

KUALITAS RASA KOPI ARABIKA PASAMAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE VIETNAM DRIP

YULZAN HENDRIK¹; LISE ASNUR²

Universitas Negeri Padang
Jln. Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Padang, Sumatera Barat
E-mail : lise.asnur@fpp.unp.ac.id (Koresponding)

Submit: 02 Februari 2022

Review: 15 Februari 2024

Publish: 26 Februari 2024

Abstract: This research aims to analyze the quality of the aroma and taste of Arabica coffee using the Vietnam Drip method in terms of Fruty, Nutty, Herby, Flowery, body, acidity, sweetness and bitterness. As well as knowing the quality of the taste of coffee using the Vietnam drip method, as well as providing information to the public and baristas about the quality of the taste of coffee using the Vietnam drip method. And what is the quality of Pasaman Arabica coffee using the Vietnamese drip method. This type of research is an experiment by making comparisons. The comparison was carried out with 2 comparison aspects and 2 research subjects per comparison aspect, namely grind size and the ratio between coffee and water. This research was conducted at the tourism department's barista laboratory on 28 December 2023-10 January 2024. The panelists in this research consisted of 3 expert baristas. Based on the experimental results and after being tested in the organoleptic test, it was stated that the results of the organoleptic test after describing the taste and quality of Pasaman Arabica coffee using the Vietnam drip method in terms of light Fruty, strong Nutty, light Herby, light Flowery, medium body, medium acidity, moderate sweetness and strong bitterness

Keywords: *Quality, Taste, Vietnam drip*

Kopi adalah tanaman yang banyak dimanfaatkan pada industri perkebunan, yang dapat membantu petani di negara tropis menjaga stabilitas ekonomi mereka (Poltonieri), pembudidayaannya di Indonesia antara lain kopi Robusta, Arabika, dan Liberia. Saat ini, kopi Arabika merupakan kopi yang paling banyak dikonsumsi. Satu diantara yang menghasilkan kopi Arabika di Indonesia ialah Sumatera Barat yang populer terhadap Arabika Pasaman.

Kualitas dapat dinilai dari aroma dan rasa, karena aspek-aspek tersebut merupakan bagian dari persepsi multisensori manusia. Kualitas kopi, yang meliputi rasa dan aroma, dipengaruhi oleh variasi dan kualitas biji kopi, waktu dan suhu penyangraian, kondisi penyimpanan, proses penggilingan, teknik penyeduhan, dan air. Kandungan mineral dalam air dapat berinteraksi dengan senyawa dalam kopi, yang menyebabkan perbedaan persepsi multisensori kopi (Pradipta, 2017).

Salah satu metode seduhan kopi secara manual adalah metode seduhan Vietnam drip merupakan teknik seduh yang sederhana, metode immersion adalah metode seduh yang

menggunakan prinsip air melewati ampas kopi sehingga ampas kopi tidak mengalami proses perendaman.

Peneliti memakai Metode Vietnam drip ini karena relatif sederhana dan mudah digunakan. Alatnya terdiri dari sebuah cangkir kaca atau stainless steel dengan filter kopi di atasnya, dan proses penyeduhan melibatkan aliran air panas melalui kopi yang dihasilkan oleh gravitasi. Ini membuatnya dapat dioperasikan dengan mudah tanpa perlu peralatan listrik atau perangkat kopi yang rumit.

Metode Vietnam drip umumnya menggunakan kopi robusta karena Kopi robusta umumnya memiliki rasa yang lebih kuat, lebih pahit, dan lebih berani. Aroma yang khas melibatkan unsur-unsur seperti kacang-kacangan, rempah-rempah, dan kadang-kadang terdapat sentuhan seperti cedar atau kayu. Sedangkan Kopi arabika cenderung memiliki rasa yang lebih kompleks, asam yang lebih tinggi, dan profil aroma yang lebih halus. Aroma yang umum dijumpai termasuk buah-buahan, bunga, dan

nuansa berbeda tergantung pada tempat tumbuhnya.

