



Pengaruh Grindsize dengan Teknik Seduhan V60 Terhadap Uji Organoleptik Kopi Robusta Argopuro (*Coffea canephora*)

Siska*, Titien Fatimah, Abdurrahman Salim, Sepdian Luri Asmono

Politeknik Negeri Jember, Jember, Indonesia

*Penulis Korespondensi: ldystrex@gmail.com

ARTIKEL INFO Dikirim: 17 September 2024 Diterima: 20 Maret 2026 Diterbitkan: 20 Maret 2026

ABSTRAK

Pendahuluan. Peningkatan permintaan kopi dalam pasar internasional dan pasar nasional. Cara kopi diproses dan disajikan mempengaruhi budaya kopi. V60 adalah teknik penyajian kopi manual yang populer yang melibatkan penuangan air di atas bubuk kopi menggunakan filter (metode pour over). Ukuran gilingan bubuk kopi mempengaruhi ekstraksi dan rasa. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan ukuran gilingan yang ideal untuk tiga kategori (P1 - halus, P2 - sedang, P3 - kasar) dalam kaitannya dengan teknik penyeduhan V60.

Metode Pengumpulan Data. Faktor yang digunakan yaitu dengan beberapa grindsize kopi dengan 3 level grindsize yang berbeda, P1 grindsize 0,38 mm; P2 grindsize 1 mm, dan P3 grindsize 1,5 mm. Perlakuan masing - masing diulang 98 kali, dimana ulangan tersebut ialah panelis (pelaku uji organoleptik). Data dikumpulkan melalui kuesioner yang diisi oleh panelis, termasuk mahasiswa dan pengunjung kafe Moka. Parameter pengamatan yang di uji adalah Aroma, Flavour, Acidity, Aftertaste, dan Body.

Analisa Data. Penelitian ini menggunakan metode uji Rancangan Acak Kelompok non Faktorial.

Hasil dan Diskusi. Pada penelitian ini, perbedaan ukuran gilingan pada aspek aroma dan aftertaste berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen pada kopi Robusta Jember. Sedangkan pada parameter lainnya seperti flavour, acidity, dan body, perbedaan ukuran gilingan hanya mempengaruhi dari segi nilai.

Simpulan. Berdasarkan hasil dari penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa pengaruh Grindsize dengan teknik seduhan V60 terhadap uji organoleptik kopi robusta argopuro berpengaruh sangat nyata.

Kata kunci:

V60, Ukuran Gilingan, Kopi Seduh, Robusta

ABSTRACT

Introduction. Increasing demand for coffee in international and national markets. The way coffee is processed and served influences coffee culture. V60 is a popular manual coffee serving technique that involves pouring water over coffee grounds

Keywords:

V60, grind size, brewing coffee, robusta

using a filter (pour over method). The grind size of coffee grounds affects extraction and flavor. This study aimed to determine the ideal grind size for three categories (P1 - fine, P2 - medium, P3 - coarse) in relation to the V60 brewing technique.

Method. *The factors used were several coffee grind sizes with 3 different grind size levels, P1 grind size 0.38 mm; P2 grind size 1 mm, and P3 grind size 1.5 mm. Each treatment was repeated 98 times, where the replicates were panelists (organoleptic testers). Data were collected through questionnaires filled out by panelists, including students and visitors to Moka cafe. The observation parameters tested were Aroma, Aftertaste, and Body.*

Data Analysis. *This study uses a non-factorial Randomized Group Design test method.*

Results and Discussion. *In this study, differences in grind size in the aspects of aroma and aftertaste affect the level of consumer preference in Jember Robusta coffee. While in other parameters such as flavor, acidity, and body, the difference in grind size only affects in terms of value.*

Conclusion. *Based on the results of the above research, it can be concluded that the effect of Grindsize with V60 brewing technique on robusta coffee organoleptic test has a very real effect.*

