica Coffee Roasting Maturity Levels and V60 Brewing Technique

Author(s): Dian Hartatie^{*}, Mila Agustin, Irma Harlianingtyas, Descha Dika Cahyaningrum

Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember

^{*} Corresponding author: dian_hartatie@polije.ac.id

ABSTRAK

Kopi Arabika (*Coffea arabica*) merupakan jenis kopi yang sudah banyak dikembangkan oleh petani di Indonesia. Kopi kintamani telah memiliki keunggulan kompetitif tersendiri yang telah memiliki banyak peminat kopi. Kopi merupakan salah satu minuman yang disukai hampir seluruh dunia. Kopi adalah minuman dari biji kopi terekstraksi yang telah disangrai menurut tingkat kematangan yang diinginkan dan diubah menjadi bubuk yang kemudian diseduh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat mutu Kopi Arabika Kintamani dengan menggunakan penyeduhan V60 dan kombinasi suhu serta warna sangrai yang berbeda. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial dengan enam perlakuan suhu dan warna sangrai yang berbeda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan nyata pada parameter aroma, rasa, dan aftertaste. Suhu roasting 220°C dengan warna terang ke gelap (medium to dark) memiliki rerata keseluruhan 5,66, yang termasuk dalam kategori "mutu baik". Penelitian ini menunjukkan bahwa kopi yang digunakan berkualitas tetapi belum sepenuhnya optimal untuk masuk kategori spesial.

Kata Kunci:

*Uji
Organoleptik
Kombinasi
Tingkat
Kematangan
Roasting
Kopi
Arabika
Kintamani*

Keywords:

*Organoleptic
Test of the
Combination of
Ripeness Levels
of Roasting
Kintamani
Arabica Coffee*

ABSTRACT

Arabica coffee (Coffea arabica) is a type of coffee that has been widely developed by farmers in Indonesia. Kintamani coffee has its own competitive advantages that have many coffee enthusiasts. Coffee is one of the drinks that is loved by almost the whole world. Coffee is a drink made from extracted coffee beans that have been roasted according to the desired level of ripeness and turned into powder which is then brewed. This study aims to determine the quality level of Kintamani Arabica Coffee using V60 brewing and a combination of different roasting temperatures and colors. This study used a Non-Factorial Randomized Block Design (RAK) with six different roasting temperature and color treatments. The results showed that there was no significant difference in the parameters of aroma, taste, and aftertaste. The roasting temperature of 220°C with a light to dark color (medium to dark) had an overall average of 5.66, which is included in the "good quality" category. This study shows that the coffee used is of good quality but not yet fully optimal to be included in the specialty category

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu minuman yang disukai hampir seluruh dunia. Kopi adalah minuman dari biji kopi terekstraksi yang telah disangrai menurut tingkat

kematangan yang diinginkan dan diubah menjadi bubuk yang kemudian diseduh. Kopi merupakan komoditas global yang ditanam di lebih dari 50 negara di dunia. Ada varietas utama kopi yang dikenal luas,

yaitu Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) namun ada juga Kopi Excelsa atau lebih dikenal dengan Kopi Liberika yang mulai dikembangkan. Proses produksi kopi melibatkan langkah-langkah panjang, mulai dari pemanenan biji kopi yang matang menggunakan mesin ataupun manual (tangan), diikuti oleh pemrosesan dan pengeringan sebelum menjadi kopi gelondong. Tahap selanjutnya adalah penyangraian biji kopi dengan tingkat derajat yang bervariasi. Setelah disangrai, biji kopi tersebut digiling atau diubah menjadi bubuk kopi, sehingga siap untuk diseduh dan dinikmati.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan penelitian ini dilaksanakan bulan Juli 2024 di Jember. Kegiatan ilmiah ini bertujuan untuk mengetahui tingkat mutu terhadap Kopi Arabika Kintamani

menggunakan penyeduhan V60 dengan kombinasi suhu dan warna sangrai pada kopi Arabika Kintamani. Metode analisa yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial. Menggunakan enam perlakuan yaitu suhu 215°C dengan warna terang (*light*), suhu 215°C dengan warna terang ke gelap (*medium*), suhu 215°C dengan warna gelap (*dark*). Suhu 220°C dengan warna terang ke gelap (*medium*), suhu 220°C dengan warna gelap (*dark*). Dan suhu 230°C dengan warna gelap (*dark*).

