

ABSTRAK

Melalui proses ekstraksi konsentrat untuk mendapatkan minuman kopi yang jernih, tidak berampas, tidak asam maupun pahit tetapi memiliki cita rasa kopi yang kuat. Minuman *Cold Brew* dibuat dengan merendam bubuk kopi arabika menggunakan air suhu ruang sehingga hasilnya terasa lebih menyegarkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil analisa padatan terlarut pada *grind size*, suhu, lama ekstraksi kopi dan karakteristik *flavor&taste* pada *roasted bean* secara optimal atas metode pembuatan *cold brew*. Karakteristik rasa dalam produk minuman kopi antara lain *acidity*, *sweetness*, *body* dan *after taste*. ” *Acidity* adalah tingkat keasaman pada kopi, *sweetness* adalah rasa manis yang dihasilkan karbohidrat di dalam kopi, *body* adalah tekstur dari kekentalan kopi dan *after taste* adalah rasa yang tertinggal di mulut setelah meminum kopi. Karakteristik rasa dalam kopi bisa keluar tergantung kepada sang barista saat meracik atau menyeduh kopi berdasarkan *grind size*, suhu, dan lama ekstraksi. Penelitian dengan melakukan uji organoleptik, analisa optimasi proses pada produk olahan kopi Arabika (*Arabica coffea*) dengan *grindsizes*, *suhu*, dan lama ekstraksi yang berbeda mempengaruhi kualitas kopi dengan metode *cold brew* terbaik yaitu *cold brew coffee* dengan *grind size* 7, memakai suhu ruangan, dan lama ekstraksi 24 jam.

Kata kunci : kopi arabika, uji organoleptik, *grindsizes*, suhu, lama ekstraksi

ABSTRACT

Through a concentrate extraction process to get a coffee drink that is clear, not pulpy, neither sour nor bitter but has a strong coffee taste. ColdBrew drinks are made by soaking Arabica coffee powder using room temperature water so that the result tastes more refreshing. This study aims to determine the basic analysis of dissolved solids on grind size, temperature, coffee extraction time and the optimal flavor & taste characteristics of roasted beans over the cold brew method. Taste characteristics in coffee beverage products include acidity, sweetness, body and after taste. Acidity is the level of acidity in coffee, sweetness is the sweet taste produced by carbohydrates in coffee, body is the texture of the coffee's thickness and after taste is the taste left in the mouth after drinking coffee. The taste characteristics in coffee can be released depending on the barista when mixing or brewing coffee based on grind size, temperature, and extraction time. Research by conducting organoleptic tests, analysis of process optimization on processed Arabica coffee (Arabica coffea) products with different grind sizes, temperatures, and extraction times affect coffee quality with the best cold brew method, namely cold brew coffee with grind size 7, using room temperature, and 24 hour extraction time.

Keywords : Arabica coffea, organoleptic test, grind size, temperatures, extraction time.