

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENGUJIAN PENGARUH DENSITY KOPI INSTAN COPPUCINO TERHADAP RASA, TEKSTUR, DAN AROMA KOPI

*Diajukan dalam Rangka Memenuhi Salah Satu Syarat Akademik Guna Memperoleh
Gelar Ahli Madya Sains (A.Md.Si) dalam Bidang Analisis Kimia
Diploma III Politeknik ATI Padang*



OLEH : DEITRA ALIFIA WILLIM
BP : 2220012

PROGRAM STUDI ANALISIS KIMIA

**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI
BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI
POLITEKNIK ATI PADANG
2025**

RINGKASAN

Kopi instan cappuccino yang dihasilkan oleh perusahaan merupakan salah satu produk minuman yang banyak diminati karena kepraktisannya serta cita rasa yang khas. Kualitas dari kopi instan ini sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor, salah satunya adalah sifat fisik bubuk kopi, seperti *density*. *Density* bubuk kopi berperan penting dalam menentukan bagaimana produk larut dalam air, menghasilkan busa, serta memengaruhi rasa, tekstur, dan aroma saat dikonsumsi. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pengaruh *density* terhadap karakteristik sensoris kopi instan cappuccino. Aspek yang diamati dalam penelitian ini meliputi rasa, tekstur, dan aroma yang dinilai secara organoleptik. Sampel yang telah diuji didapatkan tiga jenis *density* yakni sampel 1: 0,378 g/mL, sampel 2 : 0,330 g/mL, dan sampel 3 : 0,352 g/mL. Setelah dilakukan pengujian organoleptik didapatkan hasil bahwa sampel 1 menghasilkan rasa paling kuat, aroma paling tajam, dan *foam* tertinggi (1,6 cm), namun tekstur cenderung terlalu kental. Sampel 2 memiliki nilai sensoris terendah dengan rasa ringan, aroma kurang kuat, tekstur encer, dan *foam* tipis (1,1 cm). Sementara itu, sampel 3 menunjukkan keseimbangan terbaik antara semua parameter dengan rasa, aroma, tekstur, dan *foam* sedang (1,4 cm). *Density* bubuk kopi sangat berpengaruh terhadap kualitas sensori cappuccino dan perlu dikontrol dalam proses produksi.

Kata Kunci: cappuccino, *density*, kopi instan, kualitas sensoris.

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**“Pengujian Pengaruh Density Kopi Instan Cappucino Terhadap Rasa,
Tekstur, Dan Aroma Kopi”**

Tangerang, Maret 2025

Disetujui Oleh :

Pembimbing Institusi,

Pembimbing Lapangan,

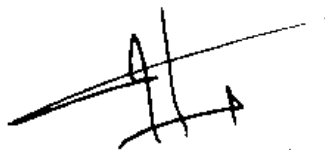


PT. TORABIKU EKA SEMESTA
(Maret Merdiana. A.D.)

(Imelda Bahar, M.Si)
NIP. 197209072003122002

Mengetahui,

Program Studi Analisis Kimia
Ketua



(Dr. Gusfiyesi, M.Si)
NIP. 197703152002122006

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas karunia-Nya penulis dapat menyusun Laporan Tugas Akhir berdasarkan informasi dan data dari berbagai pihak. Laporan Tugas Akhir ini dapat disusun dengan baik karena banyak masukan dan dukungan dari berbagai pihak yang berupa informasi, arahan, bimbingan oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Isra Mouludi, S.Kom, M.Kom selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
2. Ibu Gusfiesi, M.Si selaku Ketua Program Studi Analisis Kimia.
3. Ibu Imelda Bahar, M.Si selaku Dosen Pembimbing dalam penyusunan laporan tugas akhir.
4. Bapak Dr.M Taufik Eka prasada, M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik.
5. Manajer dan seluruh staff serta pembimbing di PT. Torabika Eka Semesta.
6. Kepada kedua Orang Tua saya yang telah memberikan semangat, do'a dan dukungan baik secara moril maupun materil dengan ketulusan dan keikhlasan do'a merekalah kini penulis sudah berada ditahap ini.
7. Semua pihak yang telah memberi kontribusi dan semangat dan motivasi kepada saya.

Penulis menyadari bahwa penulisan Laporan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan. Penulis mengharapkan saran dan kritikan untuk perbaikan laporan yang akan datang. Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat baik penulis maupun bagi pembaca lainnya. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang, Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

RINGKASAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	4
1.3 Batas Masalah	4
1.4 Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kopi Instan Cappucino.....	6
2.2 Densitas Kopi	9
2.3 Uji Orgaoleptik Kopi Cappucino	12
2.3.1 Metode Hedonik (<i>Hedonic Test</i>).....	13
2.3.2 Metode Deskriptif (<i>Descriptive Analysis</i>).....	13
2.3.3 Metode Uji Beda (<i>Difference Test</i>).....	14
2.3.4 Metode Ranking (<i>Ranking Test</i>)	14
2.4 Ketentuan Uji Organoleptik Menurut SNI 01-3542-2004	14
2.5 Pengaruh Densitas terhadap Parameter Sensoris Berdasarkan SNI 01-2346 2006.....	15
2.5.1 Rasa	15
2.5.2 Aroma.....	16
2.5.3 Tekstur	16
2.6. Parameter Sensoris pada Uji Organoleptik Kopi Instan Cappuccino	17
2.6.1 Rasa Uji Organoleptik Kopi Instan Cappuccino	17
2.6.2 Aroma Uji Organoleptik Kopi Instan Cappuccino.....	17
2.6.3 Tekstur Uji Organoleptik Kopi Instan Cappuccino	18
2.7 Pengukuran Tinggi <i>Foam</i> pada Kopi Instan Cappuccino	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	21
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.2 Alat dan Bahan.....	21
3.3 Cara Kerja	21
3.3.1 Pengambilan Sampel.....	21
3.3.2 Preparasi Sampel.....	22
3.3.3 Pengujian Destity	22
3.3.4 Pengujian Organoleptik.....	23
3.3.5 Pengukuran Tinggi Foam.....	24

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Hasil	25
4.2 Pembahasan.....	26
4.2.1 Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Densitas Kopi Instan Cappuccino ..	26
4.2.2 Uji Organoleptik Pada Kopi Instan Cappuccino	30
4.2.3 Pengukuran Tinggi Foam Terhadap Kopi Instan Cappuccino	32
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	36
5.1 Kesimpulan	36
5.2 Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

	<u>Halaman</u>
Lampiran 1 Perhitungan Data	40
Lampiran 2 Data Kusioner Uji Organoleptik.....	41
Lampiran 3 Proses Pengukuran Density Sampel	49
Lampiran 4 Proses Uji Sensoris	50