Masing-masing perlakuan diujikan kepada 27 panelis laki-laki dan perempuan dengan rentang umur 20-22 tahun sebagai ulangan. Jika analisa terdapat hasil yang berbeda nyata (signifikan) maka dilakukan uji lanjut menggunakan Uji BNT, data penelitian diperoleh dengan membagikan formulir Uji Organoleptik standar SCAA kepada panelis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil penilaian panelis terlatih pada penelitian yang berjudul Uji Organoleptik kombinasi Tingkat Kematangan Roasting Kopi Arabika Kintamani Dengan Teknik Penyeduhan V60

Tabel 1. Rangkuman hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Kombinasi Tingkat Kematangan Roasting Kopi Arabika Kintamani Dengan Teknik Penyeduhan V60

Sidik ragam	db	F.Hitung aroma	rasa	aftertaste	F.Tabel 5%
ulangan	26	1,10	0,98	1,36	1,61 ns
perlakuan	5	0,18	0,55	0,86	1,61 ns
galat	130				
Total	161				
KK (%)		13%	15%	17%	

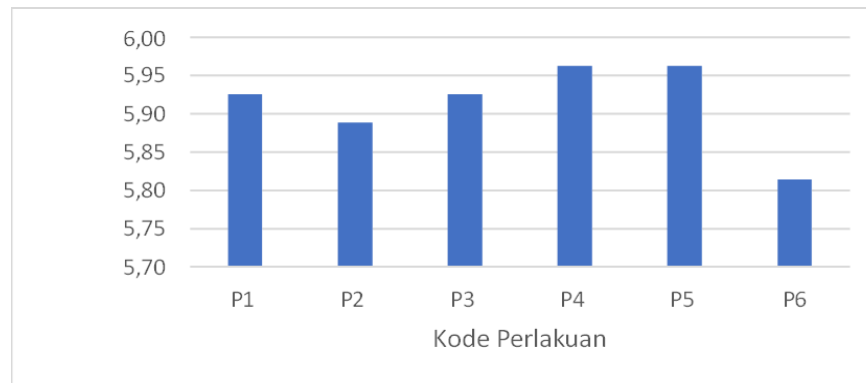
Keterangan: ns= tidak berbeda nyata

Hasil rangkuman analisa sidik ragam pada tabel 4.1 terlihat parameter rasa, aroma dan *aftertase* menunjukkan hasil tidak berbeda nyata.

a. Aroma

Biji kopi hasil sangrai *light*, *medium* dan *dark* yang dihasilkan memiliki aroma yang tidak berbeda jauh dari yang dihasilkan

pada biji kopi kintamani. Adapun penilaian mutu yang telah ditemukan oleh panelis pada parameter aroma dibuktikan dengan diagram dibawah ini.



Ket. Kode perlakuan :

P1 = 100% light

P2 = 50% light : 50% medium

P3 = 50% light : 50% dark

P4 = 100% medium

P5 = 50% medium : 50% dark

P6 = 100% dark

Gambar 1. Diagram Batang Mutu Hedonik Parameter Aroma

Penilaian kualitas kopi yang ditentukan oleh senyawa volatil yang dilepaskan selama proses sangrai. Proses sangrai dipengaruhi oleh suhu, waktu pemanggangan, jenis kopi, dan waktu pengolahan. Suhu 220°C merupakan suhu roasting yang umumnya digunakan untuk menghasilkan profil aroma kompleks karena senyawa kimia yang dihasilkan biji kopi melalui proses *Maillard* dan karamelisasi.

Hasil evaluasi dapat dipercaya dan seragam dengan penetapan skala penilaian dengan memastikan bahwa evaluasi kopi dilakukan dengan standar tinggi yang dapat diandalkan untuk menilai kualitas dan karakteristik kopi. acuan seperti roda rasa kopi (*Coffee Flavor Wheel*) bertujuan untuk memastikan bahwa deskripsi dan skor dari setiap panelis selaras, sehingga hasil evaluasi dapat dipercaya dan seragam. Dari hasil panelis terlatih uji organoleptik menunjukkan kopi arabika kintamani dengan teknik penyeduhan V60 kombinasi roasting terhadap penilaian mutu hedonik pada kesukaan konsumen masih menghasilkan profil aroma sesuai roda rasa kopi.

