



**TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN SABUN NATURAL KOPI  
MENGUNAKAN TEKNOLOGI *COLD PROCESS* BERDASARKAN TIPE  
PENYANGRAIAN KOPI**

*Consumer Acceptance Level of Natural Coffee Soap Using Cold Process Technology  
Based on Type of Coffee Roasting*

*Fitri Lestari<sup>1\*</sup>, Sri Wulandari<sup>2</sup>, Rosalina<sup>3</sup>, Elia Fahmi Sella<sup>4</sup>, Andini<sup>5</sup>*

<sup>1,2</sup> Dosen Program Studi Sains Perkopian, Fakultas Pertanian, Universitas Pat Petulai. Jl.  
Basuki Rahmat No.10 Dwi Tunggal Curup, Bengkulu, Indonesia

<sup>3,4,5</sup> Mahasiswa Program Studi Sains Perkopian, Fakultas Pertanian, Universitas Pat  
Petulai. Jl. Basuki Rahmat No.10 Dwi Tunggal Curup, Bengkulu, Indonesia.

\*Email korespondensi : [fitrilestarizami@gmail.com](mailto:fitrilestarizami@gmail.com)

Article info : Received in 05 August 2023, Revised in 03 October 2023,  
Accepted 14 November 2023

**ABSTRACT**

*Consumer acceptance level testing can help the industry understand what it wants and needs, especially for product development. This study aim to analyze the level of consumer acceptance of coffee natural soap produced by the cold process method based on the type of coffee roasting. The research design used was a completely randomized design with one factor (type of coffee roasting) and three treatments (light, medium, and dark). The consumer acceptance level test was carried out by organoleptic testing on 100 Pat Petulai University student respondents using a Likert scale (1-7). The data were analyzed with Kruskal Wallis. For significantly different results, it was continued with the Menn-Whitney test at a 5% level. The attributes of aroma, texture, surface appearance, and overall appearance showed  $P > 0.05$ , there was no significant difference in the type of coffee roasting for these attributes, the color attribute showed  $P < 0.05$ , and there was a significant difference in the type of coffee roasting for the color of the coffee soap. The average acceptance level of color attributes is between 4.75-5.14 (either-to slightly likely), aroma attributes range from 3.57-3.67 (Slightly unlikely), texture ranges from 4.79-4.92 (either-slightly likely), surface appearance 4.58- 4.67 (either) and overall appearance 4.88-5.08 (either-slightly likely).*

**Keywords:** *acceptance level; cold process; natural coffee soap; type of roasting*

**ABSTRAK**

Uji tingkat penerimaan konsumen dapat membantu industri dalam memahami apa yang diinginkan dan dibutuhkan terutama untuk produk pengembangan. Tujuan dari penelitian ini menganalisis tingkat penerimaan konsumen terhadap sabun natural kopi yang diproduksi

dengan metode *cold process* berdasarkan tipe penyangraian kopi. Rancangan Penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan satu faktor (tipe penyangraian kopi) dan tiga perlakuan (*light, medium, dan dark*). Uji tingkat penerimaan konsumen dilakukan dengan uji organoleptik kepada 100 responden mahasiswa Universitas Pat Petulai menggunakan skala likert (1-7). Data dianalisis dengan *Kruskal Wallis*, untuk hasil yang berbeda nyata maka dilanjutkan dengan uji *Mann-whitney* taraf uji 5%. Atribut aroma, tekstur, tampilan permukaan dan penampakan keseluruhan menunjukkan  $P>0.05$ , tidak ada perbedaan nyata tipe penyangraian kopi terhadap atribut tersebut, pada atribut warna menunjukkan  $P<0.05$ , ada perbedaan nyata tipe penyangraian kopi terhadap warna sabun kopi yang dihasilkan. Rata-rata tingkat penerimaan atribut warna antara 4.75-5.14 (netral- agak suka), atribut aroma berkisar antara 3.57-3.67 (agak tidak suka), tekstur berkisar 4.79-4.92 (netral-agak suka), tampilan permukaan 4.58-4.67 (netral) dan penampakan keseluruhan 4.88-5.08 (netral-agak suka).