PENDAHULUAN

Permintaan kopi terus meningkat dalam pasar internasional dan pasar nasional. Pada tahun 2020 total volum ekspor 379.354 ton, tahun 2021 volum ekspor sebesar 387.264 ton, dan pada tahun 2022 meningkat pesat dengan total volum ekspor sebesar 437.555 ton (Kurniawati, 2017a, hlm 47)(Kurniawati, 2017b, hlm 49). Selain pasar ekspor, setiap tahun permintaan kopi di pasar domestik juga memiliki tren yang terus meningkat. Indonesia juga menjadi konsumen kopi yang jumlah konsumsinya pada tahun 2022/23 diperkirakan sebesar 4,8 juta kantong, meningkat sebesar 50.000 kantong dibandingkan tahun sebelumnya, menyusul pulihnya permintaan dari gerai kopi dan mobilitas konsumen yang lebih besar karena pelanggaran pembatasan sosial terkait pandemik (USDA, 2022, hlm 3).

Peningkatan permintaan pasar kopi salah satunya dipengaruhi oleh perubahan gaya hidup dan pengaruh cara pengolahan dan penyajian yang beraneka ragam sehingga meningkatkan daya jual kopi saat ini (Gumulya & Helmi, 2017, hlm 171). Menurut Kinasih et al. (2021 hlm 2) teknik penyajian kopi yang sangat populer saat ini adalah metode V60 (baca "V-Sixty"). Menurut Kumstova (2018) metode ini dikenalkan pertama kali oleh perusahaan Hario di Jepang. Teknik filtrasi penyeduhan kopi menggunakan media penyaring seperti pada metode V60 (Vania et al., 2023 hlm 99).

Namun secara teknis, ada permasalahan terhadap citarasa yang dihasilkan berdasarkan grindsize bubuk kopi pada metode V-60. Menurut Fibrianto & Ramanda (2018 hlm. 14) grindsize adalah ukuran partikel kopi yang dihasilkan setelah proses grinding. Pembuat kopi sebaiknya bisa menyesuaikan grindsize dengan metode seduh yang digunakan agar mendapatkan hasil yang sesuai. Tingkatan kehalusan ukuran gilingan kopi dibagi menjadi 3 yaitu ukuran halus (jumlah partikel 200 – 1000), sedang (jumlah partikel 1000 – 2000), dan kasar (jumlah partikel 2000 – 3000) (Dani & Sontani, 2018 hlm 35).

Terlebih lagi pada penggunaan jenis kopi yang berbeda, tentunya akan menghasilkan citarasa yang beragam pula. Salah satu jenis kopi yang diujikan dalam

penelitian ini adalah kopi Robusta Argopuro Jember. Jenis kopi yang dihasilkan Jember mayoritas jenis kopi robusta (Sari, 2021 hlm 2) . Berdasarkan penelitian Allmond Yani et al. (2022 hlm 99), perbedaan ukuran gilingan pada kualitas seduhan kopi arabika Batumirah dengan teknik Vietnam drip berpengaruh pada aspek acidity, body dan balance. Untuk hasil terbaik dari ukuran yang dipakai yaitu ukuran gilingan sedang. Oleh sebab itu, dalam penelitian ini menguji pengaruh ukuran gilingan kopi Robusta Jember untuk mengetahui pengaruhnya terhadap tingkat kesukaan konsumen di daerah Jember.

TINJAUAN PUSTAKA

Kopi Robusta adalah salah satu jenis tanaman kopi dengan nama ilmiah *Coffea canephora*. Nama Robusta diambil dari kata “robust“, istilah dalam bahasa Inggris yang artinya kuat. Sesuai dengan namanya, minuman yang diekstrak dari biji Kopi Robusta memiliki cita rasa yang kuat dan cenderung lebih pahit dibanding arabika (Diperpa, 2018). Karakteristik rasa dari kopi robusta memiliki rasa yang pahit, tidak terlalu asam, dan mengandung kadar kafein yang jauh lebih tinggi dari pada arabika (Wiyono, 2019).