Berdasarkan diagram yang tertera diketahui nilai 5,96 dengan kode (P4) dengan komposisi 100% kopi hasil sangrai *medium* dan kode (P5) dengan komposisi 50% kopi hasil sangrai *medium* dan 50%

kopi hasil sangrai *dark*, yang dinilai oleh panelis yang disebabkan oleh kopi roasting untuk kopi Arabika Kintamani dengan tingkat kematangan yang tergolong *medium to dark* sehingga memiliki kematangan yang pas dan menciptakan aroma yang dominan *browning* (*cocoa*, *peanuts*, *etc.*). Menurut rata-rata yang didapat sebesar 5,96 termasuk pada skala penilaian tinggi pada kalibrasi yang telah dilakukan oleh panelis. Namun, pada diagram lain dengan kode (P3) memiliki nilai 5,93 yang memiliki komposisi 50% kopi sangrai *light* dan kopi 50% kopi sangrai *medium*, sehingga juga termasuk skala tinggi pada kalibrasi yang telah dilakukan dan memiliki aroma yang tidak berbeda jauh dari nilai 5.96. Nilai yang didapat pada kode (P4) dan (P5) juga nilai 5,93 pada kode (P3) menunjukkan kopi tersebut memiliki aroma yang menonjol dan berkualitas tinggi. Nilai yang didapat pada kode tersebut mencakup aroma khas seperti *nutty* (kacang panggang), *fruity* (buah seperti berry, citrus, atau tropis), *floral* (bunga yang sering ditemukan pada kopi Arabika dengan kualitas tinggi), *spicy* (rempah seperti kayu manis dan cengkeh).

Menurut S.Indonesia, (2020) dan (Angeloni dkk., 2021), penilaian ini merujuk pada roda rasa kopi yang merupakan alat yang sering digunakan untuk mendeskripsikan dan

mengidentifikasi aroma dan rasa secara sistematis. Kemudian terdapat nilai 5,89 dengan kode (P2) dengan komposisi 50% kopi sangrai *light* dan 50% kopi sangrai *medium* dan nilai 5,81 dengan kode (P6) yang berkomposisi 100% kopi sangrai *dark* yang dimana pada skala uji mutu hedonik aroma berada pada kategori sedang, namun lebih rendah dibandingkan nilai tertinggi yang terdapat pada diagram batang diatas. Walaupun nilai yang didapat memiliki skala yang tinggi juga menurut kalibrasi namun nilai ini mencerminkan aroma yang masih kompleks tetapi memiliki faktor yang kurang dominan dibandingkan sampel kombinasi yang diujikan. Sehingga nilai yang dihasilkan dianggap rendah karena mencakup intensitas aroma yang kurang kuat, kurangnya keseimbangan antara aroma manis, buah atau rempah yang dihasilkan. Nilai yang didapatkan mengarah pada kategori *earthy* (tanah), *nutty* (kacang- kacang), atau herbal yang cenderung lebih rendah dibandingkan dengan aroma *fruity* atau *floral* (Angeloni dkk., 2021). Nilai 5,89 dan 5,81 memungkinkan memiliki karakteristik yang kurang intens atau spesifik dibanding nilai sebelumnya yang lebih besar. Berdasarkan roda rasa kopi, hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu kompleksitas aroma yang hanya menonjolkan beberapa aroma utamanya seperti *nutty* (kacang panggang), *chocolatey* (coklat), namun kurang memiliki lapisan aroma lain seperti *fruity* (buah-buahan) atau *floral* (bunga).

Kopi hasil sangrai *medium* yang digunakan sebagian senyawa volatil tertentu, seperti ester dan aldehid yang memberikan dampak aroma buah atau bunga, kemungkinan tidak dominan karena profil kopi atau durasi pemanggangan. Dan juga hal tersebut dipengaruhi lingkungan tanaman kopi Arabika. Kopi Arabika yang ditanam di ketinggian lebih rendah atau dalam tanah yang kurang subur cenderung memiliki aroma kurang kompleks