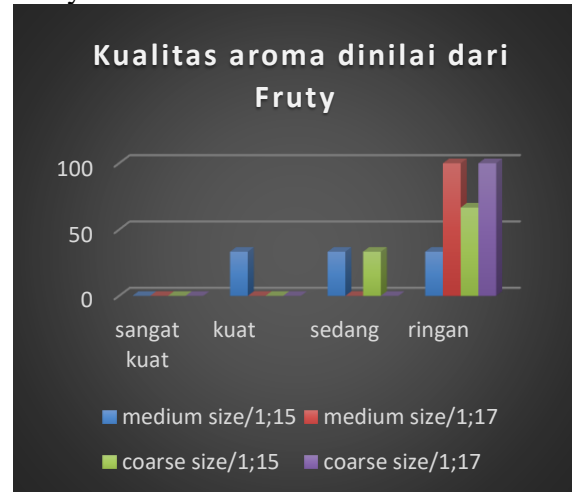
METODE

Pada penelitian ini menggunakan metode kuantitatif. Sugiyono (2019:17) mengungkapkan penelitian kuantitatif yakni metode penelitian yang mengacu terhadap filsafat positivisme, dipakai pada meneliti populasi atau sampel tertentu, proses mengumpulkan data melalui penggunaan instrument penelitian, analisis data yang sifatnya kuantitatif melalui tujuan untuk melakukan pengujian hipotesis yang sudah dibuat. Penelitian ini juga memakai pendekatan eksperimen dengan tujuan untuk meraih hasil alamiah dan benar dengan cara di uji.

HASIL

Kualitas fruty(aroma) pada uji kualitas cita rasa kopi Arabika dengan menggunakan metode Vietnam Drip. Hasil penelitian terhadap kualitas fruty pada uji kopi arabika dengan menggunakan metode Vietnam Drip adalah sebagai berikut: Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas Fruty(aroma) uji Kualitas Citarasa kopi dengan metode Vietnam Drip, pada perbandingan medium size/ 1;15 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat kuat, sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat sedang.dan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat ringan Pada perbandingan medium size/1;17 menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%) berpendapat ringan, Pada perbandingan coarse Size/1;15 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat sedang dan 2 orang panelis (66,6%) berpendapat ringan , pada perbandingan coarse Size/1;17 menunjukan sebanyak 3 orang panelis (100%) berpendapat ringan. Dari deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas Fruty(aroma) pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas Fruty(aroma) terdapat pada perbandingan medium size dan courses pada gilingan dengan rasio kopi dan air 1;17, yaitu 100% menyatakan ringan.

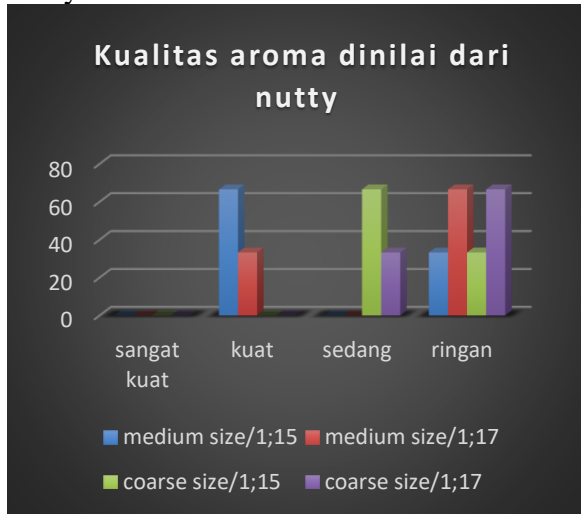
Gambar 1. Kualitas Aroma di Nilai dari Fruty



Sumber : Data Olahan 2024

Kualitas Nutty (aroma) pada uji kualitas cita rasa kopi menggunakan metode Vietnam Drip. Hasil penelitian terhadap kualitas Nutty pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah sebagai berikut: Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas Nutty(aroma) uji Kualitas Citarasa kopi dengan metode Vietnam Drip, pada perbandingan medium size/ 1;15 menunjukkan sebanyak 2 orang panelis (66,6%) berpendapat kuat, sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat ringan. Pada perbandingan medium size/1;17 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat kuat dan sebanyak 2 orang panelis (66,6) berpendapat ringan Pada perbandingan coarse Size/1;15 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat sedang dan 2 orang panelis (66,6%) berpendapat ringan , pada perbandingan coarse Size/1;17 menunjukan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat sedang dan sebanyak 2 orang panelis (66,6) berpendapat ringan. Dari deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas Nutty(aroma) pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas Nutty(aroma) terdapat pada perbandingan medium size pada gilingan dengan rasio kopi dan air 1;15, yaitu 66,6% menyatakan kuat