Penyeduhan V60 dapat menghasilkan seduhan yang bersih di cangkir, keasaman yang baik, aftertaste yang cukup, dan gerakan yang halus (Munif et al., 2022 hlm 2). Penelitian Tomi Candra & Lise Asnur, (2024 hlm 168) menyimpulkan kualitas kopi Arabika Pasaman dengan metode penyeduhan Pour Over V60 menunjukkan hasil yang baik hingga sangat baik dari segi Flavor, Aftertaste, Acidity, dan Body. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan ukuran gilingan Sedang.

Perbandingan kopi dan air 1:15, suhu ekstraksi 90-95 derajat celcius, dan memperhatikan aspek-aspek yang mempengaruhi cita rasa dan aroma kopi dapat memberikan hasil yang optimal. Saran untuk penelitian selanjutnya adalah melakukan uji organoleptik dengan variasi lain untuk mendapatkan hasil yang lebih komprehensif.

Dalam penelitian Asiah et al. (2017 hlm 56) tingkat kehalusan bubuk kopi memiliki pengaruh yang sangat signifikan terhadap penilaian atribut rasa yang diberikan oleh panelis terlatih. Ukuran partikel bubuk kopi merupakan faktor yang menentukan kualitas ekstrak kopi yang dihasilkan selama proses penyeduhan. Sampel dengan tingkat kehalusan sedang menunjukkan hasil yang lebih disukai dibandingkan sampel dengan tingkat kehalusan halus dan kasar. Hal ini terlihat dari skor penilaian panelis pada setiap atribut sampel. Tingkat kehalusan Sedang memiliki nilai yang lebih tinggi. Pada penelitian Munif et al. (2022 hlm 6) berkesimpulan bahwa ukuran butiran bubuk kopi Arabika memengaruhi sifat kimia dan sensorik kopi seduh manual V60. Ukuran butiran bubuk kopi yang lebih kecil cenderung menghasilkan kadar total asam dan aktivitas antioksidan yang lebih tinggi, total padatan terlarut yang lebih besar, warna yang lebih gelap, aroma yang lebih tajam, dan rasa yang lebih kuat. Hasil seduhan V60 yang bersih juga membuat rasa kopi lebih disukai konsumen. Persepsi rasa setiap orang dapat berbeda-beda, tetapi penelitian menunjukkan bahwa ukuran butiran bubuk kopi berpengaruh pada rasa yang disukai oleh panelis.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Desember 2023 sampai Febuari 2024 di Laboratorium PHTP Politeknik Negeri Jember dan kafe Moka. Alat dan bahan utama yang digunakan dalam pengambilan sampel meliputi V60 dripper, papper filter, gelas server, grinder mahlkonig EK 43, kopi robusta Argopuro dengan level roasting sedang dan air merk Cleo.

Metode seduh kopi mengikuti rasio standar *Specialty Coffee Association* yaitu 1:18. Dilakukan dengan menimbang biji kopi yang akan digunakan sebanyak 20 gram.

Kemudian menggiling biji kopi sesuai dengan ukuran sesuai perlakuan (Halus, diameter 0,38 mm; Sedang, diameter 1 mm; Kasar, diameter 1,5 mm).

Biji kopi dimasukan ke dalam V60 *dripper* lengkap dengan kertas filter. Kertas filter dibasahi dengan air panas terlebih dahulu. Menuangkan air pertama sebanyak 2x berat kopi (40 ml) dengan berputar searah jarum jam dan diamkan selama 30 detik untuk proses blooming (fase awal membasahi kopi untuk mengeluarkan karbondioksida dalam bubuk kopi). Setelah itu menuangkan air kedua secara perlahan dengan cara berputar searah jarum jam sebanyak 320 ml, setelah proses blooming selesai. Menunggu air pada alat V60 turun dengan tidak melebihi waktu yang digunakan (2 menit 30 detik).

Penelitian ini disusun menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) non faktorial yang mengujikan 3 ukuran gilingan meliputi ukuran halus, sedang, dan kasar. Setiap perlakuan masing masing diulang sebanyak 98 kali, ulangan tersebut merupakan panelis atau orang yang menguji organoleptik pada setiap perlakuan. Pengambilan data dilakukan pada saat uji organoleptik dilaksanakan dengan mengarahkan para panelis untuk mengisi kuisioner yang telah di siapkan. *Skoring* yang di ambil dengan skor 1 (Sangat Tidak Suka), 2 (Tidak Suka), 3 (Netral), 4 (Suka), dan 5 (Sangat Suka) (Rahmi & Agustina, 2013).