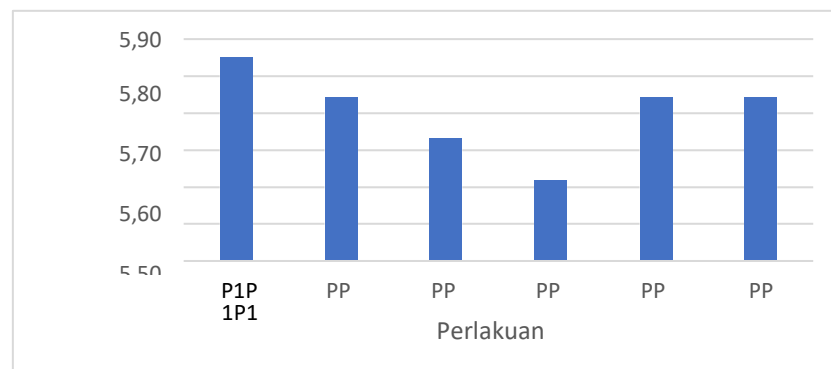
dibandingkan Arabika yang tumbuh di dataran tinggi.

Berdasarkan roda rasa kopi yang digunakan sebagai landasan penilaian, aroma kopi dengan nilai 5,89 dan 5,81 berada dalam kategori *nutty* (kacang panggang) seperti almond atau hazelnut yang cukup umum pada kopi Arabika dengan tingkat pemanggangan yang digunakan. *Sweet* (karamelisasi gula), *roasted* merupakan aroma khas dari reaksi pirolisis selama *roasting*. *Cocoa/chocolate* (coklat) terdapat terutama pada kopi yang dipanggang hingga *medium dark*. Menurut (Nur dkk., 2023), Hal ini juga nilai tersebut juga didapat dikarenakan beberapa faktor seperti varietas kopi, kondisi tanam, proses pascapanen, durasi dan profil pemanggangan.

Pemanggangan pada suhu 220°C membantu mempertahankan keasaman yang menyegarkan sambil mengurangi kepahitan, menghasilkan kopi dengan karakter yang lebih halus dan menyenangkan. Hal tersebut juga dikatakan (Setiawan dkk., 2023) dan (Wonorahardjo, 2022), pada penjelasan sebelumnya tentang suhu sangrai dan warna tersebut menghasilkan perpaduan yang pas, yaitu adanya aroma *fruity* atau kebuah- buahan dan *floral* sehingga menghasilkan aroma yang *fresh* bagi panelis.

b. Rasa

Rasa merupakan salah satu komponen penting dalam penilaian suatu produk dengan menggunakan indra pengecap dan berpengaruh terhadap kesukaan konsumen. Konsumen dapat mempertimbangkan penilaian produk terhadap daya minat dari produk yang diuji (Mutiarra dkk., 2021).



Ket. Kode perlakuan :

P1 = 100% light

P2 = 50% light : 50% medium

P3 = 50% light : 50% dark

P4 = 100% medium

P5 = 50% medium : 50% dark

P6 = 100% dark

Gambar 2. Diagram Batang Mutu Hedonik Parameter Rasa

Berdasarkan Gambar 4.2 diketahui kombinasi dengan kode (P1) yang berkomposisi 100% biji kopi hasil sangrai warna *light* memiliki nilai sebesar 5,85. Pada uji organoleptik Kopi Arabika Kintamani dengan hasil *roasting* ini memiliki karakteristik rasa dan aroma yang khas. Dengan nilai yang didapat pada parameter rasa merupakan skala tinggi berdasarkan kalibrasi yang dilakukan dan juga menghasilkan warna setelah *roasting light* atau terang yang mempertahankan senyawa volatil seperti asam organik dan ester, yang memberikan keasaman cerah, aroma buah dan rasa *floral* (seperti teh dan daun-daunan) yang ada pada roda rasa kopi. Nilai ini tentunya didasari oleh analisis sensorik yang menilai rasa, aroma, keasaman, dan kesesuaian keseluruhan berdasarkan roda rasa kopi. Proses sangrai yang menghasilkan warna *light* menjaga kandungan fenol dan senyawa aroma yang lebih tinggi, menjadikan kopi Arabika yang diujikan lebih disukai dalam penilaian organoleptik dibandingkan dengan tingkat sangrai yang lebih gelap. Biji kopi hasil *roasting* dengan warna *light* lebih disukai dikarenakan karakteristik rasa dan aroma yang cerah dan kompleks, sehingga panelis memberikan catatan yang didasari oleh kalibrasi dan roda rasa kopi