**Kata kunci:** *cold process*, sabun natural kopi, tingkat penerimaan, tipe penyangraian,

## PENDAHULUAN

Kopi adalah salah satu komoditi perkebunan unggulan di Indonesia yang tersebar di berbagai wilayahnya. Ada dua jenis kopi yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Perbedaan kedua jenis kopi ini dapat dilihat dari ukuran biji, bentuk dan aromanya (Apriani *et al.*, 2019). Kopi tidak hanya dikonsumsi dalam bentuk minuman, kopi juga digunakan sebagai bahan baku dalam industri farmasi serta kosmetik. Hal ini dikarenakan kandungan zat-zat yang terdapat pada kopi dapat memberikan dampak positif dalam bidang kesehatan.

Tipe penyangraian memberikan karakteristik unik pada kopi yang dihasilkan. Tata cara pasca panen juga akan sangat mempengaruhi karakteristik produk kopi, seperti suhu, dan waktu penyangraian yang akan memberikan pengaruh nyata pada organoleptik biji kopi sangrai seperti aroma, bentuk, warna, kecerahan, dan penampakan

keseluruhan (Wulandari *et al.*, 2023). Penyangraian adalah tahapan yang penting dalam perbaikan sifat organoleptik kopi seperti rasa, aroma, dan warna yang mendasari suatu kualitas secangkir kopi (Hasni *et al.*, 2021). Menurut Kopitree (2018), Lokker (2020), dan artikel *National Coffee Association USA* (2021), ada empat jenis level sangrai pada kopi yaitu *light roast, medium roast, medium dark roast, dark roast*. Ketentuan level penyangraian yang baik mengikuti preferensi dari pendapat masing-masing (Bahrumi *et al.*, 2022).

Sabun adalah zat pembersih kulit yang terbentuk dari proses saponifikasi atau netralisir dari lemak, minyak, wax, rosin, atau asam dengan basa organik atau anorganik tanpa menimbulkan iritasi pada kulit (BSN 2016). Sabun alami merupakan sabun yang berbahan baku bahan-bahan alam. Sabun alami adalah sabun yang tidak menggunakan bahan-bahan kimia yang dapat menyebabkan

kulit iritasi yaitu keadaan dimana kulit kemerahan dan mengalami peradangan. Sabun alami menjadi salah satu produk kosmetik yang dibutuhkan saat ini (Ariyani & Hidayati, 2018).

Kopi merupakan salah satu bahan alam yang dapat digunakan dalam pembuatan sabun, fungsinya adalah sebagai bahan antioksidan. Biji kopi robusta memiliki kandungan zat alkaloid, tanin, saponin, serta polifenol (Chairgulprasert, 2017). Asam klorogenat dan asam kafeat adalah zat Polifenol yang paling banyak terkandung dalam kopi. Kandungan asam klorogenat mencapai 90% dari fenol yang terkandung dalam kopi (Yusmarini, 2011). Pada biji kopi robusta terdapat zat fenolik berupa asam klorogenat sebesar 9,0 gram/100 gram. Asam klorogenat pada kopi bermanfaat bagi manusia karena sifat antioksidan, hipoglikemik, antivirus, hepatoprotektif, dan nutraceutical (de Araújo et al., 2021). Tidak hanya itu asam klorogenat pada kopi memiliki kemampuan untuk menghambat pertumbuhan bakteri (Duangjai *et al.*, 2016).

Tingkat penerimaan konsumen merujuk pada sejauh mana konsumen merespon atau menerima suatu produk, layanan, atau ide yang ditawarkan oleh perusahaan atau pemasar. Penerimaan ini dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk kualitas produk, harganya, citra merek, iklan, dan kepuasan pelanggan sebelumnya. Proses penerimaan konsumen

biasanya mencakup beberapa tahap persepsi, penilaian, penerimaan atau penolakan, sikap, pembelian, dan kepuasan. Pengujian tingkat penerimaan merupakan tahap penting dalam siklus pengembangan produk. Dengan melibatkan pengguna akhir, pengujian ini membantu memastikan bahwa produk sesuai dengan kebutuhan, berkualitas tinggi, dan memberikan nilai tambah yang diharapkan oleh pengguna. Adapun Tujuan penelitian yang dilaksanakan ini yaitu menganalisis tingkat penerimaan konsumen terhadap sabun natural kopi yang di produksi dengan metode *cold process* berdasarkan tipe penyangraian kopi.

## **BAHAN DAN METODE**

### **Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Universitas Pat Petulai, penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan Juni 2023.

