



RINGKASAN

Kopi bubuk merupakan suatu produk hasil perendangan - biji kopi yang ditumbuk atau digiling sehingga merupakan - serbuk halus. Minuman kopi merupakan minuman yang sangat - terkenal, baik pada lapisan masyarakat atas, menengah, dan lapisan bawah. Hal ini karena minuman kopi mempunyai khas- yang tidak dimiliki oleh minuman lain. Di dalam minuman - kopi terdapat kafein yang bersifat stimulan sehingga ada- sebgai orang yang tidak tahan minum kopi. Bahkan seka- rang baru dikembangkan minuman kopi yang bebas kafein.

Didalam perdagangan, kopi bubuk yang dijual mempunyai tingkat kemurnian yang berbeda-beda, seperti di Jawa Tengah tingkat kemurniannya 55 %, Jawa Barat 70 %, Jawa Timur 58 % (Siswo Putranto, 1978)

Pada penelitian ini dilakukan pencampuran biji lamto- ro gung pada kopi bubuk untuk mengetahui sejauh mana penga- ruh penambahan biji lamtoro gung pada sifat kopi bubuk yang dihasilkan. Variasi penambahan biji lamtoro gung pada kopi- bubuk adalah 0 %, 10 %, 20 %, 30 %, 40 %, 50 %, 60 %. Ma - sing masing variasi campuran dilakukan analisa kadar air, - kadar abu, kadar sari, keasaman, dan uji sensoris mengenai flavor.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahn lamtoro - gung sampai 40 % tidak menunjukkan perbedaan yang nyata jika dibanding dengan kopi murni. Berdasarkan perhitungan statis tik terhadap analisa kadar air, kadar abu, kadar sari, ter- nyata tidak menunjukkan beda nyata, tetapi kesaman dan hasil pengujian sensoris terhadap flavor seduhan kopi bubuk mennn jukan beda nyata.