



Studi Pembuatan Cake Dengan Penambahan Kopi Arabika Dan Kopi Robusta

Shara Dyanti Ermyanda

Seni Kuliner, Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang

***Esteria Priyanti**

Seni Kuliner, Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang

Korespondensi penulis: esteria@aksibukartini.ac.id

Abstract. *This research produces cake using arabica and robusta coffee. Hopefully, this processed cake will be accepted by coffee enthusiasts and the coffee shop industry so that coffee is not only known as a drink but can be processed into a sweet dessert. The aims of this study were 1) to determine the public's acceptance of cakes using arabica and robusta coffee; 2) to find out the ingredients formula in cake making that uses the best Arabica coffee and robusta coffee. The methods used in this study include experimental methods and hedonic tests. Data analysis used is descriptive analysis. The results showed that the products of arabica coffee cake and robusta coffee cake that were most liked and well received were products with a formula of 20% coffee addition. The formula for the best cake using arabica coffee and robusta coffee consists of 48 g of flour, 12 g of ground coffee, 13 g of powdered milk, 60 g of granulated sugar, 50 g of margarine, 30 g of butter, ¼ tsp of baking powder, and 2 chicken eggs. It can be concluded, the selected product can be an alternative to be processed into sweet desserts.*

Keywords: *cake, arabica coffee, robusta coffee*

Abstrak. Penelitian ini menghasilkan produk cake yang menggunakan kopi arabika dan kopi robusta. Diharapkan, olahan cake ini dapat diterima oleh masyarakat peminat kopi dan industri coffee shop sehingga kopi tidak hanya dikenal sebagai minuman tetapi dapat diolah menjadi dessert yang manis. Tujuan dari penelitian ini yaitu 1) mengetahui daya terima masyarakat terhadap cake yang menggunakan kopi arabika dan kopi robusta; 2) mengetahui formula bahan dalam pembuatan cake yang menggunakan kopi arabika dan kopi robusta terbaik. Metode yang digunakan pada penelitian ini meliputi metode eksperimen dan uji hedonik. Analisis data yang digunakan yaitu analisis deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk cake kopi arabika dan cake kopi robusta yang paling disukai dan dapat diterima dengan baik yaitu produk dengan formula penambahan kopi sebanyak 20%. Formula bahan dalam pembuatan cake yang menggunakan kopi arabika dan kopi robusta terbaik terdiri atas 48 g tepung terigu, 12 g kopi bubuk, 13 g susu bubuk, 60 g gula pasir, 50 g margarin, 30 g mentega, ¼ sdt baking powder, dan 2 butir telur ayam. Dapat disimpulkan, produk yang terpilih dapat menjadi alternatif olahan dessert yang manis.

Kata Kunci: *cake, kopi arabika, kopi robusta*

PENDAHULUAN

Kopi memainkan peran penting dalam sejarah dan literatur dunia. Hal tersebut karena luasnya efek industrial kopi terhadap budaya dimana kopi diproduksi atau dikonsumsi (Gemilang, 2013). Tanaman kopi merupakan salah satu *genus* dari *family Rubiaceae*. *Genus* tanaman kopi ini memiliki sekitar 100 spesies, namun dari 100 spesies itu hanya 2 jenis yang paling populer dan mempunyai nilai ekonomis tinggi, yaitu kopi robusta dan kopi arabika (Budiman, 2014).

Kopi merupakan minuman yang paling banyak disukai selain minuman teh. Hal ini dapat diketahui dengan banyaknya jumlah penikmat kopi di kedai kopi setelah jam kerja, serta banyaknya kedai-kedai kopi di dunia yang menjajakan aneka olahan kopi. Selain itu industri kopi instan juga semakin banyak. Hal ini juga menjadi salah satu bukti bahwa minuman ini banyak penikmatnya.