Model linier yang diasumsikan untuk RAK (Rancangan Acak Kelompok) Non-Faktorial sebagai berikut :

$$Y_{ij} = \mu + \tau_i + \alpha_j + \Sigma_{ij}$$

Keterangan:

Y_{ij} = Nilai pengamatan ulangan ke-i perlakuan ke-j

μ = Rerata umum

τ_i = Pengaruh ulangan ke-i

α_j = Pengaruh perlakuan air kelapa ke-j

Σ_{ij} = Galat percobaan dari ulangan ke-i pada perlakuan ke-j

Parameter yang di ujikan pada penelitian ini meliputi :

1) Aroma.

Aspek dari aroma yang dinilai adalah Fragrance (bau kopi kering) dan aroma (bau kopi basah / sudah diseduh) melalui tahapan yang dilakukan dengan cara mencium bubuk kopi dalam wadah sebelum di tuang dengan air dan mencium aroma sesudah diseduh.

2) Flavour.

Flavour menunjukan sifat khusus yang merupakan gabungan antara aroma, acidity dan aftertaste. Flavour di rasakan pada lidah sekaligus pada hidung ketika aroma uap mengalir dari mulut ke hidung. Flavour akan menentukan nilai pada kualitas dan kompleksitas.

3) Aftertaste.

Aftertaste adalah lama bertahannya suatu flavour positif (rasa dan aroma) yang berasal dari langit-langit belakang mulut dan bertahan setelah kopi dibuang atau ditelan. Aftertaste yang baik adalah tidak langsung hilang dan terasa enak.

4) Acidity.

Acidity adalah rasa asam yang enak, atau tidak enak (masam). Acidity yang terasa manis seperti buah segar yang langsung terasa saat kopi diseruput adalah acidity yang baik, dan jika acidity terasa terlalu dominan adalah acidity yang tidak enak.

5) Body.

Body adalah rasa kekentalan kopi ketika kopi masuk kedalam mulut khususnya antara lidah dan langit-langit mulut. Body yang kental biasanya mendapat nilai yang tinggi. Namun, rasa yang enak dimulut juga bisa didapatkan oleh body yang ringan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Hasil dari penelitian yang berjudul Pengaruh Grindsize dengan Teknik Seduhan V60 Terhadap Uji Organoleptik Kopi Robusta Argopuro (*Coffea canephora*) yang dilaksanakan dengan beberapa parameter pengamatan yaitu : Aroma, Flavour, Aftertaste, Acidity, Body dapat dilihat pada data Tabel 1. Apabila data yang diperoleh berbeda nyata dan berbeda sangat nyata maka dilakukan uji lanjut menggunakan uji BNT (Beda Nyata Terkecil) dengan taraf 5%. Hasil analisa pada Tabel 1.

Tabel 1 Rangkuman Anova Parameter Aroma, Flavour, Aftertaste, Acidity, dan Body.

No	Parameter	Hasil Anova (F Hitung)		F Tabel	
		Blok	Perlakuan	5 %	1 %
1	Aroma	2,44**	4,00*	Blok = 1,33 Perlakuan = 3,04	Blok = 1,49 Perlakuan = 4,72
2	Flavour	1,52**	15,74**		
3	Acidity	1,82**	30,76**		
4	Aftertaste	1,10 ^{NS}	23,58**		
5	Body	1,76**	21,51**		

Keterangan : * = Berbeda Nyata
** = Berbeda Sangat Nyata
NS = Non Signifikan

Pembahasan

1. Parameter Aroma

Berdasarkan hasil analisis sidik ragam anova pada Tabel 1. menunjukkan hasil berbeda sangat nyata, maka berikut adalah Tabel 2 hasil uji lanjut BNT taraf 5%.