pada suhu sangrai ini terdapat catatan dari segi aroma dan rasa pada bagian *fruity* dan *citrus* seperti rasa asam jeruk nipis, jeruk lemon dan didukung oleh aroma kulit jeruk sunkist. Hal ini sesuai dengan pendapatnya (Supriana, 2020) selain rasa *fruity*, pada suhu ini juga tidak jarang memberikan rasa floral seperti aroma daun jeruk. Selanjutnya diagram batang diatas (gambar 4.2) juga menghasilkan nilai sebanyak 5,52 yang berkode (P4) dengan komposisi 100% kopi arabika hasil sangrai warna *medium to dark* dan 5,63 dengan kode (P3) berkomposisi 50% kopi arabika hasil sangrai warna *light* dan 50% hasil sangrai warna *dark*. Walaupun nilai yang dihasilkan merupakan skala yang tinggi juga menurut kalibrasi yang telah dilakukan, namun penurunan nilai tersebut dikarenakan adanya reaksi kimia dan fisika yang terjadi selama proses penyangraian terjadi. Sehingga menurut catatan panelis yang didasari oleh roda rasa kopi sebagai landasan penilaian panelis, pada *bean after roasting tingkat medium* ini memiliki rasa yang seimbang antara keasaman, manis, dan kekentalan kopi. Dan juga menghasilkan aroma *nutty* (kacang panggang) dan karamel yang lebih menonjol daripada *bean after roasting* yang menonjolkan rasa dan aroma *fruity* dan

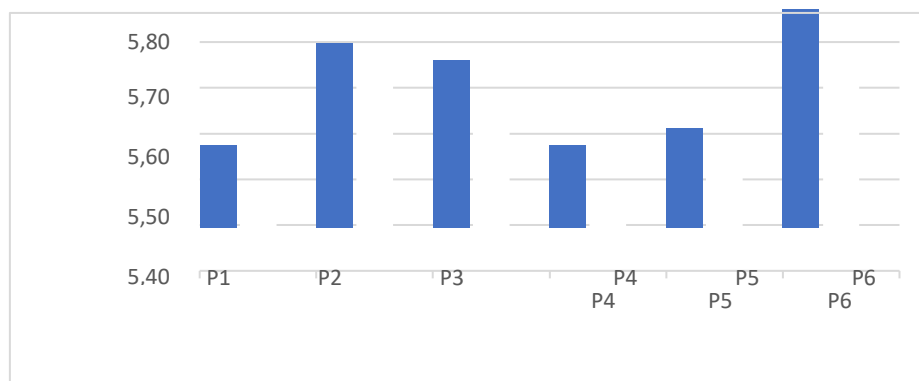
floral. Sehingga, tidak jarang panelis memberikan catatan pada kode tersebut dengan rasa yang dominan ke *sweet* seperti coklat, gula dan kacang-kacangan. Sedangkan menurut roda rasa kopi pada *bean after roasting* dengan hasil *dark* ini menghasilkan rasa yang sedikit lebih pahit dibandingkan dengan tingkat sangrai lainnya dan juga memunculkan rasa cokelat, kacang-kacangan (*nutty*) dan sedikit *spicy* rempah yang terpadukan dengan aroma *smoky* dan *caramel*. Kemudian pada kode (P2), (P5), dan (P6) dengan memiliki nilai 5,74 yang memiliki komposisi lainnya yang ada diketerangan diagram bagan. Nilai ini memiliki skala tinggi menurut kalibrasi panelis yang dilakukan. Nilai tersebut memiliki karakteristik rasa yang cukup baik tetapi tidak terlalu tinggi. Pada angka tersebut memiliki *acidity* yang segar seperti buah sitrus (lemon atau jeruk) atau buah tropis. Dan juga, pada nilai terdapat *sweetness* yang dominan ke gula merah dan coklat, namun juga memiliki *floral* dan *nutty* meskipun tidak terlalu dominan yang memberikan kompleksitas tambahan dan menambah dimensi pada profil rasa. Dengan nilai 5,74 membuat pengalaman rasa yang tidak terlalu ekstrem, tetapi tetap kompleks dan memuaskan.

c. *Aftertaste*

Aftertaste pada uji organoleptik kopi Arabika Kintamani menggambarkan sensasi rasa yang tertinggal di mulut

setelah kopi ditelan. *Aftertaste* kopi ini dapat mencakup aspek seperti keasaman, kepahitan, atau rasa manis yang bertahan, yang bergantung pada faktor seperti metode seduh, proses sangrai, serta asal tumbuh kopi. Uji *aftertaste* ini dilakukan oleh panelis terlatih dan menggunakan standar *Specialty Coffee Association of America* (SCAA), yang menilai komponen seperti aroma, *body*, *acidity*, dan *aftertaste* untuk menghasilkan profil rasa yang menyeluruh.