Kopi memiliki banyak manfaat bagi kesehatan antara lain yaitu, mengurangi resiko diabetes, mengurangi resiko kanker, menjernihkan pikiran, menambah kesegaran dan membuat tubuh menjadi rileks, anti depresan dan membantu meningkatkan *mood*, mengurangi berat badan, melindungi gigi, mencegah batu empedu melindungi kulit (Gemilang, 2013). Banyaknya manfaat kopi bagi kesehatan dan didukung dengan banyaknya kedai-kedai kopi yang menjajakan aneka olahan kopi yang diminati di seluruh dunia, hal ini mendorong peneliti untuk berfikir bagaimana penikmat kopi tidak hanya menikmati kopi sebagai minuman tetapi juga dapat dinikmati sebagai makanan berupa *dessert*. *Dessert* berupa *cake* merupakan pilihan yang tepat untuk membuat olahan makanan baru yang terbuat dari kopi.

Jenis kopi yang dapat digunakan pada pembuatan *cake* yaitu jenis kopi arabika dan robusta. Alasan pemilihan kopi arabika dan kopi robusta karena banyaknya masyarakat penikmat kopi yang mengkonsumsi kopi dari jenis arabika dan robusta (Primarasa, 2020). Selain penikmat kopi, banyak juga industri kopi yang mengolah kopi instan dari jenis tersebut. Aroma, rasa dan warna yang khas dari kopi arabika dan robusta tentu akan memberikan kekhasan dari *cake* (Primarasa, 2020).

Penelitian ini menghasilkan produk *cake* yang menggunakan kopi arabika dan kopi robusta. Diharapkan olahan *cake* ini dapat diterima oleh masyarakat peminat kopi dan industri *coffee shop* sehingga kopi tidak hanya dikenal sebagai minuman tetapi dapat diolah menjadi *dessert* yang manis. Tujuan dari penelitian ini yaitu 1) mengetahui daya terima masyarakat terhadap *cake* yang menggunakan kopi arabika dan kopi robusta; 2) mengetahui formula bahan dalam pembuatan *cake* yang menggunakan kopi arabika dan kopi robusta terbaik.

METODOLOGI PENELITIAN

Lokasi penelitian bertempat di laboratorium pengolahan pangan Program Studi Seni Kuliner, Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang, jalan Sultan Agung No. 77, Gajahmungkur, Kota Semarang. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan uji hedonik. Metode eksperimen dilakukan untuk mendapatkan formula bahan yang tepat dalam pembuatan *cake* menggunakan kopi arabika dan robusta.

Formula yang digunakan berdasarkan persentase penambahan bubuk kopi baik arabika maupun robusta sebesar 10%, 15% dan 20% dari berat tepung terigu *cake*. *Cake* yang dihasilkan kemudian dibandingkan karakteristiknya dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur. Metode berikutnya yaitu uji hedonik menggunakan kuesioner yang berfungsi untuk mendapatkan tingkat kesukaan responden terhadap produk *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta. Jumlah panelis yang akan mengisi kuesioner yaitu 25 orang tidak terlatih (Widodo & Priyanti, 2020). Kuesioner yang digunakan menggunakan kriteria suka, kurang suka dan tidak suka. Kriteria tersebut diberi skor masing-masing suka dengan skor 3, kurang suka dengan skor 2 dan tidak suka dengan skor 1. Rerata skor dari masing-masing produk eskperimen kemudian dibandingkan dalam bentuk diagram.

Tahapan Penelitian

Tahap persiapan dilakukan dengan mempersiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan selama penelitian. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta adalah tepung terigu, telur, gula, margarin, mentega, *baking powder*, susu, kopi bubuk arabika dan kopi bubuk robusta. Sedangkan peralatan yang dibutuhkan adalah kompor, oven, *mixer*, timbangan, loyang, kom adonan dan solet.

Tahap pelaksanaan penelitian dilakukan dengan membuat produk *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta menggunakan standar resep sebagai berikut:

Bahan:

75 g gula halus

50 g margarin

50 g tepung terigu segitiga

38 g mentega

2 butir telur ayam

$\frac{1}{4}$ sdm *baking powder*

Cara Pembuatan:

- a. Kocok mentega, gula, margarin hingga mengembang.
- b. Masukkan telur satu per satu sambil dikocok hingga tercampur rata.
- c. Kecilkan kecepatan *mixer*, lalu masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
- d. Olesi loyang dengan mentega putih dan alasi dengan kertas *cake*. Masukkan adonan kedalam loyang kemudian panggang sampai matang.

Parameter yang Diamati:

1. Formula bahan yang digunakan dalam pembuatan *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta.
2. Karakteristik *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta.
3. Daya terima panelis terhadap *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta.