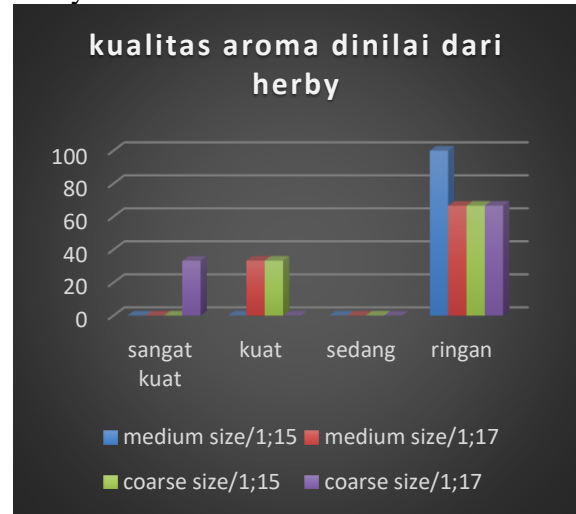
Gambar 1. 2. Kualitas Aroma di Nilai dari Nutty



Sumber : Data Olahan 2024

Kualitas Herby(aroma) pada uji kualitas cita rasa kopi menggunakan metode Vietnam Drip. Hasil penelitian terhadap kualitas Herby pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah sebagai berikut: Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas Herby(aroma) uji Kualitas Citarasa kopi dengan metode Vietnam Drip, pada perbandingan medium size/ 1;15 menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%). Pada perbandingan medium size/1;17 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat kuat dan sebanyak 2 orang panelis (66,6) berpendapat ringan Pada perbandingan coarse Size/1;15 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat kuat dan 2 orang panelis (66,6%) berpendapat ringan , pada perbandingan coarse Size/1;17 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat sangat kuat dan sebanyak 2 orang panelis (66,6) berpendapat ringan. Dari deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas Herby(aroma) pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas Herby(aroma) terdapat pada perbandingan medium size pada gilingan dengan rasio kopi dan air 1;15, yaitu 100% menyatakan ringan.

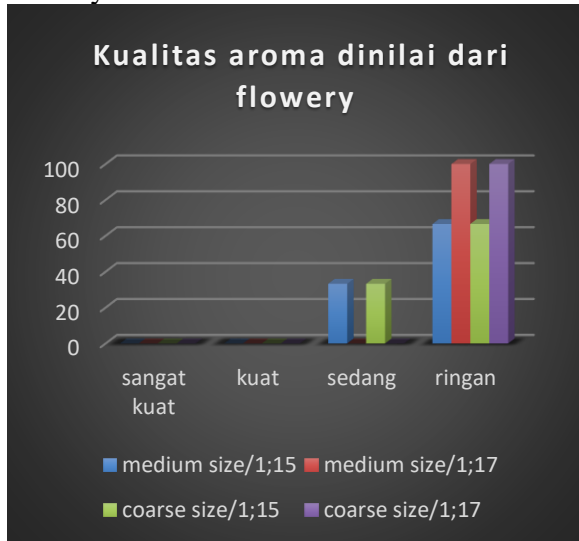
Gambar 1. 3. Kualitas Aroma di Nilai dari herby



Sumber : Data Olahan 2024

Kualitas Flowery(aroma) pada uji kualitas cita rasa kopi menggunakan metode Vietnam Drip. Hasil penelitian terhadap kualitas Flowery pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah sebagai berikut: Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas Flowery(aroma) uji Kualitas Citarasa kopi dengan metode Vietnam Drip, pada perbandingan medium size/ 1;15 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat sedang, sebanyak 2 orang panelis (66,6%) berpendapat ringan. Pada perbandingan medium size/1;17 menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%) berpendapat ringan. Pada perbandingan coarse Size/1;15 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat sedang dan 2 orang panelis (66,6%) berpendapat ringan , pada perbandingan coarse Size/1;17 menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%) berpendapat ringan. Dari deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas Flowery(aroma) pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas Flowery(aroma) terdapat pada perbandingan medium size pada gilingan dengan rasio kopi dan air 1;17, yaitu 100% menyatakan ringan.