### **Alat dan Bahan**

Alat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi timbangan digital, sarung tangan karet, masker, *faces hiled*, gelas takar, *hand blender*, cetakan sabun, spatula, sendok, baskom, gelas ukur, dan kain penutup. Bahan yang digunakan yaitu: bubuk kopi robusta dengan (tipe penyangraian *light*, *medium*, dan *dark*), minyak zaitun, minyak kelapa, minyak kelapa sawit, NaOH, dan aquades.

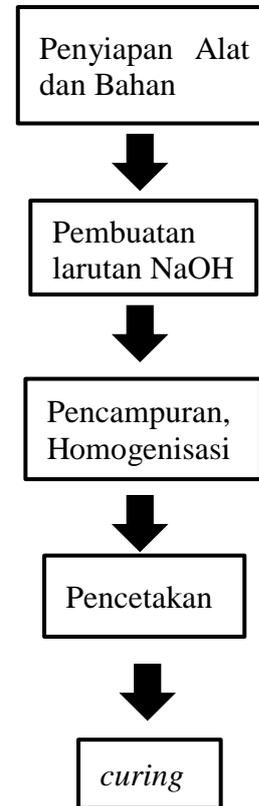
### Penyangraian Kopi

Sebelum proses penyangraian, terlebih dahulu mesin penyangrai disiapkan dan dilakukan pemanasan sampai suhu tabung  $150^{\circ}\text{C}$ , kemudian sebanyak 1 kg biji kopi (*green bean*) ditimbang. *Green bean* yang telah diukur pada timbangan dimasukkan ke dalam mesin penyangraian, *green bean* disangrai. Penyangraian menghasilkan tipe *light* dilakukan selama 15 menit, tipe *medium* 20 menit dan tipe *dark* 25 menit. Penyangraian kopi dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali untuk setiap tipe penyangraian.

### Pembuatan sabun natural kopi dengan metode *cold process*.

Pembuatan sabun natural kopi dilakukan dengan dengan metode dingin (*cold process*). Persiapan alat dan bahan berupa 300gr minyak zaitun, 300gr minyak kelapa, 300gr minyak kelapa sawit. Pada saat bersamaan dilakukan pembuatan larutan NaOH/ larutan *lye*, sebanyak 131 gr NaOH dengan aquades sebanyak 342 gr hingga suhu larutan mencapai  $70^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ . Kemudian minyak dan larutan NaOH diaduk menggunakan *hand blender* selama 3 menit sampai adonan menjadi agak kental/*trace*. Kemudian tambahkan bubuk kopi sebanyak 20 gr dan diaduk selama 2 menit, adonan sabun dimasukkan kedalam cetakan, dan diamkan selama 24 jam sampai sabun menjadi padat. Sabun yang sudah padat tidak langsung dilakukan pengujian melainkan

ditunggu selama 7 minggu untuk proses curing sambil diangin-anginkan ditempat bersirkulasi udara. Langkah pembuatan sabun dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Langkah Pembuatan Sabun Metode *Cold Process*

### Uji Tingkat Penerimaan

Studi penerimaan konsumen melalui uji organoleptik merupakan metode riset yang penting bagi pengembangan produk. Skala hedonik yang digunakan dalam uji organoleptik harus menyesuaikan karakteristik produk yang diuji dan panelis yang menguji (Triandini & Wangiyana, 2020). Uji dilakukan dengan menggunakan responden tidak terlatih sebanyak 100 orang untuk mengamati fisik dari sabun natural kopi yang telah diformulasikan menggunakan

pancaindera. Uji tingkat penerimaan pada produk dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap warna, aroma, tekstur, tampilan permukaan sabun, penampakan keseluruhan dari sabun yang dihasilkan. Skala yang digunakan 1-7 yaitu: 1= Sangat Tidak Suka; 2= Tidak Suka; 3= Agak Tidak Suka ; 4= Netral; 5= Agak Suka 6= Suka; 7= Sangat Suka

Karakteristik responden yaitu remaja yang berusia di rentan 18 tahun sampai dengan 25 tahun yaitu mahasiswa dari Universitas Pat Petulai.

#### **Analisis Data**

Data hasil pengujian tingkat penerimaan konsumen dimasukkan kedalam tabel, untuk selanjutnya dilakukan analisis *Kruskal Wallis*. untuk hasil yang berbeda nyata maka dilanjutkan dengan uji *Mann-whitney* taraf uji 5%.

