

Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Kopi Nonkafein Berbahan Biji Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Variasi Waktu Penyangraian

Bakhtiar

Universitas Nggusuwaru (UNSWA)
Email Correspondent*: bakhtiar@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimanakah uji tingkat kesukaan kopi non kafein dari biji pepaya dengan variasi lama penyangraian. Dalam penelitian ini biji pepaya disangrai pada 3 varian yaitu 10 menit, 20 menit dan 30 menit. Desain penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali perlakuan dan 25 kali ulangan, analisis data menggunakan uji organoleptik dengan menggunakan skala hedonik, panelis dalam penelitian ini adalah ahli taboga, masyarakat biasa, dan mahasiswa. Penilaian warna paling tinggi yaitu pada lama penyangraian 30 menit dengan kategori sangat suka (4) dengan nilai 40% untuk penilaian rasa paling tinggi yaitu pada lama penyangraian 20 menit dengan kategori suka (3) dengan nilai 45%, penilaian aroma paling tinggi pada lama penyangraian 30 menit dengan kategori suka (3) dengan nilai yaitu 27%. Dan untuk penilaian tekstur yang paling tinggi pada lama penyangraian 30 menit dengan kategori suka (3) dengan nilai 45%.

Kata Kunci: Tingkat Kesukaan, Uji Organoleptik, Waktu Penyangraian

Abstract

This study aims to determine how to test the level of preference for non-caffeinated coffee from papaya seeds with variations in roasting time. In this study, papaya seeds were roasted in 3 variants, namely 10 minutes, 20 minutes and 30 minutes. The design of this study used a completely randomized design (CRD) with 3 treatments and 25 replications, the data analysis used organoleptic tests using a hedonic scale, the panelists in this study were gastronomy experts, ordinary people, and students. The highest color rating is 30 minutes of roasting time with a very like category (4) with a value of 40% for the highest taste rating, namely a 20 minute roasting period with a liking category (3) with a value of 45%, the highest aroma rating is in roasting time. 30 minutes with a category like (3) with a value of 27%. And for the highest texture assessment at 30 minutes of roasting with a category like (3) with a value of 45%.

Keywords: Preference Rate, Organoleptic Test, Roasting Time.

PENDAHULUAN

Mayoritas masyarakat dunia menyukai kopi. Kopi biasanya berasal dari aneka jenis biji kopi pilihan yang diolah dengan baik. Pembuatan kopi menjadi minuman kopi melalui beberapa tahapan, diantaranya proses pengeringan, penyangraian, pendinginan, dan penggilingan menjadi bubuk kopi (Ridawati dkk, 2018). Menurut Oriza dkk (2009), penyangraian merupakan kunci dari tahapan produksi kopi bubuk. Pada proses tersebut terjadi pembentukan aroma dan cita rasa khas kopi yang muncul karena perlakuan panas. Minuman kopi yang menjadi sumber antioksidan terbesar

dibanding teh hitam, selain kandungan antioksidan, minuman kopi mengandung sumber kandungan kafein yang sangat tinggi. Satu cangkir kopi rata-rata mengandung 100-150 mg kafein. Kafein berkhasiat meningkatkan sensor stimulus dan reaksi motorik, melebarkan pembuluh darah, dan menambah kecepatan berpikir Azmin dan Rahmawati (2019). Sedangkan efek negatif dari kafein yang berlebihan akan menjadi racun bila dikonsumsi secara berlebihan dan akan menyebabkan kecemasan kronis, gelisah, lekas lemas, insomnia, otot berkedut, dan diare (Iskandar, 2017).