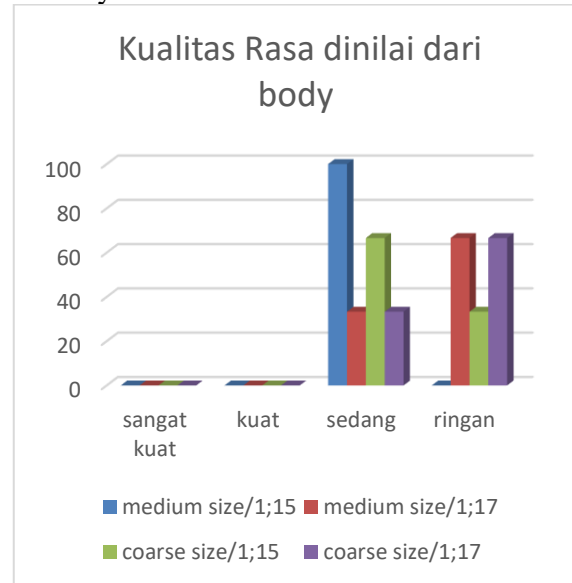
Gambar 1. 4. Kualitas Aroma di Nilai dari flowery



Sumber : Data Olahan 2024

Kualitas Body(rasa) pada uji kualitas cita rasa kopi menggunakan metode Vietnam Drip. Hasil penelitian terhadap kualitas body pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah sebagai berikut: Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas Body (Rasa) uji Kualitas Citarasa kopi dengan metode Vietnam Drip, pada perbandingan medium size/ 1;15 menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%) berpendapat sedang.. Pada perbandingan medium size/1;17 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat sedang dan sebanyak 2 orang panelis (66,6) berpendapat ringan Pada perbandingan coarse Size/1;15 menunjukkan sebanyak 2 orang panelis (66,6%) berpendapat sedang dan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat ringan , pada perbandingan coarse Size/1;17 menunjukan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat sedang dan sebanyak 2 orang panelis (66,6) berpendapat ringan. Dari deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas Body(rasa) pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas body(rasa) terdapat pada perbandingan medium size pada gilingan dengan rasio kopi dan air 1;15, yaitu 100% menyatakan sedang.

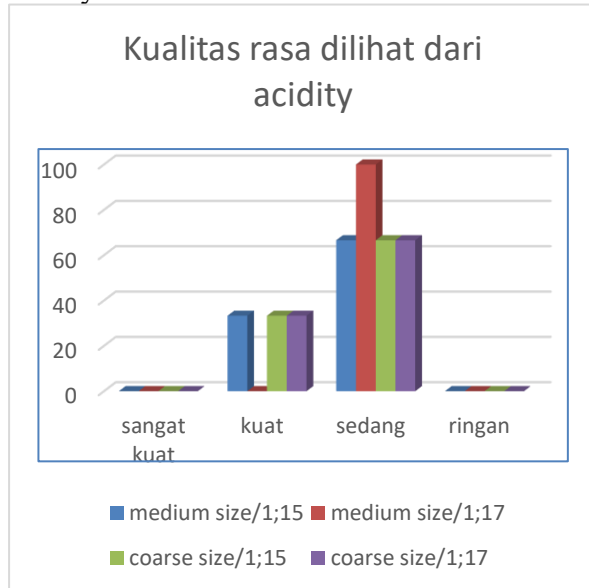
Gambar 1. 5 . Kualitas Aroma di Nilai dari flowery



Sumber : Data Olahan 2024

Kualitas acidity(rasa) pada uji kualitas cita rasa kopi menggunakan metode Vietnam Drip. Hasil penelitian terhadap kualitas acidity pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah sebagai berikut: Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas acidity(rasa) uji Kualitas Citarasa kopi dengan metode Vietnam Drip, pada perbandingan medium size/ 1;15 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat kuat, sebanyak 2 orang panelis (66,6%) berpendapat sedang. Pada perbandingan medium size/1;17 menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%) berpendapat sedang. Pada perbandingan coarse Size/1;15 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat kuat dan 2 orang panelis (66,6%) berpendapat sedang, pada perbandingan coarse Size/1;17 menunjukan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat kuat dan sebanyak 2 orang panelis (66,6) berpendapat sedang. Dari deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas Body(rasa) pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas Body(rasa) terdapat pada perbandingan medium size pada gilingan dengan rasio kopi dan air 1;17, yaitu 100 % menyatakan sedang.