Standar resep tersebut kemudian dikembangkan dengan menambahkan bubuk kopi arabika dan kopi robusta. Eksperimen pembuatan *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan hingga mendapatkan formula resep yang tepat. Analisis hasil penelitian ini menggunakan analisis deskriptif. Analisis deskriptif digunakan untuk mendeskripsikan hasil penelitian dari *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta, mulai dari formula bahan, cara pembuatan, karakteristik *cake*, serta daya terima responden terhadap *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Formula Bahan dan Karakteristik *Cake* Kopi Arabika dan *Cake* Kopi Robusta

Proses pembuatan *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta memerlukan kopi bubuk sebagai bahan utamanya. Proses pembuatan kopi bubuk dilakukan secara manual karena kopi bubuk yang digunakan merupakan kopi yang diproduksi dengan skala yang kecil. Biji kopi yang digunakan merupakan biji kopi yang berkualitas dari Jawa Tengah. Proses yang digunakan sangat mudah setelah memilih biji kopi, kopi dikeringkan dibawah sinar matahari. Setelah kering, biji kopi disangrai sampai berwarna kecoklatan. Kemudian biji kopi digiling sampai halus dan menjadi bubuk dan dikemas. Kopi bubuk yang peneliti gunakan adalah kopi bubuk cap “Kreteg Wesi” Semarang. Pengemasan kopi bubuk ini dikemas dengan berat 100 g.

Penyimpanan kopi bubuk ini sangat mudah, sebelum digunakan untuk pembuatan *cake*, bubuk kopi ini diayak terlebih dahulu sehingga tidak banyak butiran kasar pada produk *cake* jika sudah jadi. Setelah pemakaian, kopi bubuk disimpan di tempat yang rapat, kering dan terhindar dari cahaya matahari sehingga bentuk fisik maupun kimiawi tidak berubah.

Formula resep *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta pada eksperimen pertama dapat disajikan seperti tabel 1 dan tabel 2.

Tabel 1. Formula Resep *Cake* Kopi Arabika Eksperimen Pertama

Bahan	Persentase Penambahan Bubuk Kopi		
	Produk A (10%)	Produk B (15%)	Produk C (20%)
Tepung Terigu	45 g	42,5 g	40 g
Kopi bubuk	5 g	7,5 g	10 g
Susu bubuk	13 g	13 g	13 g
Gula pasir	75 g	75 g	75 g
Margarin	50 g	50 g	50 g
Mentega	38 g	38 g	38 g
Baking powder	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
Telur ayam	2 butir	2 butir	2 butir

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Tabel 2. Formula Resep *Cake* Kopi Robusta Eksperimen Pertama

Bahan	Persentase Penambahan Bubuk Kopi		
	Produk A (10%)	Produk B (15%)	Produk C (20%)
Tepung Terigu	45 g	42,5 g	40 g
Kopi bubuk	5 g	7,5 g	10 g
Susu bubuk	13 g	13 g	13 g
Gula pasir	75 g	75 g	75 g
Margarin	50 g	50 g	50 g
Mentega	38 g	38 g	38 g
Baking powder	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
Telur ayam	2 butir	2 butir	2 butir

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Pengamatan produk eksperimen pertama dari *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta dilakukan agar menjadi evaluasi apakah perlu dilakukan perubahan komposisi bahan pada eksperimen berikutnya. Indikator yang digunakan dalam pengamatan hasil dapat dilihat pada tabel 3 dan tabel 4.

Tabel 3. Hasil Pengamatan *Cake* Kopi Arabika

Persentase Penambahan bubuk Kopi	Indikator Pengamatan			
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
10%	Sangat manis Cukup terasa kopi	Putih kecoklatan	Lembut Sangat basah	Cukup beraroma kopi
15 %	Sangat manis Terasa kopi yang pekat	Cokelat	Lembut Sangat basah Ada butiran kopi	Beraroma kopi
20 %	Sangat manis, Terasa kopi sangat pekat	Coklat gelap	Lembut Sangat basah Ada butiran kopi	Sangat beraroma kopi

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Tabel 4. Hasil Pengamatan *Cake* Kopi Robusta