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pembuatan sabun dapat dilakukan dengan 2 cara yaitu metode *cold process* dan metode *hot process*. Metode *cold process* adalah metode pembuatan sabun dengan suhu yang rendah, sedangkan metode *hot process* diproses dengan suhu yang tinggi (Asnani *et al.*, 2019). Teknik *Cold Process* adalah salah satu metode pembuatan sabun alami yang populer dan umum digunakan.

Uji tingkat penerimaan konsumen adalah proses pengumpulan dan analisis data untuk memahami sejauh mana suatu produk

atau layanan diterima oleh target pasar atau konsumen potensial. Tujuan dari uji tingkat penerimaan konsumen adalah untuk mendapatkan wawasan tentang bagaimana konsumen merespons dan merasa terhadap produk atau layanan tertentu, sehingga perusahaan dapat mengambil keputusan bisnis yang lebih baik. Uji tingkat penerimaan konsumen adalah alat yang sangat berharga bagi perusahaan dalam memahami preferensi, kebutuhan, dan harapan konsumen terhadap produk atau layanan mereka. Dengan memperoleh wawasan ini, perusahaan dapat meningkatkan kualitas produk mereka dan menciptakan pengalaman yang lebih baik bagi konsumen, sehingga dapat meningkatkan daya saing serta keberhasilan bisnis secara keseluruhan.

Sifat yang terkandung dalam produk pangan tentunya akan sangat satu uji sensori yang dapat digunakan adalah uji kesukaan. Untuk memilih satu produk yang paling disukai oleh panelis dapat dilakukan uji kesukaan (Setyaningsih *et al.*, 2010). Hasil uji *Kruskal Wallis* parameter aroma, tekstur, tampilan permukaan dan penampakan keseluruhan menampakkan  $P > 0.05$ ,  $H_0$  diterima sehingga tidak ada perbedaan nyata tipe penyangraian kopi terhadap parameter aroma, tekstur, tampilan permukaan dan penampakan keseluruhan. Hasil uji *Kruskal Wallis* parameter warna menunjukkan  $P < 0.05$ ,  $H_0$  ditolak sehingga ada perbedaan nyata tipe penyangraian kopi terhadap warna

sabun kopi yang dihasilkan., disajikan pada (Tabel 1).

**Tabel 1.** Rata-Rata Hasil Uji Tingkat Penerimaan Konsumen Sabun Natural Kopi

Parameter	Nilai Uji Mean Uji Tingkat Penerimaan sampel		
	F1	F2	F3
Warna	4.75±1.218 <sup>ab</sup>	4.77±1.205 <sup>ad</sup>	5.14±1.271 <sup>ce</sup>
Aroma	3.57±1.249 <sup>a</sup>	3.67±1.272 <sup>a</sup>	3.62±1.270 <sup>a</sup>
Tekstur	4.88±1.085 <sup>a</sup>	4.79±1.149 <sup>a</sup>	4.92±1.212 <sup>a</sup>
Tampilan Permukaan	4.64±1.275 <sup>a</sup>	4.67±1.295 <sup>a</sup>	4.58±1.312 <sup>a</sup>
Penampakan Keseluruhan	4.88±1.157 <sup>a</sup>	5.00±1.128 <sup>a</sup>	5.08±1.292 <sup>a</sup>

Ket: 1=sangat tidak suka; 2=tidak suka; 3=agak tidak suka; 4=netral; 5=agak suka; 6=suka; 7=sangat suka

ab: : Notasi huruf serupa pada baris yang sama berarti tidak ada perbedaan nyata pada taraf uji Menn-Whitney memiliki nilai 5%

### Warna

Salah satu cara mengklasifikasikan penyangraian kopi adalah berdasarkan warna yang dihasilkan pada biji kopi selama proses tersebut. Beberapa tipe penyangraian dari biji kopi yaitu *light roast* (penyangraian ringan), diidentikkan dengan penyangraian kopi dengan tingkat kecoklatan yang rendah ini menghasilkan biji kopi dengan warna coklat terang hingga coklat kemerahan. *Medium roast* (penyangraian sedang), penyangraian pada tingkat ini menghasilkan biji kopi yang berwarna coklat klasik, tidak terlalu gelap atau terlalu terang. *Dark roast* (penyangraian gelap), proses penyangraian gelap menghasilkan biji kopi yang berwarna coklat tua hingga hitam pekat (Muh *et al.*, 2019)

Gambar 2. menunjukkan bahwa penerimaan panelis terhadap warna sabun natural kopi berkisar antara 4.75-5.14 (netral-agar suka).