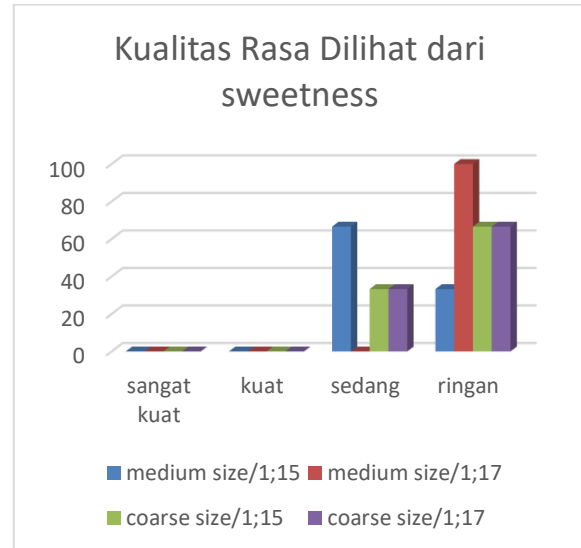
Gambar 1. 6. Kualitas Aroma di Nilai dari acidity



Sumber : Data Olahan 2024

Kualitas Sweetness(rasa) pada uji kualitas cita rasa kopi menggunakan metode Vietnam Drip. Hasil penelitian terhadap kualitas Sweetness pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah sebagai berikut: Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas Sweetness(rasa) uji Kualitas Citarasa kopi dengan metode Vietnam Drip, pada perbandingan medium size/ 1;15 menunjukkan sebanyak 2 orang panelis (66,6%) berpendapat sedang, sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat ringan. Pada perbandingan medium size/1;17 menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%) berpendapat ringan. Pada perbandingan coarse Size/1;15 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat sedang dan 2 orang panelis (66,6%) berpendapat ringan, pada perbandingan coarse Size/1;17 menunjukan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat sedang dan sebanyak 2 orang panelis (66,6) berpendapat ringan. Dari deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas Sweetness(rasa) pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas sweetness(rasa) terdapat pada perbandingan medium size pada gilingan dengan rasio kopi dan air 1;15, yaitu 66,6% menyatakan sedang.

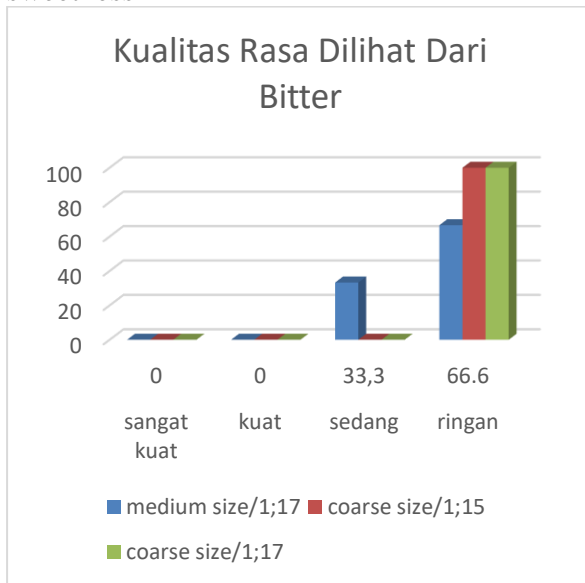
Gambar 1. 7. Kualitas Aroma di Nilai dari sweetness



Sumber : Data Olahan 2024

Kualitas Bitter(rasa) pada uji kualitas cita rasa kopi menggunakan metode Vietnam Drip. Hasil penelitian terhadap kualitas Bitter pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah sebagai berikut: Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas Bitter(rasa) uji Kualitas Citarasa kopi dengan metode Vietnam Drip, pada perbandingan medium size/ 1;15 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat sedang, sebanyak 2 orang panelis (66,6%) berpendapat ringan. Pada perbandingan medium size/1;17 menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat sedang dan sebanyak 2 orang panelis (66,6) berpendapat ringan. Pada perbandingan coarse Size/1;15 menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%) berpendapat ringan, pada perbandingan coarse Size/1;17 menunjukan sebanyak 3 orang panelis (100%) berpendapat ringan. Dari deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas bitter(rasa) pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas bitter(rasa) terdapat pada perbandingan coarse size pada gilingan dengan rasio kopi dan air 1;15 dan 1;17, yaitu 100% menyatakan ringan.