Persentase Penambahan bubuk Kopi	Indikator Pengamatan			
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
10 %	Sangat manis Ada rasa pahit Cukup terasa kopi	Coklat	Lembut Sangat basah	Cukup beraroma kopi
15 %	Sangat manis Ada rasa pahit Terasa kopi	Coklat agak gelap	Lembut Sangat basah Ada butiran kopi	Beraroma kopi
20 %	Sangat manis Ada rasa pahit Sangat terasa kopi	Coklat gelap	Lembut Sangat basah Ada butiran kopi	Sangat beraroma kopi

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Berdasarkan tabel 3 dan tabel 4, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Rasa dari *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta yang terlalu manis, dengan demikian jumlah gula harus dikurangi pada eksperimen kedua.
2. Tekstur *cake* terlalu basah, hal ini dapat disebabkan oleh jumlah mentega yang cukup banyak, dengan demikian jumlah mentega harus dikurangi dan ditambahkan tepung terigu pada eksperimen kedua

Merujuk pada standar resep *cake* dan hasil eksperimen pertama, maka formula resep *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta pada eksperimen kedua dapat disajikan seperti tabel 4 dan tabel 5.

Tabel 4. Formula Resep *Cake* Kopi Arabika Eksperimen Kedua

Bahan	Persentase Penambahan Bubuk Kopi		
	Produk A (10%)	Produk B (15%)	Produk C (20%)
Tepung Terigu	54 g	51 g	48 g
Kopi bubuk	6 g	9 g	12 g
Susu bubuk	13 g	13 g	13 g
Gula pasir	60 g	60 g	60 g
Margarin	50 g	50 g	50 g
Mentega	30 g	30 g	30 g
<i>Baking powder</i>	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
Telur ayam	2 butir	2 butir	2 butir

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Tabel 5. Formula Resep *Cake* Kopi Robusta Eksperimen Kedua

Bahan	Persentase Penambahan Bubuk Kopi		
	Produk A (10%)	Produk B (15%)	Produk C (20%)
Tepung Terigu	54 g	51 g	48 g
Kopi bubuk	6 g	9 g	12 g
Susu bubuk	13 g	13 g	13 g
Gula pasir	60 g	60 g	60 g
Margarin	50 g	50 g	50 g
Mentega	30 g	30 g	30 g
<i>Baking powder</i>	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
Telur ayam	2 butir	2 butir	2 butir

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Hasil pengamatan produk *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta pada eksperimen kedua dilakukan dapat dilihat pada tabel 6 dan tabel 7.

Tabel 6. Hasil Pengamatan *Cake* Kopi Arabika

Persentase Penambahan bubuk Kopi	Indikator Pengamatan			
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
10 %	Rasa manis Cukup terasa kopi	Putih kecoklatan	Lembut Cukup beremah	Cukup beraroma kopi
15 %	Rasa manis Terasa kopi	Cokelat	Lembut Cukup beremah Ada butiran kopi	Beraroma kopi
20 %	Rasa manis Sangat terasa kopi	Cokelat gelap	Lembut Cukup beremah Ada butiran kopi	Sangat beraroma kopi

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Tabel 7. Hasil Pengamatan Cake Kopi Robusta

Persentase Penambahan bubuk Kopi	Indikator Pengamatan			
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
10%	Manis Ada rasa pahit Cukup terasa kopi	Coklat	Lembut Cukup beremah	Cukup beraroma kopi
15 %	Manis Ada rasa pahit Terasa kopi	Coklat agak gelap	Lembut Cukup beremah Ada butiran kopi	Beraroma kopi
20 %	Manis Ada rasa pahit Sangat terasa kopi	Coklat gelap	Lembut Cukup beremah Ada butiran kopi	Sangat beraroma kopi

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Berdasarkan tabel 6 dan tabel 7, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Rasa dari *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta sudah sesuai dengan kriteria yang diharapkan, sehingga tidak perlu dilakukan perubahan jumlah gula pada eksperimen ketiga.
2. Tekstur *cake* sudah sesuai dengan kriteria yang diharapkan, sehingga tidak perlu dilakukan perubahan jumlah mentega dan tepung terigu pada eksperimen ketiga. Dengan demikian, pada eksperimen ketiga hanya untuk memastikan resep yang digunakan apakah tetap menghasilkan produk *cake* sesuai kriteria yang diharapkan atau tidak. Pada eksperimen ketiga, dilakukan pengamatan agar hasilnya dapat dievaluasi. Indikator yang digunakan dalam pengamatan hasil dapat dilihat pada tabel 8 dan tabel 9.