Perlakuan atau formula sabun kopi dengan menggunakan bubuk kopi hasil penyangraian *dark roast* (Penyangraian gelap) mendapatkan skor yang paling tinggi yaitu 5.14, *medium roast* mendapatkan skor penilaian 4.77 dan *light roast* mendapatkan skor penilaian 4.75. Hal ini sejalan dengan penelitian Wulandari *et al.*, (2023) yang menunjukkan bahwa proses pascapanen, waktu pada penyangraian, serta suhu yang diterapkan memberikan pengaruh sensoris warna biji kopi yang dihasilkan. Warna yang paling disukai oleh panelis adalah warna yang dihasilkan dari derajat suhu penyangraian 175°C, dan waktu penyangraian 15 menit yang identik dengan warna gelap atau *dark roast*. Penambahan bubuk kopi pada formula sabun kopi memberikan warna dan kecerahan dengan kombinasi yang pas, tidak terlalu muda, dan tidak terlalu gelap sehingga

didapatkan penilaian yang tertinggi oleh panelis.

Bahan baku dengan warna yang baik akan memberikan kesan yang menarik sehingga muncul ketertarikan dari konsumen untuk mencoba walaupun belum tau manfaat produk secara keseluruhan. Warna juga pada dasarnya merupakan salah satu parameter utama dalam menilai produk (Musfiroh, 2007).

### **Aroma**

Pada hasil analisis sidik ragam yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa aroma tidak berpengaruh nyata pada nilai kesukaan panelis. Hasil rata-rata aroma sabun natural kopi yang dihasilkan dapat dilihat pada Tabel 1. Salah satu faktor yang penting untuk menarik minat konsumen pada sabun padat adalah aroma. Menurut (Fathoni, 2019) konsumen lebih menyukai sabun yang memiliki aroma harum dan tahan lama. Senyawa volatil adalah senyawa yang mudah menguap dan senyawa ini yang menimbulkan aroma yang tercium hidung seperti golongan aldehid, keton, dan ester, Aroma khas pada kopi akan muncul secara bertahap ketika biji kopi telah disangrai dengan kematangan yang diinginkan (Fitriyah *et al.*, 2021). Pada Gambar 3. dapat dilihat bahwa penerimaan panelis terhadap aroma sabun natural kopi secara organoleptik rata-rata berjumlah antara 3.57-3.67 (agak tidak suka). Perlakuan atau formula sabun kopi dengan menggunakan bubuk kopi hasil penyangraian

*medium roast* mendapatkan skor yang paling tinggi yaitu 3.67, *dark roast* mendapatkan skor penilaian 3.62 dan *light roast* mendapatkan skor penilaian 3.57 skor terendah.

### **Tekstur**

Tekstur sabun padat memainkan peran penting dalam memberikan pengalaman pembersihan yang baik dan memuaskan bagi pengguna. Kombinasi yang tepat antara bentuk, kepadatan, kelembutan, dan kemudahan penggunaan akan menciptakan sabun padat yang efektif dan menyenangkan digunakan dalam kehidupan sehari-hari. Sabun padat juga dapat memiliki tekstur tambahan, seperti butiran halus atau tekstur scrub, yang dapat membantu membersihkan lebih efektif dengan membersihkan kotoran atau sel kulit mati dari permukaan kulit.

Hasil analisis menunjukkan bahwa tekstur tidak memberikan pengaruh nyata terhadap nilai kesukaan panelis (Tabel 1). Gambar 4. menunjukkan pada penerimaan panelis terhadap tekstur sabun natural kopi secara organoleptik rata-rata berkisar berkisar antara 4.79-4.92 (netral-agak suka). Perlakuan atau formula sabun kopi dengan menggunakan bubuk kopi hasil penyangraian *dark roast* mendapatkan skor yang paling tinggi yaitu 4.92, *light roast* mendapatkan skor penilaian 4.88 dan *medium roast* mendapatkan skor penilaian 4.79 skor terendah.