Uji *aftertaste* ini dilakukan oleh panelis terlatih dan menggunakan standar *Specialty Coffee Association of America* (SCAA), yang menilai komponen seperti aroma, *body*, *acidity*, dan *aftertaste* untuk menghasilkan profil rasa yang menyeluruh. Hal ini sesuai dengan pendapatnya (Kinasih dkk., 2021). *Aftertaste* pada uji organoleptik kopi Arabika Kintamani menggambarkan sensasi rasa yang tertinggal di mulut setelah kopi ditelan. *Aftertaste* kopi ini dapat mencakup aspek seperti keasaman, kepahitan, atau rasa manis yang bertahan, yang bergantung ada faktor seperti metode seduh, proses sangrai, serta asal tumbuh kopi. Gambar 4.3 diatas dapat diketahui nilai terbesar pada parameter *aftertaste* terdapat pada kode (P6) dengan komposisi 100% menggunakan kopi hasil sangrai *dark*, dengan nilai sebesar 5,78 dan juga pada kode (P2) dengan komposisi 50% kopi sangrai *light* dan 50% kopi sangrai *medium* dengan nilai 5,70.



Ket. Kode perlakuan :

P1 = 100% light

P2 = 50% light : 50% medium

P3 = 50% light : 50% dark

P4 = 100% medium

P5 = 50% medium : 50% dark

P6 = 100% dark

Gambar 3. Diagram Batang Mutu Hedonik Parameter *Aftertaste*

Menurut catatan panelis hal tersebut menunjukkan bahwa kopi Arabika Kintamani memiliki kesan rasa yang bertahan lama setelah ditelan, dan meninggalkan karakteristik rasa tertentu yang menyenangkan. Nilai yang dihasilkan merupakan skala yang termasuk skala tinggi didasari oleh kalibrasi yang dilakukan oleh panelis dan juga terdapat faktor-faktor yang saling berkaitan seperti cita rasa khas kopi Arabika Kintamani yang didasari oleh roda rasa kopi memiliki rasa keasaman *citrus*, aroma *floral* yang kompleks yang dihasilkan melalui geografis dan tumpang sari pada penanaman di tempat asal kopi Arabika Kintamani dan juga *aftertaste* yang dihasilkan dipengaruhi oleh teknik penyeduhan V60 yang menghasilkan *aftertaste* yang kompleks dan tahan lama selama dirasakan. Kode (P6) memiliki suhu sangrai 230°C dengan tingkat kematangan kopi yang dihasilkan mempengaruhi *aftertaste* sehingga suhu menyebabkan perubahan kimia pada biji kopi seperti, pecahnya asam klorogenat dikarenakan sebagian besar asam klorogenat terurai menjadi asam kuinat dan asam kafeat yang memberikan kesan rasa pahit tetapi masih seimbang sehingga berkontribusi pada kompleksitas *aftertaste* yang dihasilkan. Selain itu, terjadi pembentukan senyawa maillard dan karamelisasi yang lebih intens sehingga menghasilkan senyawa melanoidin yang memberikan rasa manis, gurih, dan *body* yang mempengaruhi *aftertaste*. Pada roasting dengan suhu 230°C terjadi terurainya beberapa asam organik, sehingga keasaman cerah khas kopi Kintamani sedikit berkurang tetapi digantikan dengan *aftertaste* yang lembut. Nilai *aftertaste* 5,78 pada kopi Arabika

Kintamani yang dipanggang pada suhu 230°C dengan tingkat *medium to dark* dihasilkan dari kombinasi faktor kandungan kimia alami biji kopi, proses pasca panen, proses roasting dan karakteristik geografis Kintamani, Bali. Tingkat *roasting* ini memaksimalkan potensi rasa kompleks kopi sambil tetap mempertahankan ciri khasnya dengan memberikan *aftertaste* yang kaya, menyenangkan dan bertahan lama. Nilai 5,70 memberikan sensasi yang lebih dalam dan kompleks dengan lapisan rasa *aftertaste sweetness* yang muncul sebagai hasil dari reaksi maillard yang terjadi selama proses sangrai terjadi. Pada suhu ini juga memiliki tingkat keasaman cenderung masam atau *acidity* yang lebih lembut di mulut sehingga membuat rasa yang tertinggal dengan sensasi yang kaya dengan tekstur yang sedikit *oily*.

