

Analisis Organoleptik Kopi Bubuk Lan Coffee Robusta Rejang Di Kabupaten Rejang Lebong

Rezhiner Binesoca¹ Fitri Lestari, S.P., M.Si² Regi Fernandez, S.Pd., M.P³
Darwan Effendi, S.P., M.P⁴

^{1,2,3} Program Studi Sains Perkopian, Fakultas Pertanian, Universitas Pat Petulai,
2025 Bengkulu, Indonesia

Email: rezhinerbinesoca2@gmail.com

Published: July, 2025

ABSTRAK

This study aims to know the organoleptic quality of Lan Coffee Robusta Rejang coffee powder based on three main sensory attributes: aroma, taste, and texture, as well as to assess consumer preference for the product. A descriptive experimental method was employed, involving 40 panelists consisting of 20 semi-trained individuals (coffee science students) and 20 untrained consumers. The evaluation was conducted using a 5-point hedonic scale and analyzed descriptively to determine the average scores and consistency of assessments. The results showed that aroma received the highest mean score (3.98), followed by texture (3.93), and taste (3.79). Untrained panelists gave higher scores for aroma, while semi-trained panelists showed greater appreciation for taste and texture. The standard deviations ranged from 0.61 to 0.86, indicating a relatively consistent assessment. These findings suggest that Lan Coffee Robusta Rejang has a favorable sensory quality and is well accepted by consumers, with texture being a key strength of the product. The results may serve as a basis for future product development and consumer-oriented marketing strategies..

Keywords: robusta coffee, organoleptic, aroma, taste, texture, panelists, consumer preference

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas organoleptik kopi bubuk Lan Coffee Robusta Rejang berdasarkan tiga atribut utama, yaitu aroma, rasa, dan tekstur, serta mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap produk tersebut. Penelitian menggunakan metode deskriptif eksperimental dengan melibatkan 40 panelis, terdiri dari 20 panelis semi terlatih (mahasiswa sains perkopian) dan 20 panelis tidak terlatih (konsumen umum). Penilaian dilakukan menggunakan skala hedonik 1–5 dan dianalisis secara deskriptif kuantitatif untuk menentukan rata-rata skor dan tingkat konsistensi antar penilai. Hasil menunjukkan bahwa atribut aroma memperoleh rata-rata skor tertinggi (3,98), diikuti tekstur (3,93) dan rasa (3,79). Panelis tidak terlatih memberikan skor lebih tinggi pada aroma, sedangkan panelis semi terlatih lebih menghargai rasa dan tekstur. Standar deviasi berkisar antara 0,61 hingga 0,86, menunjukkan konsistensi penilaian yang cukup baik. Temuan ini mengindikasikan bahwa Lan Coffee Robusta Rejang memiliki kualitas sensorik yang diterima baik oleh konsumen, dan atribut tekstur menjadi kekuatan utama produk. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar dalam pengembangan produk serta strategi pemasaran kopi berbasis preferensi konsumen..

Kata Kunci: kopi robusta, organoleptik, aroma, rasa, tekstur, panelis, preferensi konsumen

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan di sektor perkebunan Indonesia, dengan produksi dari perkebunan rakyat mencapai 745,30 ribu ton (Badan Pusat Statistik Bengkulu, 2020). Di Indonesia, terdapat dua jenis kopi yang paling dikenal, yaitu kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan kopi Robusta (*Coffea canephora*). Meskipun kopi Robusta sering dianggap sebagai kopi kelas dua karena rasanya yang lebih pahit, kadar kafein yang lebih tinggi, serta rasa yang sedikit asam, jenis ini tetap

menjadi yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia. Hal ini disebabkan oleh ketahanannya terhadap serangan hama dan penyakit (Reti, 2012).

Keberhasilan suatu produk kopi tidak hanya bergantung pada aspek budidaya, tetapi juga sangat ditentukan oleh penerimaan dan preferensi konsumen. Menurut Fitriyah et al. (2021), pemahaman terhadap apa yang disukai dan tidak disukai konsumen merupakan kunci dalam menyesuaikan produk dengan pasar, dan hal ini dapat diketahui melalui analisis organoleptik. Analisis organoleptik sendiri adalah metode penilaian kualitas kopi berdasarkan cita rasa, aroma, dan tekstur oleh panelis atau konsumen. Oleh karena itu, mengetahui bagaimana konsumen merasakan dan menilai kopi menjadi aspek penting dalam menentukan daya saing suatu produk di pasar.