Tabel 8. Hasil Pengamatan Cake Kopi Arabika

Persentase Penambahan bubuk Kopi	Indikator Pengamatan			
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
10 %	Rasa manis Cukup terasa kopi	Putih kecoklatan	Lembut Cukup beremah	Cukup beraroma kopi
15 %	Rasa manis Terasa kopi	Cokelat	Lembut Cukup beremah Ada butiran kopi	Beraroma kopi
20 %	Rasa manis Sangat terasa kopi	Cokelat gelap	Lembut Cukup beremah Ada butiran kopi	Sangat beraroma kopi

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Tabel 9. Hasil Pengamatan *Cake* Kopi Robusta

Persentase Penambahan bubuk Kopi	Indikator Pengamatan			
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma
10%	Manis Ada rasa pahit Cukup terasa kopi	Coklat	Lembut Cukup beremah	Cukup beraroma kopi
15 %	Manis Ada rasa pahit Terasa kopi	Coklat agak gelap	Lembut Cukup beremah Ada butiran kopi	Beraroma kopi
20 %	Manis Ada rasa pahit Sangat terasa kopi	Coklat gelap	Lembut Cukup beremah Ada butiran kopi	Sangat beraroma kopi

Sumber: Data Primer Diolah (2022)

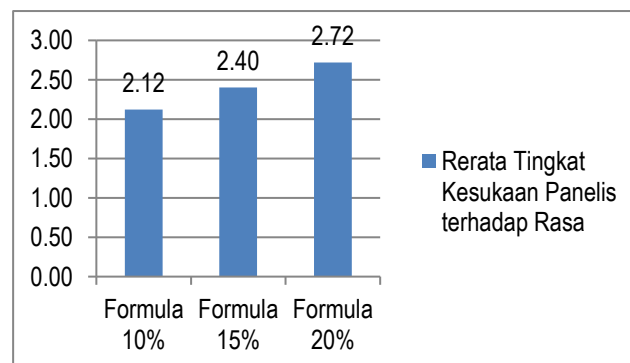
Berdasarkan tabel 8 dan tabel 9, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Rasa dari *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta sudah sesuai dengan kriteria yang diharapkan.
2. Tekstur *cake* sudah sesuai dengan kriteria yang diharapkan. Dengan demikian, produk yang dihasilkan pada eksperimen ketiga dapat digunakan sebagai produk sampel saat uji hedonik.

Daya Terima Responden terhadap *Cake* Kopi Arabika dan *Cake* Kopi Robusta

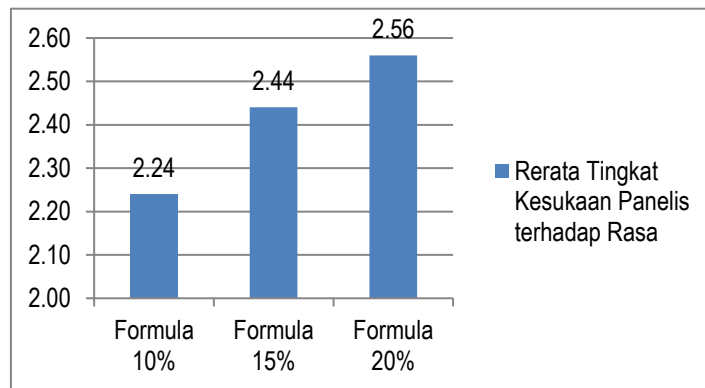
Rasa

Hasil pengujian tingkat kesukaan terhadap rasa *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta dapat dilihat pada gambar 1 dan 2.



Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Gambar 1. Rerata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa *Cake* Kopi Arabika



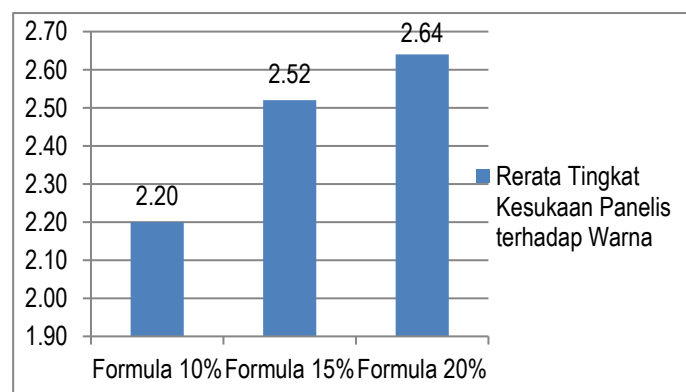
Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Gambar 2. Rerata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa *Cake* Kopi Robusta

Berdasarkan gambar 1 dan gambar 2, dapat diketahui bahwa produk *cake* kopi arabika maupun *cake* kopi robusta memiliki nilai kesukaan panelis yang terbanyak pada produk dengan formula 20%. Nilai yang diperoleh masing-masing dalam rentang cukup suka mendekati suka. Jika melihat gambar 1 dan gambar 2 menunjukkan semakin banyak penggunaan kopi arabika dan robusta menyebabkan semakin tinggi kesukaan panelis terhadap *cake* yang dihasilkan. Jumlah kopi yang diberikan mempengaruhi rasa *cake* yang dihasilkan, semakin tinggi jumlahnya maka rasa kopi yang dihasilkan semakin kuat (Santoso & Minantyo, 2022). Pada penelitian ini, rasa kopi yang kuat disukai oleh panelis.

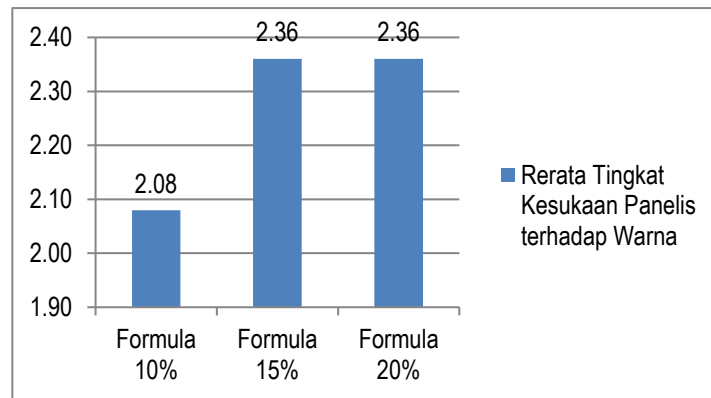
Warna

Hasil pengujian tingkat kesukaan terhadap warna *cake* kopi dari arabika dan robusta dapat dilihat pada gambar 3 dan 4.



Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Gambar 3. Rerata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna *Cake* Kopi Arabika



Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Gambar 4. Rerata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna *Cake* Kopi Robusta

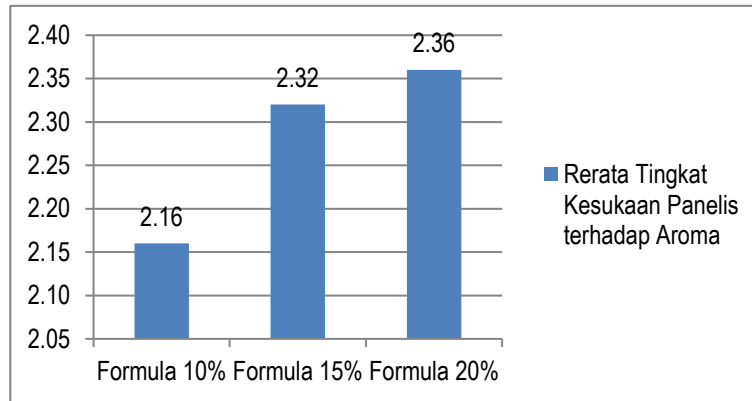
Berdasarkan gambar 3, diketahui bahwa nilai rerata dari warna *cake* kopi arabika dengan formula 20% lebih tinggi daripada formula lainnya. Nilai rerata dari warna *cake* kopi arabika sebesar 2,64 dalam rentang penilaian cukup suka mendekati suka. Hal ini menunjukkan bahwa rata-rata panelis memberi nilai kesukaan lebih tinggi pada warna *cake* kopi arabika dengan formula 20%.