Pembuatan kopi dari bahan dasar biji pepaya diharapkan mampu mengubah paradigma masyarakat tentang kandungan kafein pada biji kopi, sehingga masyarakat bisa mengetahui yang mana proses penyangraian kopi biji pepaya yang berkualitas baik. Pada penelitian Mukhammad dkk (2019), minuman kopi yang berbahan dasar biji pepaya yang dikombinasikan dengan biji buah nangka menjadi alternatif pengganti kopi non kafein. Pada penelitiannya menggunakan lama penyangraian yang berbeda-beda dengan produk non kafein. Dengan produk yang paling disukai penulis yaitu kopi dengan kriteria warna hitam coklatan, tekstur halus berampas, aroma harum, dan rasa yang pahit. Pepaya (*Carica pepaya*) merupakan tanaman herba bergetah yang buahnya yang berdaging dan berwarna merah atau kuning. Pepaya memiliki biji yang memiliki jumlah banyak dan berwarna kehitam-hitaman. Rasa biji pepaya yang pahit, pedas dan beraroma menyengat menjadikan biji pepaya kurang diminati sebagai bahan konsumsi, sehingga sering dibuang dan tidak dimanfaatkan (Jeki dkk, 2017). Sehingga biji pepaya di anggap limbah oleh masyarakat dunia dan belum dimanfaatkan secara optimal.

Menurut Salim dkk (2018), biji pepaya memiliki efek farmakologis bagi tubuh manusia karna adanya kandungan senyawa kompleks didalamnya. Senyawa tersebut antara lain tanin, fenol, saponin, dan alkaloid yang bermanfaat sebagai anti diare. Berdasarkan penelitian Zhou, biji pepaya dapat digunakan sebagai antioksidan alami karna adanya etanol, petroleum eter, etil astat dan n-butanol. Kompleksnya kandungan senyawa yang terkandung didalamnya menjadikan biji pepaya sebagai bahan yang dapat dimanfaatkan menjadi bahan olahan yang dapat dikonsumsi dan memberikan

manfaat bagi kesehatan manusia. Biji pepaya dapat dimanfaatkan sebagai antioksidan melalui zat fitokimia yang dikandungnya yaitu meliputi flavonoid, saponin, dan tannin. Selain itu biji pepaya dapat diolah menjadi minuman kopi yang baik untuk kesehatan terutama dalam pengobatan hyperlipidemia. Waktu penyangraian kopi dengan berbagai variasi suhu akan menyebabkan terjadinya sifat fisik pada biji kopi tersebut, yaitu penurunan kadar air yang cepat peningkatan kerapuhan dan mempercepat perubahan warna kegelepan (Annisa, 2016)

METODE

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Tungku api, wajan tanah, suntil, ayakan, timbangan, pisau, baskom, alat tumbuk, biji pepaya (*Carica papaya*) dan air mineral

Desain Penelitian

Desain penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan pengujian 3 perlakuan dan 25 pengulangan. Setiap perlakuan terdiri dari ½ kg Biji papaya.

Tabel 1. Desain Penelitian

P1	P2	P3
T 25	T 25	T 25

Langkah Kerja

Menyiapan alat dan bahan, mensortir biji pepaya, melakukan penyangraian berdasarkan perlakuan, menggiling menjadi bubuk kopi, mengayak bubuk kopi, menimbang bubuk kopi dengan standar yaitu 150 gram, menyeduh bubuk kopi dengan air panas yang sudah mendidih, kopi disediakan dalam gelas dan siap disajikan, panelis mengisi lembar uji organoleptik, kemudian

panelis menilai kopi biji pepaya sesuai dengan skala penilaian uji organoleptik.

Prosedur uji organoleptik

1. Setelah disangrai dengan variasi lama penyangraian yang berbeda yaitu 10 Menit, 20 Menit dan 30 Menit, kopi biji pepaya diseduh dengan air panas yang telah mendidih
2. Kemudian siapkan kopi biji pepaya yang telah siap di minum, hidangkan kepada panelis
3. Setelah itu, panelis mengisi data penilaian uji organoleptik mengenai warna, rasa, aroma dan tekstur dari kopi biji papaya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari skor penilaian panelis dapat diketahui bahwa beberapa variasi waktu lama penyangraian akan mempengaruhi dari kualitas kopi biji pepaya, berupa warna, rasa, aroma dan tekstur. Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa penilaian warna paling tinggi terdapat pada penyangraian 30 Menit, untuk penilain rasa paling tinggi pada penyangraian 30 Menit, kemudian penilaian aroma paling tinggi pada penyangraian 30 Menit dan penilaian tekstur paling tinggi pada penyangraian 30 Menit.