Di Kabupaten Rejang Lebong, kopi Robusta dikenal memiliki karakteristik rasa yang lebih pekat serta aroma yang lebih kuat dibandingkan kopi Arabika. Hal ini disebabkan oleh kondisi tanah vulkanik di wilayah tersebut yang kaya akan mineral, sehingga memberikan kontribusi terhadap kompleksitas dan keunikan rasa kopi. Kopi Robusta dari tanah vulkanik ini pun menunjukkan kualitas rasa yang lebih khas, menjadikannya daya tarik tersendiri bagi penikmat kopi. Keunggulan ini tidak hanya berpotensi menarik minat pasar global, tetapi juga dapat mendorong peningkatan ekonomi lokal serta menjadi sarana untuk mempromosikan kekayaan alam Indonesia (Widyastuti, 2020).

Salah satu bentuk pemanfaatan potensi lokal tersebut adalah melalui usaha kopi bubuk Lan Coffee Robusta Rejang, yang didirikan pada tahun 2020 di Kelurahan Talang Benih. Usaha ini melibatkan delapan orang karyawan yang bekerja dalam proses sortir, roasting, penggilingan, hingga pengemasan, dengan kapasitas produksi sekitar 100 kg per minggu atau sekitar 500 kg per bulan. Tujuan dari usaha ini adalah untuk mendorong peningkatan produksi kopi Robusta di Rejang Lebong, khususnya dalam bentuk kopi bubuk siap konsumsi.

Namun demikian, Lan Coffee Robusta Rejang masih belum dikenal luas oleh masyarakat Rejang Lebong dan sekitarnya. Banyak masyarakat yang belum mengetahui kualitas aroma dan rasa dari kopi bubuk ini. Selain itu, hingga saat ini usaha tersebut belum melakukan analisis organoleptik untuk mengukur kualitas produknya secara sistematis. Hal ini menjadi kendala dalam mengevaluasi dan meningkatkan mutu produk agar sesuai dengan selera konsumen.

Uji organoleptik sendiri merupakan metode evaluasi sensorik yang dilakukan untuk menilai karakteristik kopi berdasarkan persepsi inderawi, seperti rasa, aroma, warna, dan tekstur. Evaluasi ini membantu mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan produk berdasarkan parameter rasa seperti asam, pahit, manis, dan asin, serta jenis aroma yang muncul seperti aroma buah, kacang-kacangan, atau aroma segar pasca-pemanggangan (Kape & Dodi, 2018).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kualitas rasa, aroma, dan tekstur dari kopi bubuk Lan Coffee Robusta Rejang melalui analisis organoleptik, serta mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap produk ini. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar dalam meningkatkan mutu produk, memperluas jangkauan pemasaran, dan menyusun strategi pengembangan yang lebih efektif. Oleh karena itu, penulis memandang penting untuk melakukan analisis organoleptik terhadap kopi bubuk Lan Coffee Robusta Rejang guna mendukung daya saingnya di pasar lokal maupun nasional.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2025 di Lan Coffee Robusta Rejang, yang berlokasi di Kelurahan Talang Benih, Kabupaten Rejang Lebong, Bengkulu. Lokasi ini dipilih karena perannya dalam pengembangan kopi robusta lokal dan kemudahan akses serta keterbukaan pengelola. Uji organoleptik dilakukan di Universitas Pat Petulai untuk panelis semi-terlatih, dan uji kesukaan dilakukan secara door-to-door kepada konsumen umum.

Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif eksperimen dengan tujuan mengevaluasi atribut organoleptik kopi bubuk Lan Coffee Robusta Rejang, meliputi rasa, aroma, dan tekstur. Penilaian dilakukan oleh dua kelompok panelis: 20 orang semi-terlatih (mahasiswa sains perkopian) dan 20 orang tidak terlatih (konsumen), menggunakan kuesioner berbasis skala hedonik 1–5. Prosedur penilaian mengacu pada protokol cupping dari Specialty Coffee Association of America (SCAA), dengan metode penyeduhan menggunakan 8 gram kopi per 150 ml air panas bersuhu 92–96°C selama empat menit.