Berdasarkan gambar 4, diketahui bahwa nilai rerata dari warna *cake* kopi robusta dengan formula 15% sama tingginya dengan *cake* kopi robusta formula 20%. Nilai rerata dari warna kedua formula *cake* kopi arabika sebesar 2,36 dalam rentang penilaian cukup suka. Ini menunjukkan bahwa rata-rata panelis memberi nilai lebih tinggi pada warna *cake* kopi robusta dengan formula 15% dan formula 20%.

Penambahan bubuk kopi pada produk *cake* akan menghasilkan produk dengan warna yang semakin gelap (Santoso & Minantyo, 2022). Hasil uji hedonik *cake* kopi arabika menunjukkan semakin banyaknya penambahan bubuk kopi arabika maka nilai kesukaan panelis semakin tinggi. Sedangkan untuk *cake* kopi robusta, semakin banyaknya penambahan bubuk kopi arabika maka nilai kesukaan panelis semakin landai.

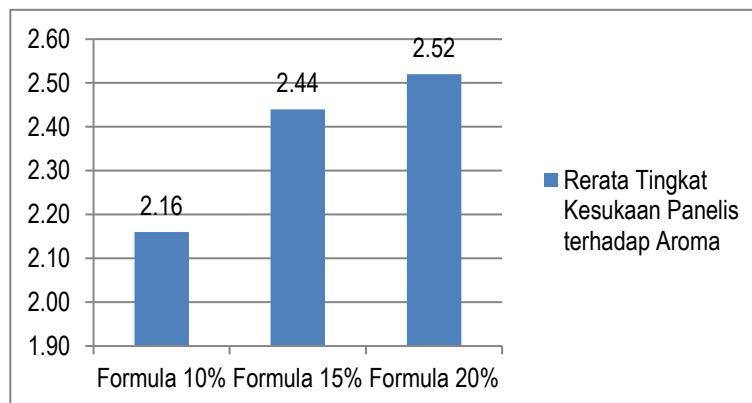
Aroma

Hasil pengujian tingkat kesukaan terhadap aroma *cake* kopi dari arabika dan robusta dapat dilihat pada gambar 5 dan 6.



Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Gambar 5. Rerata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma *Cake* Kopi Arabika



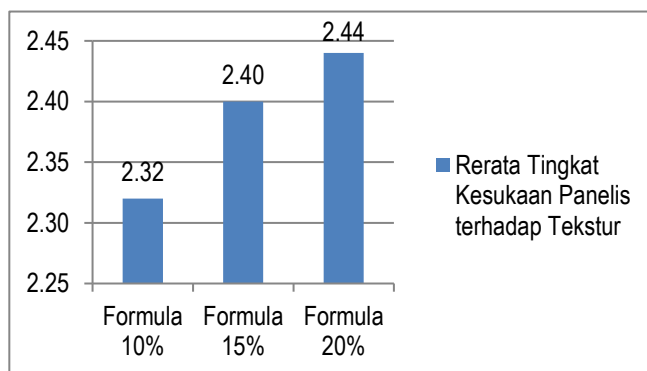
Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Gambar 5. Rerata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma *Cake* Kopi Robusta

Berdasarkan gambar 5 dan gambar 6, diketahui bahwa nilai rerata tertinggi dari aroma *cake* kopi arabika maupun *cake* kopi robusta yaitu pada produk dengan formula 20%. Nilai rerata dari aroma *cake* kopi arabika sebesar 2,36 untuk *cake* kopi arabika, dan sebesar 2,52 untuk *cake* kopi robusta. Penambahan bubuk kopi dapat mempengaruhi aroma *cake* (Sabara, Tamrin, & Asyik, 2017), pada penelitian ini penilaian kesukaan panelis terhadap aroma *cake* cenderung lebih meningkat dengan adanya penambahan bubuk kopi.

