

Abstract

Ultrasound-assisted cold brew coffee is a novel cold brew coffee that has the potential to be easily accepted by consumers because of its unique sensory profile. Ultrasound-assisted extraction (UAE) was used for coffee bean extraction in the previous research. Still, the specific study of sensory and acceptance of ultrasound-assisted cold brew coffee was not conducted yet. Thus, this research investigated the acceptance and perceived sensory attributes of Arabika Gunung Halu beans brewed with ultrasound-assisted extraction, French Press cold brew, French Press hot brew, V60, Siphon, Aeropress®, and Cold drip methods. A total of 62 naive panelists evaluated the liking and sensory attribute present in the sample using Check-All-That-Apply (CATA) method. Correspondence Analysis on CATA data characterized pungent and sour flavor on Ultrasound-assisted cold brew coffee. This result does not fulfill ideal coffee criteria from panelists that should contain roast and nutty attributes. Cold drip brewed coffee has the highest liking score (6.05 ± 2.21); meanwhile, Ultrasound-assisted cold brew coffee has the lowest overall liking score (4.58 ± 2.53). Therefore, the ultrasound-assisted cold brew coffee method needs to be evaluated to be more accepted by future consumers.

Keywords: Sensory profile, Cold brew coffee, Check-All-That-Apply, Hedonic Test, Correspondence Analysis

Intisari

Kopi seduh dingin berbantu Ultrasonik merupakan inovasi kopi seduh dingin yang memiliki potensi diterima oleh konsumen akibat profil sensorisnya yang unik. Pada penelitian sebelumnya, Ekstraksi- berbantu ultrasonik digunakan untuk proses ekstraksi biji kopi. Namun saat ini belum terdapat penelitian spesifik mengenai kualitas sensori dan penerimaan dari kopi seduh dingin berbantu ultrasonik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan dan atribut sensori yang dirasakan dari biji kopi Arabika Gunung Halu yang diseduh menggunakan tujuh buah metode ekstraksi, diantara: ekstraksi berbantu Ultrasonik, French Press seduh dingin, French Press seduh panas, V60, Syphon, Aeropress® dan Cold Drip. Sebanyak 62 orang panelis tidak terlatih mengevaluasi tingkat kesukaan dan mencentang atribut sensoris menggunakan metode *Check-All-That-Apply* (CATA). Hasil dari Analisis Korespondensi pada data CATA mengkarakterisasi atribut *flavor sour* dan *pungent* terhadap kopi seduh dingin berbantu-Ultrasonik. Hasil ini tidak memenuhi kriteria kopi ideal dari panelis yang dicirikan dengan atribut rasa *roast* dan *nutty*. Kopi seduh *Cold Drip* memiliki penilaian kesukaan keseluruhan tertinggi (6.05 ± 2.21). Sedangkan kopi seduh dingin berbantu-Ultrasonik memiliki nilai kesukaan keseluruhan terendah (4.58 ± 2.53). Metode seduh kopi dingin berbantu-Ultrasonik perlu dievaluasi agar dapat lebih diterima oleh konsumen.

Kata kunci: Profil sensori, Kopi seduh dingin, *Check-All-That-Apply*, Uji Hedonik, Analisis Korespondensi