Gambar 1. 8. Kualitas Aroma di Nilai dari sweetness



Sumber : Data Olahan 2024

PEMBAHASAN

Pada uji Kualitas cita rasa dengan menggunakan metode Vietnam drip. Setelah melaksanakan eksperimen, maka dapat dilihat bahwa hasil kualitas cita rasa dengan menggunakan metode Vietnam drip . yang meliputi: aroma(Fruty,nutty, Herby dan Flowery dan rasa(body,acidity,sweetness dan bitter. Berikut ini akan dibahas kualitas berdasarkan indikator masing-masing:

- 1) Kualitas Aroma (Fruty) pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip. Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas Fruty uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah ringan. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 3 orang panelis memilih pada perbandingan medium dan coarse pada gilingan dan perbandingan kopi dan air 1;17.
- 2) Kualitas Aroma (nutty) pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip. Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas

Nutty uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah kuat. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 2 orang panelis memilih pada perbandingan medium pada gilingan dan perbandingan kopi dan air 1;15.

- 3) Kualitas Aroma (herby) pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip. Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas Herby uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah ringan. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 2 orang panelis memilih pada perbandingan medium pada gilingan dan perbandingan kopi dan air 1;15.
- 4) Kualitas Aroma (Flowery) pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip. Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas Flowery uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah ringan. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 3 orang panelis memilih pada perbandingan medium pada gilingan dan perbandingan kopi dan air 1;17.
- 5) Kualitas Rasa (Body) pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip. Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas Body uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah sedang. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan

bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 3 orang panelis memilih pada perbandingan medium pada gilingan dan perbandingan kopi dan air 1;15.

- 6) Kualitas Rasa (acidity) pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip. Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas acidity uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah sedang. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 3 orang panelis memilih pada perbandingan medium pada gilingan dan perbandingan kopi dan air 1;17.
- 7) Kualitas Rasa (Sweetness) pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip. Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas sweetness uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah sedang. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 2 orang panelis memilih pada perbandingan medium pada gilingan dan perbandingan kopi dan air 1;15.
- 8) Kualitas Rasa (Bitter) pada uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip. Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas bitter uji Kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah ringan. Hal ini tercapai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 3 orang panelis memilih pada perbandingan medium pada gilingan dan perbandingan kopi dan air 1;15 dan 1;17

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian dan dilanjutkan dengan uji organoleptik dan analisis data dapat diberikan kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Penilaian *Fruity*(Ringan) pada uji Kualitas rasa kopi menggunakan metode seduhan *Vietnam Drip*. Hasil uji organoleptik dari penelitian dan eksperimen penilaian *Fruity* pada uji Kualitas rasa kopi dengan menggunakan metode seduhan *Vietnam Drip* adalah Ringan dengan persentase tertinggi 100% pada tingkat grindsize medium dan rasio antara kopi dan air yaitu 1:17.
- 2) Penilaian *Nutty*(kuat) pada uji Kualitas rasa kopi menggunakan metode seduhan *Vietnam Drip*. Hasil uji organoleptik dari penelitian dan eksperimen penilaian *Nutty* pada uji Kualitas rasa kopi dengan menggunakan metode seduhan *Vietnam Drip* adalah sangat baik dengan persentase tertinggi 66,6% pada tingkat grindsize medium dan rasio antara kopi dan air yaitu 1;15.
- 3) Penilaian *Herby*(Ringan) pada uji Kualitas rasa kopi menggunakan metode seduhan *Vietnam Drip*. Hasil uji organoleptik dari penilaian dan eksperimen penilaian *acidity* pada uji kualitas rasa kopi dengan menggunakan metode *Vietnam Drip* adalah Ringan dengan persentase tertinggi 100% pada tingkat *Grind size* medium dan rasio antara kopi dan air yaitu 1;15.
- 4) Penilaian *Flowery*(Ringan) Pada uji Kualitas rasa kopi menggunakan metode seduhan *Vietnam Drip*. Hasil uji organoleptik dari penelitian dan eksperimen penilaian *Flowery* pada uji Kualitas rasa kopi dengan menggunakan metode seduhan *Vietnam Drip* adalah tebal dengan persentase 100% pada tingkat grindsize medium dan rasio antara kopi dan air yaitu 1;15.