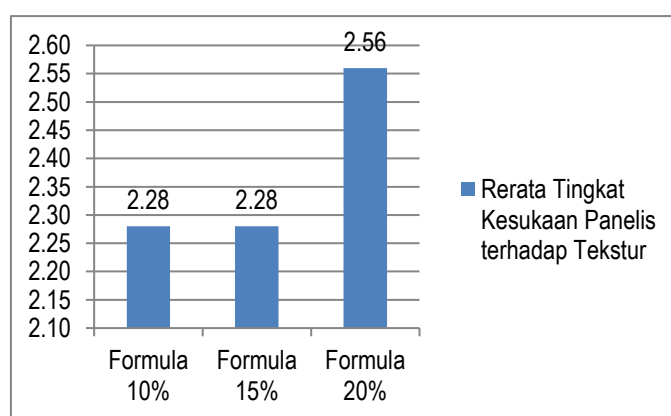
Tekstur

Hasil pengujian tingkat kesukaan terhadap tekstur *cake* kopi dari arabika dan robusta dapat dilihat pada gambar 7 dan 8.



Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Gambar 8. Rerata Rerata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur *Cake* Kopi Arabika



Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Gambar 9. Rerata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur *Cake* Kopi Arabika

Berdasarkan gambar 8, diketahui bahwa nilai rerata dari tekstur *cake* kopi arabika dengan formula 20% lebih tinggi daripada formula lainnya. Nilai rerata dari tekstur *cake* kopi arabika sebesar 2,44 dalam rentang penilaian cukup suka. Ini menunjukkan bahwa rata-rata panelis memberi nilai lebih tinggi pada *cake* kopi arabika dengan formula 20%.

Berdasarkan gambar 9, diketahui bahwa nilai rerata dari tekstur *cake* kopi robusta dengan formula 20% lebih tinggi daripada formula lainnya. Nilai rerata dari tekstur *cake* kopi arabika sebesar 2,56 dalam rentang penilaian cukup suka mendekati suka. Ini menunjukkan bahwa rata-rata panelis memberi nilai lebih tinggi pada *cake* kopi robusta dengan formula 20%.

Penambahan bubuk kopi dalam jumlah yang banyak pada adonan *cake* menghasilkan tekstur yang semakin padat (Santoso & Minantyo, 2022). Hasil penelitian ini menunjukkan semakin banyak penggunaan bubuk kopi arabika dan robusta menghasilkan *cake* yang disukai oleh panelis.

Berdasarkan hasil uji hedonik yang dilihat dari rasa, warna, aroma, dan tekstur dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai *cake* kopi arabika dengan formula 20% dan *cake* kopi robusta dengan formula 20%. Berikut gambar kedua produk yang terbaik.



Sumber: Data Primer Diolah (2022)

Gambar 10. Produk Akhir *Cake* Kopi Terbaik

SIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk *cake* kopi arabika dan *cake* kopi robusta yang paling disukai dan dapat diterima dengan baik yaitu produk dengan formula penambahan kopi sebanyak 20%. Formula bahan dalam pembuatan *cake* yang menggunakan kopi arabika dan kopi robusta terbaik terdiri atas 48 g tepung terigu, 12 g kopi bubuk, 13 g susu bubuk, 60 g gula pasir, 50 g margarin, 30 g mentega, $\frac{1}{4}$ sdt *baking powder*, dan 2 butir telur ayam. Dapat disimpulkan, produk yang terpilih dapat menjadi alternatif olahan *dessert* yang manis.

DAFTAR PUSTAKA

- Gemilang, J. (2013). *Rahasia Meracik Kopi Ternikmat dari Berbagai Penjuru Dunia*. Yogyakarta: Araska.
- Budiman, H. (2014). *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Primarasa. (2020). Berkenalan dengan Kopi Arabika dan Robusta. Retrieved November 2022, from <https://www.primarasa.co.id/bahan-bumbu/berkenalan-dengan-kopi-arabika-dan-robusta>
- Widodo, R. F., & Priyanti, E. (2020). Kajian Daya Terima Kandungan Serat dan protein dari Cookies Berbahan Dasar Tepung Oat dan Tepung Tempe. *FARMASINDO*, 4(1), 16-21.

Santoso, J., & Minantyo, H. (2022). Pemanfaatan Tepung Ampas kopi Arabika (*Coffea arabica*) sebagai Substitusi Tepung Terigu (*Triticum compactum*) dalam Pembuatan Bolu Klemben. *AGROMIX*, 13(2), 187-193.

Sabara, R. A., Tamrin, & Asyik, N. (2017). Pengaruh Penambahan Bubuk Kopi terhadap karakteristik Organoleptik Produk Brownies. *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 2(1), 370-381.