Tabel 2 Hasil Uji BNT taraf 5% pada Parameter Pengamatan Perlakuan Aroma.

Perlakuan	Hasil	Notasi	Keterangan	BNT 5%
P1 (Halus:0,38 mm)	2,86	a	Netral	
P2 (Sedang: 1 mm)	3,14	b	Suka	0,21
P3 (Kasar :1,5 mm)	2,88	a	Netral	

Hasil uji lanjut BNT taraf 5% pada Tabel 2 menunjukkan perlakuan ukuran giling sedang P2 (1 mm) memiliki hasil 3,14 berbeda nyata. Perlakuan ukuran halus P1 (0,38 mm) dan ukuran kasar P3 (1,5 mm) tidak berbeda nyata. Sehingga perlakuan P2 (1 mm) memiliki pengaruh lebih baik daripada perlakuan P1 (0,38 mm) dan P3 (1,5 mm).

Aroma pada kopi timbul karena adanya penguapan senyawa volatil yang dimiliki kopi bubuk pada saat bubuk kopi diseduh sehingga tertangkap oleh indera penciuman manusia. Kehalusan partikel kopi meningkatkan luas permukaan dan laju ekstraksi kopi sehingga aroma seduhan yang dihasilkan cenderung lebih kuat (Asiah et al., 2017 hlm 56). Perbedaan ukuran partikel pada penelitian ini memperoleh hasil P2 (1 mm) lebih banyak disukai karena aroma yang dihasilkan tidak tebal seperti P1 (0,38 mm) dan tidak tipis seperti P3 (1,5 mm).

2. Parameter *Flavour*

Berdasarkan hasil uji lanjut anova, *grindsize* menghasilkan perbedaan *flavour* kopi hasil seduhan V60 berbeda sangat nyata. Namun dari konversi menunjukkan semua suka pada *flavour* yang dihasilkan, seperti tertera pada hasil uji lanjut BNT taraf 5% berikut.

Tabel 3 Hasil Uji BNT taraf 5% pada Parameter Pengamatan Perlakuan *Flavour*.

Perlakuan	Hasil	Notasi	Keterangan	BNT 5%
P1 (Halus:0,38 mm)	3,02	a	Suka	
P2 (Sedang: 1 mm)	3,68	b	Suka	0,25
P3 (Kasar :1,5 mm)	3,11	a	Suka	

Keterangan : Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang sama pada kolom yang sama menunjukkan berbeda tidak nyata pada uji lanjut BNT taraf 5%

Menurut Amilia *et al.* (2023 hlm 141) *flavour* atau rasa dari kopi robusta memiliki rasa yang khas seperti coklat, walaupun *acidity* yang ditampilkan kurang bisa dirasakan dan *aftertaste* yang kurang baik, namun aroma yang manis dan rasa khas yang dihasilkan membuat kenikmatan hasil seduhan ini masih dapat dirasakan dengan baik oleh para panelis. Sehingga kompleksitas rasa atau *flavour* masih dapat dirasakan dengan baik dan diberikan nilai yang cukup baik. Hal ini juga disampaikan oleh Setyani *et al.* (2018 hlm 109) bahwa penyangraian menghasilkan *bitterness* meningkat karena pelepasan *lactones* dan *lactones caffeic acid* serta turunan dari *fenol* lainnya sehingga yang menyebabkan *flavour* dan aroma berpengaruh.

Flavour merupakan salah satu indikator dalam mempengaruhi seseorang terhadap suatu minuman. *Flavour* indikator kesukaan seseorang karena dirasakan pada lidah dan aroma oleh hidung. Pengaruh, kualitas, dan kompleksitas gabungan rasa atau aroma saat diseruput ke dalam mulut dengan kuat tercakup dalam pengujiannya (Puspitasari, 2020 hlm 29).

3. Parameter *Acidity*

Hasil analisis sidik ragam anova menunjukkan hasil berbeda sangat nyata. Oleh sebab itu berikut adalah hasil uji BNT 5% nilai skor ukuran giling kopi pada kesukaan terhadap *acidity* kopi yang dihasilkan.