Instrumen penelitian terdiri dari kuesioner yang menilai karakteristik rasa (manis, pahit, asam, aftertaste), aroma (intensitas dan kekhasan), serta tekstur (ringan, sedang, berat). Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kuantitatif dengan menghitung nilai rata-rata dan standar deviasi untuk menilai kecenderungan dan konsistensi antar panelis. Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel dan grafik guna memberikan gambaran yang jelas terhadap kualitas sensorik kopi bubuk *Lan Coffee Robusta Rejang*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini melibatkan 40 panelis yang terbagi menjadi dua kelompok: 20 panelis semi terlatih yang berasal dari latar belakang sains perkopian, dan 20 panelis tidak terlatih yang mewakili konsumen umum. Tujuan pembagian ini adalah untuk mendapatkan persepsi yang komprehensif terhadap kualitas organoleptik kopi *Lan Coffee Robusta Rejang*, baik dari sudut pandang teknis maupun konsumen.

Hasil Uji Pada Variabl Aroma.

Hasil uji organoleptik terhadap aroma bertujuan untuk mengetahui tingkat respon dari panelis semi terlatih dan tidak terlatih mengenai kualitas dan kesukaannya terhadap aroma dari kopi bubuk *Lan Coffee Robusta Rejang*, hasil uji organoleptik terhadap aroma yang dihasilkan dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 1. Hasil Rata-rata Skor Atribut Aroma

Panelis	Rata-rata Skor Aroma
Semi Terlatih	3,85
Tidak Terlatih	4,10

Sumber : Hasil pengolahan data panelis menggunakan excel

Dari penelitian ini hasil penilaian organoleptik aroma dengan nilai rata-ratanya adalah 4,10 menunjukkan bahwa panelis tidak terlatih memberikan skor yang lebih tinggi pada atribut aroma dibandingkan dengan panelis semi terlatih. Temuan ini mengindikasikan bahwa kesan umum terhadap aroma kopi *Lan Coffee Robusta Rejang* dinilai cukup kuat dan menyenangkan oleh konsumen awam, skor tinggi dari panelis yang tidak terlatih menunjukkan bahwa mereka secara spontan menyukai aroma kopi, karena mereka mendapatkan aroma yang enak dan memiliki kenangan atau perasaan positif terhadap aroma kopi ini.

Hasil Uji Pada Variabel Rasa

Hasil uji organoleptik terhadap rasa bertujuan untuk mengetahui tingkat respon dari panelis semi terlatih dan tidak terlatih mengenai kualitas dan kesukaannya terhadap rasa dari kopi bubuk *Lan Coffee Robusta Rejang*, hasil uji organoleptik terhadap rasa yang dihasilkan dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 7. Hasil Penilaian Atribut Rasa

Panelis	Rata-rata Skor Rasa
Semi Terlatih	4,00
Tidak Terlatih	3,55

Sumber : Hasil pengolahan data panelis menggunakan excel

Dari penelitian ini panelis semi terlatih memberikan skor nilai rata-rata 4,00 terhadap atribut rasa, hal ini menunjukkan bahwa kelompok panelis ini memiliki kemampuan untuk mengapresiasi keseimbangan rasa yang kompleks pada kopi *Lan Coffee Robusta Rejang*, terutama dalam hal proporsi antara rasa pahit, asam, manis, serta *aftertaste* yang memberikan kesan menyenangkan, Panelis ini mencatat adanya harmoni antar atribut rasa, yang mencerminkan pemahaman mereka terhadap karakteristik sensorik kopi yang dihasilkan melalui proses pascapanen dan penyeduhan yang tepat.

Hasil Uji Pada Variabel Tekstur

Hasil uji organoleptik terhadap tekstur bertujuan untuk mengetahui tingkat respon dari panelis semi terlatih dan tidak terlatih mengenai kualitas dan kesukaannya terhadap tekstur dari kopi bubuk *Lan Coffee Robusta Rejang*, hasil uji organoleptik terhadap tekstur yang dihasilkan dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 3. Hasil Penilaian Atribut Tekstur Kopi