Diagram diatas terdapat 5,48 dengan kode (P1) yang berkomposisi 100% *bean after roasting light* dengan suhu sangrai 215°C. Dan kode (P4) dengan nilai yang sama yang berkomposisi 100% *bean after roasting medium* dengan suhu sangrai 220°C. Walaupun nilai yang didapat sebesar 5,48 namun pada skala penilaian yang didasari oleh kalibrasi yang dilakukan oleh panelis termasuk pada nilai skala tinggi karena nilai tersebut diatas angka 5 dan didukung dengan adanya catatan panelis pada formulir. Akan tetapi nilai tersebut menunjukkan bahwa *aftertaste* terasa kurang intens atau tidak bertahan lama dibandingkan dengan suhu sangrai lainnya. Hal ini sesuai dengan pendapatnya (Heriana dkk., 2023), disebabkan oleh beberapa faktor yang berkaitan dengan proses sangrai dengan suhu 215°C dan 220°C reaksi maillard

dan karamelisasi belum sepenuhnya selesai dengan sempurna sehingga senyawa melanoidin yang bertanggung jawab untuk *body*, rasa manis, dan *aftertaste* yang kuat sehingga belum terbentuk secara optimal. Namun pada catatan panelis yang didasari oleh roda rasa kopi *aftertaste* yang dihasilkan pada komposisi ini dominan *fruity* (jeruk nipis), dan diperkuat dengan pendapat (Williams dkk., 2023). Roda rasa kopi juga menjadi alat edukasi penting dalam industri kopi untuk melatih pencicipan yang lebih terarah, membantu dalam komunikasi rasa antar pecinta kopi, serta dalam penelitian untuk memahami komponen kimia yang memengaruhi cita rasa kopi. *Coffe Tester Flavour Wheel* adalah sebuah produk hasil kerjasama antara *Speciality Coffe Asociation of America* (SCAA) dengan *World Coffe Research* yang dibuat untuk membantu seseorang menguji cita rasa kopi. Biji hasil berwarna terang (*bean light roast*) mempertahankan lebih banyak asam organik seperti sitrat dan asam malat, yang memberikan keasaman cerah tetapi menghasilkan *aftertaste* yang relatif lebih pendek atau kurang kompleks hal tersebut juga dikarenakan proses karamelisasi belum maksimal sehingga rasa manis yang menyeimbangkan *aftertaste* belum terlalu berkembang. Dan juga terdapat kompleksitas senyawa volatil yang memberikan aroma ester dan aldehida lebih dominan, namun senyawa ini cenderung memberikan efek aroma awal yang lebih kuat dibandingkan *aftertaste* yang bertahan lama. Komposisi senyawa yang memberikan rasa pahit dan *smokey* belum terbentuk dengan signifikan sehingga *aftertaste* terasa lebih ringan. Hal tersebut juga didukung dengan catatan formulir yang diberikan oleh panelis saat uji organoleptik berlangsung dan juga dipengaruhi oleh preferensi panelis terhadap *aftertaste*

yang memengaruhi yang diberikan. Apabila panelis lebih menyukai *aftertaste* yang kuat, *bold* dan tahan lama yang biasanya dihasilkan oleh *bean dark roast* atau *medium roast*, nilai *aftertaste* pada *bean light roast* memiliki nilai yang rendah. Kemudian pada diagram dengan kode (P3) dengan nilai 5,67 yang berkomposisi 50% kopi sangrai *light* dan 50% kopi sangrai *dark*. Nilai ini termasuk nilai skala tinggi pada kalibrasi yang dilakukan oleh panelis. *Aftertaste* pada nilai ini memiliki karakteristik yang cukup baik, meskipun tidak sekuat atau sekompleks kopi dengan nilai yang lebih tinggi. Pada suhu sangrai ini *aftertaste* kopi memiliki rasa yang cukup pahit moderat dengan sensasi rasa coklat hitam dan sedikit rempah yang dihasilkan dari proses sangrai yang digunakan. Dan juga, *aftertaste* pada suhu memiliki keseimbangan rasa masam yang terasa halus sehingga memberikan efek minum yang menyenangkan bagi panelis terlatih dengan sedikit rasa manis yang tidak terlalu dominan sehingga mendapatkan keseimbangan pada *aftertaste* dengan nilai tersebut. Kemudian pada diagram terdapat nilai 5,52 dengan kode (P5) berkomposisi 50% kopi sangrai *medium* dan 50% kopi sangrai *dark*. Nilai ini juga termasuk dalam skala nilai tinggi menurut kalibrasi yang dilakukan oleh panelis dikarenakan diatas skala angka 5. *Aftertaste* pada suhu ini memiliki rasa pahit yang terdeteksi dengan coklat gelap dan sedikit sensasi karamel terbakar yang merupakan hasil dari proses sangrai yang dilakukan *acidity* rendah, lembut dan nyaman dimulut. Hal ini sesuai dari pendapat (Figuerola, 2024), menyatakan rasa pahit yang terdeteksi dengan coklat gelap dan sedikit sensasi karamel terbakar yang merupakan hasil dari proses sangrai yang dilakukan, suhu yang digunakan