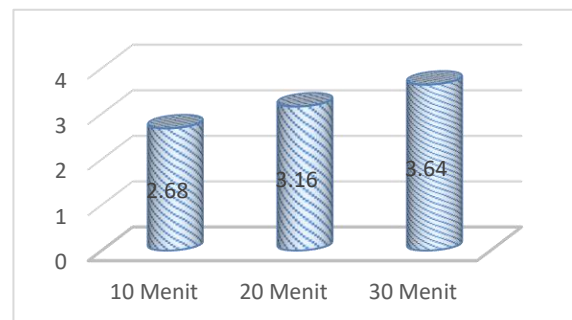
Tabel 2. Hasil Skor Rata-Rata penilaian panelis dari setiap variasi lama penyangraian.

Jenis pengujian	Perlakuan		
	P1 (10 Menit)	P2 (20 Menit)	P3 (30 Menit)
Warna	2,68	3,16	3,46
Rasa	1,84	2,96	3,32
Aroma	1,44	2,2	2,64
Tekstur	2,48	2,56	2,8

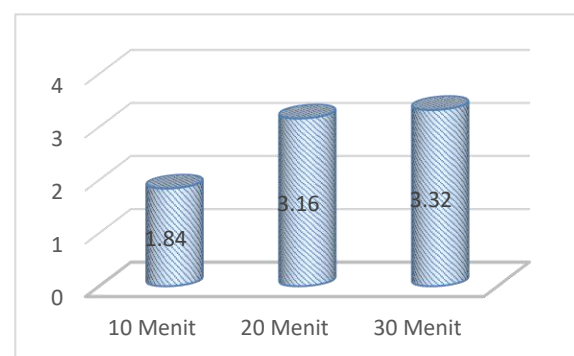
Dari skor penlaian panelis diatas diketahui bahwa warna kopi biji pepaya pada lama penyangraian 30 Menit lebih disukai oleh panelis dibanding warna kopi biji pepaya 10 Menit dan 20 Menit yaitu dengan nilai rata-rata 3,64, hal ini disebabkan oleh hasil penyangraian yang maksimal sehingga menghasilkan warna kopi biji pepaya yang

coklat kehitaman yang sesuai dengan warna kopi pada umumnya.

Warna memiliki peran penting dalam penerimaan makanan, selain itu juga digunakan sebagai indikator baik tidaknya cara pencampuran atau pengolahan yang ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata. Warna penting bagi makanan, baik bagi makanan yang tidak diproses maupun yang diproduksi. Bersama-sama dengan rasa, aroma, tekstur dan kekompakan, warna memegang peran penting dalam penerimaan makanan. Selain itu, warna dapat memberikan petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan seperti kecoklatan Maria, 2020)



Gambar 1. Nilai Hasil Skor Uji Warna

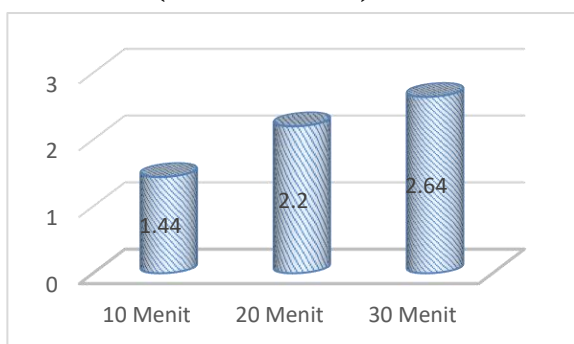


Gambar 2. Nilai Rata-rata Hasil Skor Uji Rasa

Dari skor penilaian panelis diatas diketahui bahwa rasa kopi biji pepaya pada lama penyangraian 30 Menit lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan lama penyangraian 10 Menit dan 20 Menit dengan nilai rata-rata 3,32, hal ini disebabkan oleh semakin lama penyangraian akan

menghasilkan cita rasa kopi sangrai semakin terbentuk dan menurut panelis rasanya sudah memiliki rasa kopi yang diinginkan oleh panelis.