Panelis	Rata-rata Skor Tekstur
---------	------------------------

Semi Terlatih	4,10
Tidak Terlatih	3,75

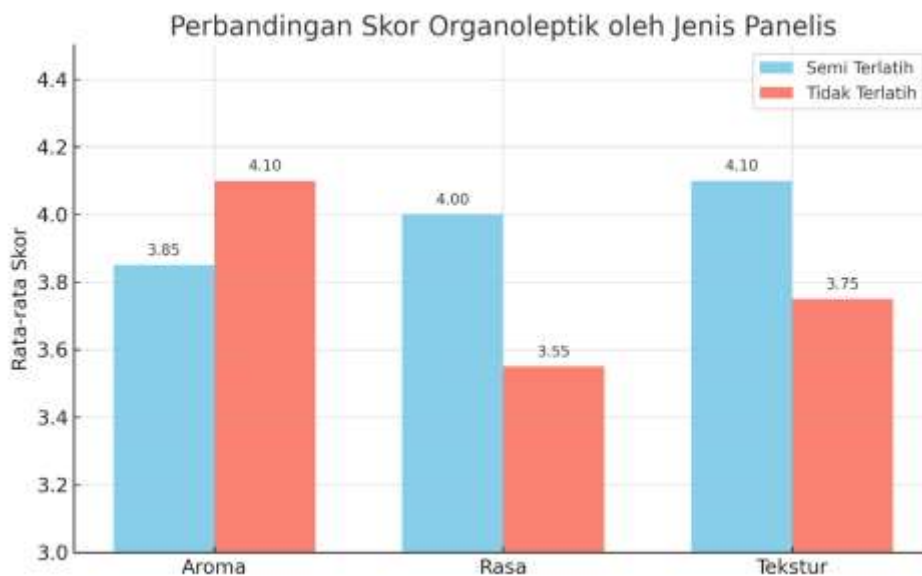
Sumber : Hasil pengolahan data panelis menggunakan excel

Panelis semi terlatih memberikan penilaian yang lebih tinggi terhadap atribut tekstur kopi dibandingkan dengan panelis tidak terlatih yaitu dengan nilai skor rata-rata 4,10. Penilaian ini mencerminkan kemampuan mereka dalam mengenali karakteristik *body* kopi, yang dalam konteks ini merujuk pada kekentalan, kekayaan sensasi di rongga mulut (*mouthfeel*), dan kehalusan residu partikel kopi. Panelis semi terlatih dapat mengidentifikasi bahwa kopi *Lan Coffee* Robusta Rejang memiliki tekstur yang kental dan menyelimuti mulut, yang biasanya dianggap sebagai salah satu indikator kualitas pada kopi Robusta yang diproses dengan baik

Persepsi positif terhadap tekstur dari kedua kelompok panelis menunjukkan bahwa atribut ini memiliki potensi sebagai faktor penentu preferensi produk kopi, baik bagi konsumen yang berpengalaman maupun bagi konsumen umum. Konsistensi dalam penilaian tekstur juga dapat dijadikan indikator stabilitas kualitas produk selama proses produksi dan penyajian.

Di bawah ini adalah gambar yang menunjukkan perbandingan nilai rata-rata penilaian organoleptik (aroma, rasa, dan tekstur) antara panelis semi terlatih dan panelis tidak terlatih.

Gambar 1. perbandingan rata-rata skor organoleptik (aroma, rasa, dan tekstur) antara panelis semi terlatih dan tidak terlatih.



Dari gambar terlihat bahwa variabel aroma mendapat skor lebih tinggi dari panelis tidak terlatih (mencerminkan preferensi umum terhadap keharuman kopi). Rasa mendapat skor lebih tinggi dari panelis semi terlatih (menunjukkan apresiasi teknis terhadap keseimbangan cita rasa). Tekstur memperoleh skor yang relatif seimbang dari kedua kelompok, (menunjukkan bahwa atribut ini mudah dikenali dan diapresiasi oleh seluruh panelis).

Analisis Statistik Deskriptif

Hasil nilai rata-rata organoleptik gabungan keseluruhan dari semua panelis bertujuan untuk mengetahui total nilai rata-rata dari panelis semi terlatih dan tidak terlatih mengenai keseluruhan atribut yang di uji dari kopi bubuk *Lan Coffee* Robusta Rejang, dan standar deviasi adalah ukuran statistik yang menunjukkan seberapa besar penyebaran atau variasi terhadap nilai rata-rata (*mean*), hasil rata-rata organoleptik keseluruhan atribut dan standar deviasi dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4. Rata-rata dan Standar Deviasi Gabungan Semua Panelis

Atribut	Mean	Standar Deviasi
Aroma	3,98	0,86
Rasa	3,79	0,61
Tekstur	3,93	0,65

Sumber : Hasil pengolahan data panelis menggunakan excel

Berdasarkan data pada Tabel 9, atribut aroma memperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 3,98, diikuti oleh atribut tekstur sebesar 3,93, dan atribut rasa sebesar 3,78. Temuan ini menunjukkan bahwa secara umum, panelis memberikan penilaian positif terhadap kualitas sensorik kopi *Lan Coffee* Robusta Rejang, dengan aroma sebagai aspek yang paling disukai. Hal ini sejalan dengan karakteristik kopi Robusta yang dikenal memiliki profil aroma kuat dan khas, terutama setelah proses sangrai yang optimal (Illy & Viani, 2005).