untuk sangrai juga menghasilkan *acidity* yang lebih rendah sehingga bagi panelis memiliki pengalaman yang lebih lembut dan nyaman dimulut.

KESIMPULAN

Uji organoleptik Tingkat Kematangan Roasting Kopi Arabika Kintamani yang diseduh menggunakan teknik penyeduhan V60 mendapatkan nilai rerata mutu hedonik dari panelis terlatih secara keseluruhan 5,66 atau mendekati angka 6 yang dimana pada skala penilaian yang didasari oleh kalibrasi panelis sesuai roda rasa kopi Indonesia yang menjadi panduan standar bagi pecinta kopi, barista, dan profesional kopi untuk mengenali rasa kompleks dalam kopi menunjukkan skala lebih dari 5 yang menjadikan katagori Mutu Baik dan berkualitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Angeloni, S., A. M. Mustafa, D. Abouelenein, L. Alessandrini, L. Acquaticci, F. K. Nzekoue, R. Petrelli, G. Sagratini, S. Vittori, E. Torregiani, Dan G. Caprioli. 2021. *Characterization Of The Aroma Profile And Main Key Odorants Of Espresso Coffee. Molecules*. 26(13):1–29.
- Figuerola, A. M. O. Dan J. G. 2024. *Effect Of Roasting Level On The Development Of Key Aroma-Active Compounds In Coffee*
- Heriana, A. Sukainah, Dan M. Wijaya. 2023. Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyangraian Terhadap Kadar Kafein Dan Mutu Sensori Kopi Liberika (*Coffea Liberica*) Bantaeng. *Patani (Pengembangan Teknologi Pertanian Dan Informatika)*. 6(1):1–10.
- Indonesia, S. K. 2020. 501945341-Roda-Rasa-Kopi-Indonesia-2020-2nd.Pdf. T.T.
- Kinasih, A., S. Winarsih, Dan E. A. Saati. 2021. Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik *Brewing* Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*. 16(2):12.
- Mutiara, S., R. S. Hamid, Dan A. Suardi. 2021. Pengaruh Kualitas Layanan Persepsi Harga Dan Cita Rasa Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jesya (Jurnal Ekonomi Dan Ekonomi Syariah)*. 4(1):411–427.
- Nur, F. M., S. Suryadi, Dan I. Syahputra. 2023. *Analisis Pengaruh Variasi Waktu Terhadap Karakteristik Proses Pemanggangan Biji Kopi Liberika*. 2. *Malikussaleh Journal Of Mechanical Science And Technology*.
- Setiawan, F., C. Nilda, Dan M. Muzaiifa. 2023. Profil Sensori Kopi Arabika Gayo Menggunakan Metode V60, Aeropress Dan Espresso. *Snhrp*. 5:1210–1220.
- Supriana, N. 2020. Karakteristik Fisiko-Kimia Kopi Robusta Pada Hasil Berbagai Metode Pengolahan. *Institut Pertanian Bogor*. 10(2):1–83.
- Williams, S. D., D. De Andrade, Dan L. Liu. 2023. *Coffee Is More Than Flavor, The Creation Of A Coffee Character Wheel. Journal Of Sensory Studies*. 38(6):E12886.
- Wonorahardjo, S. 2022. *Kimia Kopi, Monograf Disruptif Masyarakat Modern*. Wineka Media.