



RINGKASAN

Kopi merupakan bahan minuman yang banyak digemari orang . Salah satu bentuk olahannya adalah kopi bubuk . Kopi Robusta dan Arabika masing-masing memiliki kelebihan dan kekurangan dalam hal tertentu . Apabila dilakukan pencampuran akan didapatkan produk kopi dengan berbagai kualitas .

Dalam penelitian ini dilakukan pencampuran dua jenis kopi tersebut dengan harapan akan diperoleh hasil pencampuran yang memiliki sifat seduhan lebih baik dari kedua kopi penyusunnya . Prosentase kopi Robusta yang dicampurkan adalah 10% , 20% , 30% , 40% , 50% dan 60% . Sebagai pembanding adalah kopi Robusta murni dan Arabika murni . Sifat-sifat yang dianalisa adalah kadar air, kadar zat padat terlarut, kadar kafein, keasaman seduhan, warna kopi bubuk, aroma dan rasa seduhan .

Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa hasil pencampuran yang memiliki sifat seduhan baik adalah campuran dengan konsentrasi kopi Robusta 30 % . Hasil pencampuran tersebut berwarna coklat tua - kehitaman dan kemerah-merahan , aroma seduhan kuat dan cukup harum , rasa pahit seduhan cukup pahit , berkadar air 2,6180 % , kadar zat padat terlarut 24,9330 % , kadar kafein 1,4177 % dan pH seduhannya 5,55 .