Tabel 4 Hasil Uji BNT taraf 5% pada Parameter Pengamatan Perlakuan *Acidity*.

Perlakuan	Hasil	Notasi	Keterangan	BNT 5%
P1 (Halus:0,38 mm)	1,65	a	Tidak suka	
P2 (Sedang: 1 mm)	1,92	c	Tidak Suka	0,07
P3 (Kasar :1,5 mm)	1,83	b	Tidak Suka	

Keterangan : Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang sama pada kolom yang sama menunjukkan berbeda tidak nyata pada uji lanjut BNT taraf 5%

Hasil yang didapat dari ketiga perlakuan kopi robusta ini tidak disukai, karena karakteristik rasa dari kopi robusta memiliki rasa yang dominan pahit sehingga *acidity* yang dihasilkan tidak dapat dirasakan oleh panelis yang tidak terlatih. Hal ini diperkuat

oleh pernyataan Wiyono (2019) kopi robusta sering disebut dengan biji kopi kelas dua, yang memiliki rasa asam sedikit bahkan tidak memiliki rasa asam sama sekali.

Menurut Amilia et al. (2023 hlm 141) kopi robusta memiliki rasa yang khas yaitu seperti coklat dan pahit, sedikit rasa asam bahkan tidak memiliki rasa asam sama sekali, aroma yang dihasilkan manis, dan rasa yang mild.

4. Parameter *Aftertaste*

Aftertaste adalah lama bertahannya suatu *flavour positif* (rasa dan aroma) yang berasal dari belakang mulut dan bertahan setelah kopi dibuang. *Aftertaste* yang baik akan memberikan sensasi yang enak setelah kopi diminum. Hasil uji lanjut BNT 5% pada parameter *aftertaste* menunjukkan perlakuan P2 (1 mm) berbeda sangat nyata dengan nilai 2,01 sedangkan perlakuan P1 (0,38 mm) dengan nilai 1,76 dan P3 (1,5 mm) dengan nilai 1,79 menunjukkan hasil tidak berbeda nyata, seperti yang tertera pada Tabel 5 berikut.

Tabel 5 Hasil Uji BNT taraf 5% pada Parameter Pengamatan Perlakuan *Aftertaste*

Perlakuan	Hasil	Notasi	Keterangan	BNT 5%
P1 (Halus:0,38 mm)	1,76	a	Tidak Suka	
P2 (Sedang: 1 mm)	2,01	b	Netral	0,08
P3 (Kasar :1,5 mm)	1,79	a	Tidak Suka	

Keterangan : Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang sama pada kolom yang sama menunjukkan berbeda tidak nyata pada uji lanjut BNT taraf 5%

Dalam penelitian ini panelis tidak menyukai *aftertaste* yang terlalu sebentar dari seduhan kopi dengan perlakuan P3 (1,5 mm) karena menghasilkan rasa yang terlalu ringan, seperti yang dijelaskan oleh Saleh et al. (2020 hlm 46) jika *aftertaste* yang langsung hilang dan tidak enak maka diberikan nilai rendah.

Pada perlakuan P1 (0,38 mm) *aftertaste* yang terlalu lama dari seduhan kopi juga terasa tidak enak, karena ekstraksi kopi yang berlebih membuat kadar kafein semakin tinggi yang mengakibatkan rasa pahit yang lebih pekat. Rasa pahit yang timbul dari kopi merupakan akibat adanya senyawa kafein yang terkandung dalam kopi (Isnidayu et al., 2020 hlm 7). Seduhan kopi dengan perlakuan P2 (1 mm) lebih dapat diterima para panelis karena menghasilkan *aftertaste* yang lebih baik dengan rasa yang bertahan cukup enak dalam menikmati kopi.

5. Parameter *Body*

Body adalah rasa ketika kopi masuk kedalam mulut khususnya antara lidah dan langit-langit mulut (Saleh et al., 2020 hlm 46). Pengujian kekentalan memiliki tujuan untuk mengetahui atau mendeteksi sensasi kepekatan rasa pada permukaan lidah saat sudah diseruput. Berikut adalah hasil uji lanjut BNT 5% pada parameter *body*.