Rasa merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen. Rasa merupakan suatu yang diterima oleh lidah. Dalam penginderaan pengecap manusia dibagi empat yaitu manis, pahit, asam dan asin serta ada tambahan respon bila dilakukan modifikasi (Putu dkk, 2017)



Gambar 3. Nilai Rata-rata Hasil Skor Uji Rasa

Dari skor penilaian rata-rata panelis diatas diketahui bahwa aroma kopi biji pepaya pada lama penyangraian 30 Menit lebih disukai oleh panelis dengan nilai rata-rata 2,64 dibandingkan dengan lama penyangraian 10 Menit dan 20 Menit hal ini dikarenakan bau khas yang dimiliki oleh biji pepaya sudah tidak terlalu menyegat karena aroma yang dimiliki lama penyangraian 30 Menit lebih dominan aroma kopi sangrai. Aroma merupakan salah satu parameter dalam pengujian sifat sensori (organoleptik) dengan penggunaan indra penciuman.

KESIMPULAN

Lama waktu penyangraian dapat mempengaruhi kopi biji pepaya dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur sehingga akan menghasilkan hasil yang berbeda disetiap penyangraiannya. Data analisis dari panelis banyak menyukai kopi biji pepaya lama penyangraian 30 Menit dibandingkan kopi biji

pepaya dengan lama penyangraian 10 Menit dan 20 Menit, dikarenakan warna, rasa, aroma, dan tekstur dari kopi biji pepaya lama penyangraian 30 menit sudah seperti kopi pada umumnya yang dibuat dari biji kopi asli

DAFTAR PUSTAKA

- Angelia I. O. 2018. Uji karakteristik kopi non kafein dari biji pepaya dengan variasi lama penyinaran. *Jurnal of Agritech Sciene*, Vol. 2 No 1.
- Anisa N. 2016. Aktivitas antioksidan dan kualitas organoleptik kopi bubuk non kafein dari biji pepaya dan buah nangka dengan lama penyangraian yang berbeda. Vol 2, No 2
- Azmin, N., & Rahmawati, A. (2019). Skrining dan analisis fitokimia tumbuhan obat tradisional masyarakat kabupaten bima. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia (JBBI)*, 6(2), 259â-268.
- Iskadar I, dkk. 2017. Efektivitas Bubuk Biji Pepaya (*Carica Papaya Linnaeus*) Sebagai Larvasida Alami Terhadap Kematian Larva *Aedes Aedes Aegypti*. Vol. 18 No 1
- Jeki Daisa. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Kasar Enzim Papain Pada Proses Dekafeinasi Kopi Robusta. *Jom Faperta* Vol. 4 No. 1
- Oriza Sativa., Yuwana dan Bonodikun .2018.Karakteristik Fisik Buah Kopi, Kopi Beras Dan Hasil Olahan Kopi Rakyat Di Desa Sindang Jati, *Jurnal Agroindustri*, Vol. 4 No. 2
- Maria, C.T. 2020. Uji Aktifitas Antioksidan Dan Kesukaan Panelis Terhadap Es Krim Sari Serai Vol. 2 No 2
- Mukhammad Fauzi., Noer Novijanto., Dhuita Puspita Rarasati. 2019. Karakteristik Organoleptik Dan Fisikokimia Kopi Jahe Celup Pada Variasi Tingkat Penyangraian *Jurnal Agroteknologi* Vol. 13 No. 01
- Ridawati Marpaung dan Kocu Arianto. 2018. Karakteristik Fisik Bubuk Kopi Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit

Pada Beberapa Metode Fermentasi.
Vol. 3 No. 2 Hal. 72– 78

Salim A. N, dkk. 2018. Efektivitas Serbuk Simplisia Biji pepaya Sebagai Antibakteri Pada Udang Putih (*Penaeus marginatus*) Selama Penyimpanan Dingin. Departemen Teknologi Hasil Perikanan Dan Ilmu kelautan, Universitas Diponegoro. JPHPI 2018 Vol. 21. No 2.