- 5) Penilaian *Body*(Kuat) Pada uji Kualitas rasa kopi menggunakan metode seduhan *Vietnam Drip*. Hasil uji organoleptik dari penelitian dan eksperimen kualitas *body* pada uji kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah sedang persentase tertinggi 100% pada tingkat grindsize medium dan rasio antara kopi dan air yaitu 1:15.
- 6) Kualitas acidity (sedang) pada Kualitas cita rasa kopi menggunakan metode Vietnam Drip Hasil uji organoleptik dari penelitian dan eksperimen kualitas *acidity* pada uji kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah sedang persentase tertinggi 100% pada tingkat grindsize medium dan rasio antara kopi dan air yaitu 1:17.
- 7) Kualitas Sweetness(sedang) pada Kualitas cita rasa kopi menggunakan metode Vietnam Drip Hasil uji organoleptik dari penelitian dan eksperimen kualitas Sweetness pada uji kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah sedang persentase tertinggi 66,6% pada tingkat grindsize medium dan rasio antara kopi dan air yaitu 1:15.
- 8) Kualitas bitter(ringan) pada Kualitas cita rasa kopi menggunakan metode Vietnam Drip Hasil uji organoleptik dari penelitian dan eksperimen kualitas bitter pada uji kualitas cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip adalah ringan persentase tertinggi 100% pada tingkat grindsize medium dan rasio antara kopi dan air yaitu 1:15 dan 1:17

DAFTAR RUJUKAN

Agustin, P., Mawardi, I. (2014). Perilaku Investor Muslim Dalam Bertransaksi Saham di Pasar Modal. *JESTT*, Vol.

1 No. 12 Desember 2014, hlm. 874-892.

Al Qadry, N., & Rasdiansyah, R. (2017). Pengaruh Ketinggian Tempat Tumbuh Dan Varietas Terhadap Mutu Fisik, dan Fisiko-Kimia Kopi Arabika Gayo (The Effect Of Land Altitude And Varieties On Physical And Fisiko-Chemical Quality Of Gayo Arabica Coffee). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(1), 279-287.

Anonim. (2017). *Informasi Spesialite Obat (ISO)*. Volume 51. Jakarta : PT. Isfi

Ardini, N. (2021). *Kualitas Isi Sup Ikan Kakap dengan Menggunakan Metode Pan Fried* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).

Bungin, Burhan. 2011. Metodologi Penelitian Kuantitatif. Jakarta: Kencana.

Difran, Yanis, (2018). Hubungan kebiasaan mengkonsumsi kopi dengan tekanandarah pada dewasa muda. *Jurnal Kesehatan Vokasional*: Surabaya.

Manastas, A. (2014). *Teknologi Penangan Pasca Panen Kopi Robusta*. Kanisius. Yogyakarta. Mulato,

Poltronieri, P., & Rossi, F. (2016). Challenges in specialty coffee processing and quality assurance. *Challenges*, 7(2), 19.

Purba, B. (2020). Analisis Tentang Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Periode Tahun 2009–2018. *Jurnal Humaniora: Jurnal Ilmu Sosial, Ekonomi dan Hukum*, 4(2), 244-255.

Putrie, H. C., Ambarwati, S. P., & Setiyadi, N. A. (2014). *Hubungan antara tingkat pengetahuan, usia menarche, lama menstruasi dan riwayat keluarga dengan kejadian dismenore pada siswi di SMP N 2 Kartasura Kabupaten Sukoharjo* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

- Salima, R., Karim, A., & Sugianto, S. (2012). Evaluasi kriteria kesesuaian lahan kopi arabika gayo 2 di dataran tinggi gayo. *Jurnal Manajemen Sumberdaya Lahan*, 1(2), 194-206.
- Syarifuddin, U., Ilyas, G. B., Misbahuddin, M., Mustafa, H., & Sani, A. (2022). Strategi Pengembangan Usaha Kerajinan Anyaman Rotan dan Bambu melalui Pemasaran Online di Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep. *Bata Ilyas Educational Management Review*, 2(2), 1-24.
- Zhong, V. W., Van Horn, L., Cornelis, M. C., Wilkins, J. T., Ning, H., Carnethon, M. R., ... & Allen, N. B. (2019). Associations of dietary cholesterol or egg consumption with incident cardiovascular disease and mortality. *Jama*, 321(11), 1081-1095