Tabel 6 Hasil Uji BNT taraf 5% pada Parameter Pengamatan Perlakuan *Body*

Perlakuan	Hasil	Notasi	Keterangan	BNT 5%
P1 (Halus:0,38 mm)	1,72	a	Tidak Suka	
P2 (Sedang: 1 mm)	1,92	b	Tidak Suka	0,07
P3 (Kasar :1,5 mm)	1,71	a	Tidak Suka	

Keterangan : Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang sama pada kolom yang sama

menunjukkan berbeda tidak nyata pada uji lanjut BNT taraf 5%

Body kopi sebagian besar diciptakan oleh minyak dan asam organik biji kopi yang diekstraksi selama proses penyeduhan. Penyajian kopi dengan metode V60 membuat hasil seduhan yang bersih, pada saat penyeduhan menggunakan *papper filter* membuat ampas dan minyak dari biji kopi tertahan pada bubuk kopi di *papper filter* dan menjadikan *body* pada hasil seduhan yang kurang terasa (Soque, 2019). Hal ini mengakibatkan *body* yang kurang terasa sehingga tidak disukai oleh para panelis.

Dari hasil uji lanjut BNT 5% menunjukkan hasil yang lebih tinggi yaitu perlakuan P2 (1 mm) berbeda sangat nyata dengan nilai 1,92. Sedangkan perlakuan P1 (0,38 mm) dan P3 (1,5 mm) menunjukkan hasil tidak berbeda nyata. Menurut Saleh et al. (2020 hlm 46) rasa yang kental dari *body* kopi mendapat nilai tinggi, namun rasa yang enak juga bisa didapat dari *body* yang ringan.

SIMPULAN

Pada penelitian ini, perbedaan ukuran gilingan pada aspek aroma dan *aftertaste* berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen pada kopi Robusta Jember. Sedangkan pada parameter lainnya seperti *flavour*, *acidity*, dan *body*, perbedaan ukuran gilingan hanya mempengaruhi dari segi nilai.

Secara keseluruhan hasil penelitian ini, pengaruh dari ukuran gilingan bubuk kopi terhadap tingkat kesukaan konsumen mendapatkan nilai tertinggi pada perlakuan P2 dengan ukuran gilingan sedang (1 mm). Seduhan yang dihasilkan perlakuan P2 mendapat nilai yang relatif lebih tinggi dari dua perlakuan lainnya yaitu perlakuan P1 (0,38 mm) dan perlakuan P3 (1,5 mm).

DAFTAR PUSTAKA

- Allmond Yani, M., Efrina, E., & Ridawati, R. (2022). Pengaruh Perbedaan Ukuran Gilingan Terhadap Seduhan Kopi Arabika Batumirah Dengan Teknik Vietnam Drip. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(2), 93–101.
- Amilia, W., Rifa'i, M. A. F., Choirun, M., Rusdianto, A. S., & Mahardika, N. S. (2023). Characteristics of Argopuro Robusta Coffee with Processing Methods Honey Process and Pineapple Addition. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(3), 140–153.
- Asiah, N., Septiyana, F., Saptono, U., Cempaka, L., & Sari, D. A. (2017). Identifikasi Cita Rasa Sajian Tubruk Kopi Robusta Cibulao Pada Berbagai Suhu Dan Tingkat Kehalusan Penyeduhan. *Barometer*, 2(2), 52–56.
- Dani, H., & Sontani, A. (2018). *Coffee "Karena Selera Tidak Dapat Diperdebatkan."* Agromedia Pustaka.
- Diperpa. (2018). *Mengenal Tanaman Kopi Robusta*. Dinas Pertanian Dan Pangan Kabupaten Buleleng. (online)
(<https://diperpa.badungkab.go.id/Artikel/18068-mengenal-tanaman-kopi-robusta> diakses 28 Juni 2024)
- Fibrianto, K., & Ramanda, M. P. A. D. (2018). Perbedaan Ukuran Partikel Dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 12–16.