### **Tampilan Permukaan**

Tampilan permukaan sabun padat memainkan peran penting dalam daya tarik produk dan kemungkinan mempengaruhi keputusan pembelian konsumen. Tampilan merupakan semua hal yang ditampilkan dari suatu produk. Dari tampilan yang dihasilkan akan menjadi daya tarik dari konsumen. (Kotler & Keller, 2009). Tampilan permukaan sabun padat mengacu pada ciri-ciri fisik dan visual yang terlihat pada sabun ketika dilihat dari luar. Berbagai faktor dapat mempengaruhi tampilan permukaan sabun, termasuk bentuk, warna, pola, dan beberapa sabun padat juga memiliki tambahan tekstur pada permukaannya. Tekstur ini bisa berupa butiran-butiran kecil atau serbuk yang ditambahkan ke dalam sabun selama proses pembuatan. Tekstur ini dapat berfungsi sebagai exfoliator ringan yang membantu mengangkat sel kulit mati dan kotoran dari kulit, memberikan rasa kesegaran setelah mandi atau mencuci tangan.

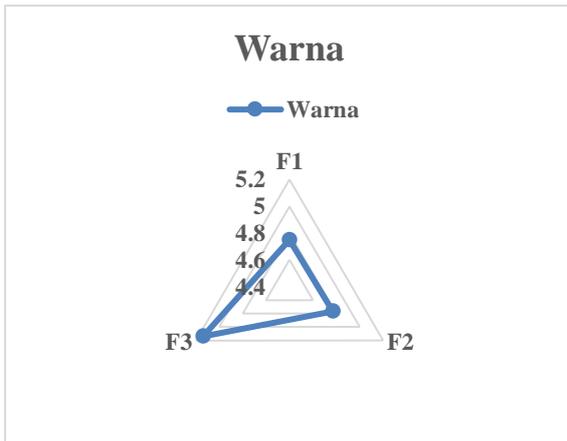
Hasil analisis menggambarkan bahwa tampilan permukaan tidak berpengaruh nyata terhadap nilai kesukaan panelis (Tabel 1). Gambar 5. menunjukkan bahwa penerimaan panelis terhadap tampilan permukaan sabun natural kopi secara organoleptik rata-rata berkisar berkisar antara 4.58-4.67 (netral). Perlakuan atau formula sabun kopi dengan menggunakan bubuk kopi hasil penyangraian *medium roast* mendapatkan skor yang paling tinggi yaitu 4.67, *light roast* mendapatkan

skor penilaian 4.64 dan *dark roast* mendapatkan skor penilaian 4.58 skor terendah.

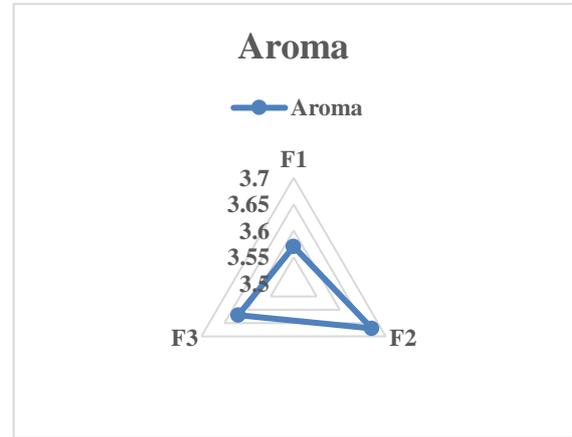
### **Penampakan Keseluruhan**

Keseluruhan penampakan sabun kopi mencerminkan keseimbangan antara kesederhanaan alami dan daya tarik estetika yang menarik. Warna, tekstur, dan aroma kopi menyatu untuk menciptakan produk yang menggoda indera pengguna dan menjanjikan manfaat perawatan kulit yang menyegarkan. Warna sabun kopi cenderung cokelat atau krem, mencerminkan warna biji kopi yang telah digiling atau disangrai. Namun, ada juga varian sabun kopi yang dikombinasikan dengan bahan-bahan lain, sehingga warnanya dapat lebih bervariasi, seperti cokelat tua, cokelat muda, atau bahkan warna hitam yang mendalam.

