

## UJI ORGANOLEPTIK KOPI BIJI SALAK (*Salacca zalacca*) DENGAN VARIAN SUHU DAN WAKTU PADA PENYANGRAIAN

Brayton Kole Paliling

151434078

### ABSTRAK

Tanaman salak (*Salacca zalacca*) merupakan salah satu tanaman yang buahnya dikonsumsi oleh masyarakat. Rasa dan aroma buah salak membuat minat masyarakat untuk mengkonsumsinya. Biji salak yang memiliki tekstur keras dibuang begitu saja sehingga menjadi limbah dan diperlukan inovasi untuk membuat sesuatu dari biji salak seperti membuat kopi. Tujuan penelitian mengetahui pengaruh waktu dan suhu pada saat penyangraian terhadap rasa dan aroma kopi biji salak.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan yakni P1 (10 menit dan 100°C) P2 (20 menit dan 200°C) dan P3 (30 menit dan 300°C). Penelitian dianalisis secara deskriptif dan statistika Kruskal-Wallis.

Berdasarkan hasil penelitian, perlakuan dengan variasi waktu dan suhu berpengaruh secara signifikan terhadap kesukaan aroma kopi biji salak. Hasil uji organoleptik kopi biji salak pada perlakuan 10 menit dan suhu 100°C merupakan perlakuan yang paling disukai dibandingkan dengan perlakuan 20 menit dan 200°C. Pada perlakuan 30 menit dan 300°C merupakan perlakuan yang tidak disukai.

**Kata kunci** : Kopi biji salak, Biji salak.

**ORGANOLEPTIC TEST FOR COFFEE OF ZALACCA SEEDS  
(Salacca zalacca) WITH TEMPERATURE AND TIME VARIANTS  
DURING ROASTING**

**Brayton Kole Paliling  
151434078**

**ABSTRACT**

*Zalacca (Salacca zalacca) is one of the plants whose fruits consumed by the community. The taste and aroma of zalacca makes the people who consume it are interested. Zalacca seeds have a hard texture that is thrown away and becomes waste, so innovations are needed to make something from zalacca seeds like making coffee. The purpose of this research was to find out the effect of time and temperature on the taste and aroma coffee of zalacca's seeds during roasting.*

*This research used a completely randomized design with 3 treatments is P1 (10 minutes and 100°C), P2 (20 minutes and 200°C), and P3 (30 minutes and 300°C). This research analyzed by descriptively and using Kruskal-Wallis statistics.*

*Based on the result research, the treatment with time and temperature variations had a significantly affected to the aroma coffee of zalacca's seeds. The results of organoleptic testing of zalacca coffee at 10 minutes treatment and 100°C temperature is the most preferred treatment compared to 20 minutes and 200°C treatments. At 30 minutes and 300°C the treatment is not preferred.*

**Keywords:** *Coffee of zalacca seeds, zalacca seeds*