- Gumulya, D., & Helmi, I. S. (2017). Kajian Budaya Minum Kopi Indonesia. *Jurnal Dimensi Seni Rupa Dan Desain*, 13(2), 153–172.
- Isnidayu, A. V., Sukartiko, A. C., & Ainuri, M. (2020). Indikator Atribut Sensori Kopi Specialty Asal Jawa Barat Berbasis Komponen Biokimia. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*, 7(1), 1.
- Kinasih, A., Winarsih, S., & Saati, E. A. (2021). Karakteristik Sensori Kopi Arabica Dan Robusta Menggunakan Teknik Brewing Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 12.
- Kumstova, K. (2018). *The Story and Development of HARIO V60*. European Coffee Trip. (online) (<https://europeancoffeetrip.com/hario-v60/> diakses 28 Juni 2024)
- Kurniawati, putri. (2017a). Statistik Kopi Indonesia 2021. *Universitas Nusantara PGRI Kediri*, 01, 1–7.
- Kurniawati, putri. (2017b). Statistik Kopi Indonesia 2022. *Universitas Nusantara PGRI Kediri*, 01, 1–7.
- Munif, A. K., Rohadi, & Pratiwi, E. (2022). Pengaruh Ukuran Butiran Bubuk Kopi Arabica pada Penyeduhan Manual Brewing V60 terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Seduhan. *Jurnal Mahasiswa*, 1–7.
- Puspitasari, R. (2020). Pengaruh Komposisi Jenis Kopi dan Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Kopi Bubuk Berdasarkan Standarisasi Nasional Indonesia. *Skripsi*, Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Rahmi, A., & Agustina, L. (2013). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Penetapan Umur Simpan dan Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pisang Awa. *Ziraa'ah*, 37(2), 26–32.
- Saleh, S. A., Ulfa, R., & Setyawan, B. (2020). Identifikasi Kadar Air, Tingkat Kecerahan dan Citarasa Kopi Robusta Dengan Variasi Lama Perendaman Identification Of Moisture Content, Brightness Level And Flavour Of Robusta Coffee With Immersion Time Variation. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 2(05), 41–48.
- Sari, F. N. (2021). Strategi Pengembangan Agroindustri Kopi Robusta di Lereng Pegunungan Argopuro Jember. *Skripsi, September 2019*, 1–73.
- Setyani, S., Subeki, S., & Grace, H. A. (2018). Evaluasi Nilai Cacat dan Cita Rasa Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) yang Diproduksi IKM Kopi di Kabupaten Tanggamus [Evaluation of Defect Value and Flavour Robusta Coffee (*Coffea canephora* L.) Produced by Small and Medium Industri Sector of Coffee in Ta. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(2), 103. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v23i2.103-114>
- Soque, N. (2019). *Everything You Need to Know to Brew Great Pour Over Coffee*. Perfect Daily Grind. (online) (<https://perfectdailygrind.com/2019/01/everything-you-need-to-know-to-brew-great-filter-pour-over-drip-coffee/> diakses 28 Juni 2024)

Siska, dkk., *Pengaruh Grindsize dengan Teknik*

Tomi Candra, & Lise Asnur. (2024). Uji Sensori Kopi Arabika Pasaman Dengan Menggunakan Metode Seduhan Pour Over V60. *Jurnal Manajemen Pariwisata Dan Perhotelan*, 2(1), 159–169.

USDA. (2022). Indonesia's Coffee Annual Report. *United States Department Agriculture*, 9.

Vania, S., Rahma, A., Mulyadi, A. F., & Maligan, J. M. (2023). *Kajian Pustaka : Pengaruh Teknik Seduh terhadap Karakteristik Kimia , Fisik , dan Sensoris Kopi Robusta Literature Review : The Effect of Brewing Techniques on the Chemical , Physical , and Sensory Characteristics of Robusta Coffee Abstrak*. 7–12.

Wiyono, E. V. (2019). Karakteristik Fisik Dan Kimia Kopi Rakyat Di Kawasan Pegunungan Argopuro – Jember. *Skripsi :Universitas Jember*.