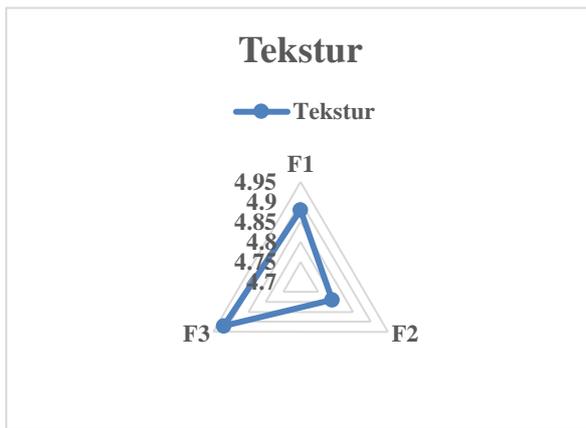
Hasil analisis mengartikan penampakan keseluruhan tidak berpengaruh nyata terhadap nilai kesukaan panelis (Tabel 1). Gambar 6. menunjukkan bahwa penerimaan panelis terhadap penampakan keseluruhan sabun natural kopi secara organoleptik rata-rata berkisar berkisar antara 4.88-5.08 (netral-agak suka). Perlakuan atau formula sabun kopi dengan menggunakan bubuk kopi hasil penyangraian *dark roast* mendapatkan skor yang paling tinggi yaitu 5.08, *medium roast* mendapatkan skor penilaian 5.00 dan *light roast* mendapatkan skor penilaian 4.88 skor terendah.



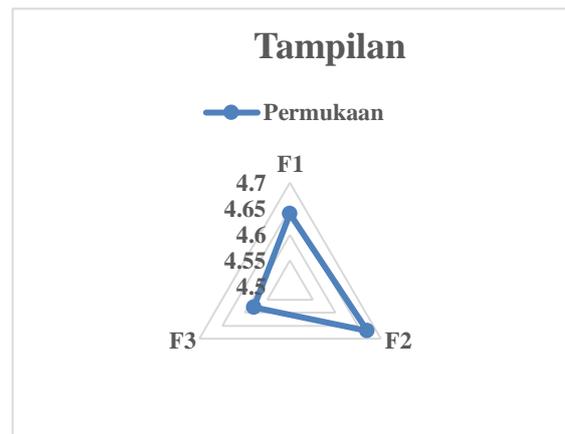
Gambar 2. Tingkat Penerimaan terhadap Warna sabun



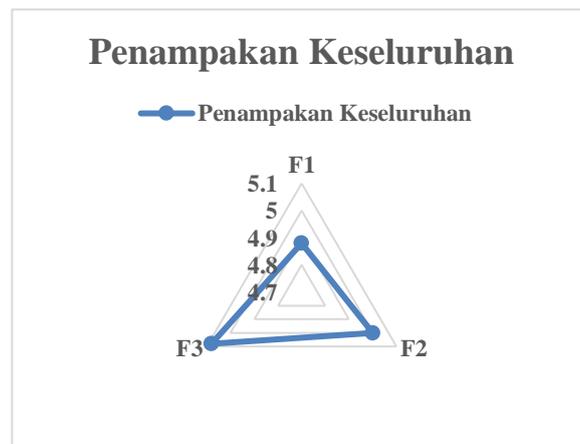
Gambar 3. Tingkat Penerimaan terhadap Aroma



Gambar 4. Tingkat penerimaan terhadap tekstur



Gambar 5. Tingkat penerimaan terhadap tampilan



Gambar 6. Tingkat penerimaan terhadap penampakan keseluruhan

## KESIMPULAN DAN SARAN

Tidak ada perbedaan nyata tipe penyangraian kopi terhadap atribut aroma, tekstur, tampilan permukaan dan penampakan keseluruhan ( $P > 0.05$ ), namun ada perbedaan nyata tipe penyangraian kopi terhadap warna sabun kopi yang dihasilkan ( $P < 0.05$ ). Rata-rata tingkat penerimaan atribut warna sabun natural kopi berkisar antara 4.75-5.14 (netral- agak suka), atribut aroma berkisar antara 3.57-3.67 (agak tidak suka), atribut tekstur berkisar 4.79-4.92 (netral-agak suka), tampilan permukaan berkisar antara 4.58-4.67 (netral) dan penampakan keseluruhan 4.88-5.08 (netral-agak suka).