Nilai standar deviasi dari ketiga atribut berkisar antara 0,61 hingga 0,86, tergolong dalam kategori rendah hingga sedang. Standar deviasi yang rendah menunjukkan bahwa terdapat konsistensi penilaian antar panelis. Atribut tekstur memiliki standar deviasi paling rendah (0,65), yang mengindikasikan persepsi yang relatif homogen di antara panelis, baik semi terlatih maupun tidak terlatih. Sebaliknya, atribut aroma memiliki standar deviasi tertinggi (0,86), mencerminkan adanya variasi subjektif dalam penilaian.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa tingkat keseragaman persepsi panelis terhadap atribut-atribut produk tergolong baik, dengan atribut tekstur sebagai yang paling konsisten, dan aroma sebagai yang paling bervariasi dalam persepsi. Meskipun demikian, ketiga atribut masih berada dalam rentang penerimaan yang positif dan konsisten.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah diuraikan, dapat disimpulkan bahwa kopi *Lan coffee* Robusta Rejang memiliki kualitas organoleptik yang baik, terutama dari segi aroma dan tekstur. Nilai rata-rata tertinggi diperoleh pada atribut aroma (3,98), diikuti oleh tekstur (3,93), dan rasa (3,79), menunjukkan bahwa kopi ini memiliki potensi diterima dengan baik oleh berbagai kalangan konsumen.

Perbedaan skor antara panelis semi terlatih dan tidak terlatih mengungkapkan adanya perbedaan persepsi berdasarkan tingkat pengalaman mencicipi kopi. Panelis semi terlatih cenderung memberikan penilaian lebih kritis dan mendalam, terutama pada aspek rasa dan tekstur, sedangkan panelis tidak terlatih lebih merespon berdasarkan preferensi pribadi, khususnya terhadap aroma yang dianggap menyenangkan.

Secara umum, kopi ini menunjukkan *aftertaste* yang positif dan karakteristik aroma khas, seperti coklat panggang dan kayu manis, yang menjadi daya tarik tersendiri. Atribut tekstur juga mendapat skor tinggi dengan persepsi yang cukup seragam, menunjukkan konsistensi kualitas pada aspek ini.

Saran

1. Peningkatan Edukasi Konsumen:

Diperlukan upaya edukasi sensori kepada konsumen umum agar mereka dapat mengenali dan mengapresiasi karakteristik kopi lokal yang berkualitas, seperti *Lan Coffee* Robusta Rejang. Edukasi ini dapat dilakukan melalui pelatihan dasar sensori atau kegiatan *cupping* publik.

2. Penguatan Identitas Lokasi

Agar lokasi mudah di temukan dan di kenal oleh masyarakat dan konsumen ada baiknya pemilik usaha menambahkan spanduk *Lan Coffee* Robusta Rejang di depan lokasi usaha tersebut.

3. Pengembangan Produk Lanjutan:

Hasil positif pada aspek organoleptik dapat menjadi dasar pengembangan varian produk turunan, seperti kopi botol siap minum (*ready to drink*), buat kopi bubuk kemasan sachet, atau produk olahan berbasis kopi lainnya.

4. Riset Lanjutan:

Penelitian lanjutan disarankan untuk memperluas jumlah panelis dan cakupan wilayah, serta menggunakan metode ANOVA untuk menguji signifikansi perbedaan persepsi antar kelompok panelis secara lebih mendalam

DAFTAR PUSTAKA

- Fitriyah, A. T., Kape, D., Baharuddin, & Utami, R. R. (2021). Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica*) Bittuang Toraja Organoleptic Quality Analysis of Bittuang Toraja Arabica Coffee (*Coffea arabica*) Powder. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(1), 72–82
- Kape, D. (2018). Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica*). Skripsi. Universitas Bosowa. <https://repository.unibos.ac.id/xmlui/handle/123456789/3263>
- Reti, A. (2012). Pengembangan Kopi Robusta di Indonesia. *Roberto*. (2024). Teknik pemetikan kopi dan dampaknya terhadap kualitas biji. Surabaya: Kopi Prima Publisher.\
- Widyastuti, E. (2020). Potensi dan Kualitas Kopi Robusta Rejang Lebong.