## DAFTAR PUSTAKA

- Amiliyah, R.A., Sumono, Hidayati, L. (2015). Deformasi plastis nilon termoplastik setelah direndam dalam ekstrak biji kopi robusta. *Jurnal Pustaka Kesehatan*. 3(1): 117-121.
- Ariyani, S.B., Hidayati, H. (2018). Penambahan Gel Liidah Buaya Sebagai Antibakteri Pada Sabun mandi Cair Berbahan Dasar Minyak Kelapa. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13 (1), 11-18.
- Asnani A, Delsy E.V.Y., Diastuti H.(2019). Transfer Teknologi Produksi Natural Soap-Base untuk Kreasi Sabun Suvenir. *J Pengabdian Kpd Masyarakat (Indonesian J Community Engag.*;4(2):129.
- Apriani, D., Rostartina, E., Imelda. (2019). “Kinerja Industri Pengupasan, Pembersihan Dan Sortasi Kopi Di Indonesia.” *Jurnal Ekonomi Pembangunan* 15(2):101–5. doi: 10.29259/jep.v15i2.8853.
- de Araújo, Fernandes, F., Farias, D.de. P., Neri-Numa, I.A., Pastore, G.M. (2021). “Polyphenols and Their Applications: An Approach in Food Chemistry and Innovation Potential.” *Food Chemistry* 338(July 2020):127535. doi: 10.1016/j.foodchem.2020.127535.
- Fathoni, D. (2019). Kajian Pembuatan Sabun Mandi Cair Dari Campuran CPO dengan Penambahan Minyak Atsiri Jeruk Kalamansi. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Fitriyah, A.T., Kape, D., Baharuddin, Utami, R. R. (2021). Analisis Mutu Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica*) Bittuang Toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(1), 72–82.
- Hasni, D., Muzaifa, M., Rahmad, D., Maulana, I. (2021). Kajian Mutu Kimia Bubuk Kopi Espresso Aceh Berdasarkan Rasio Pencampuran Dan Teknik Penyangraian Varietas Kopi Arabika dan Robusta.” *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering* 2(2):26. doi: 10.52759/reactor.v2i2.31.

- Herawati, H., Sukohar, A. (2013). Pengaruh Asam Klorogenat Kopi Robusta Lampung Terhadap Ekspresi Cyclin D1 dan Caspase 3 pada Cell Lines HEP-G2. Seminar Nasional Sains dan Teknologi V. Lampung: Fakultas Kedokteran Universitas Lampung
- Kopitree. (2018). Perbedaan Tingkatan Level Roasting, Dari Light, Medium Hingga Dark Roast Pada Kopi. <https://kopitree.co.id/perbedaan-tingkatan-level-roasting-dari-lightmedium-hingga-dark-roast-pada-kopi/>. Diakses tanggal: 19 Desember 2021.
- Kotler, Keller. (2009). Manajemen Pemasaran. Jilid 1. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga.
- Lokker, B. (2020). Coffee Roasts from Light to Dark, Coffee Crossroads. [www.coffeecrossroads.com/coffee-101/coffee-roasts-from-light-to-dark](http://www.coffeecrossroads.com/coffee-101/coffee-roasts-from-light-to-dark). Diakses tanggal: 19 Desember 2021
- Mangiwa, S., Futwembun, A., Awak, P.M. (2015). “Kadar Asam Klorogenat (CGA) Dalam Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Asal Wamena, Papua.” *Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia* 3(2):313. doi: 10.33394/hjkk.v3i2.690.
- Muh, I. U. H., Raharjo, J., & Ibrahim, N. (2019). Klasifikasi Tingkat Sangrai Biji Kopi Berbasiskan Pengolahan Citra Digital Dengan Menggunakan Singular Value Decomposition Dan Learning Vector Quantization. *eProceedings of Engineering*, 6(2).
- Musfiroh, I., Indriyati, W., Muchtaridi, Setiya, Y. (2007). Analisis proksimat dan penetapan kadar  $\beta$ -karoten dalam selai lembaran terung belanda *cyphomandra betacea* sendtn dengan metode spektrofotometri sinar tampak. Jurnal. Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran. Bandung.
- Triandini, I G. A. A. H., Wangiyana, I G. A. S. (2022) ‘Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan’, *Jurnal Silva Samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5 (1), pp. 12-19
- Setyaningsih, D., Anton, A., Maya, P.S. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Wulandari, S., Sidik, G., Andanu, O., Yustina., I. (2023). Organoleptic Properties of Roast Coffee Bean Based on Postharvest Methods, Temperature, and Time of Roasting. *Agroindustrial Technology Journal*. 7 (2): 50-59
- Yusmarini. (2011). Senyawa polifenol pada kopi: pengaruh pengolahan, metabolisme dan hubungannya dengan kesehatan. *Jurnal SAGU*. 10(2): 22-30.