

**PENILAIAN SENSORI KOPI ARABIKA PASAMAN DENGAN
MENGUNAKAN METODE SEDUHAN POUR OVER V60**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Kepada Tim Penguji Proyek Akhir Departemen Pariwisata Sebagai
Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar
Sarjana Sains Terapan (S.ST)*

Revisi ACC
2/2/24



Oleh :

**TOMI CANDRA
NIM. 19135134**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

HALAMAN PENGESAHAN PROYEK AKHIR

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Proyek Akhir
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas
Pariwisata dan

Perhotelan
Universitas Negeri Padang

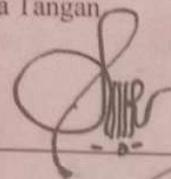
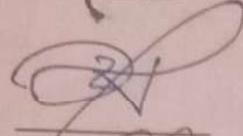
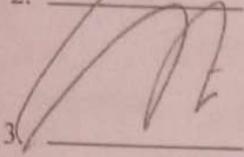
Judul : Penilaian Sensori Kopi Dengan Menggunakan Metode
Seduhan Pour Over V60
Nama : Tomi Candra
NIM/BP : 19135134/2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2024

Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Lise Asnur, M.Pd
2. Anggota : Hijriyantomi Suyuthie, S.Ip.,M.M
3. Anggota : Dra. Kasmita, S.Pd.,M.Si

1. 
2. 
3. 

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

PENILAIAN SENSORI KOPI DENGAN MENGGUNAKAN METODE
SEDUHAN POUR OVER V60

Nama : Tomi Candra
NIM/BP : 19135134/2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2024

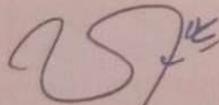
Disetujui Oleh:

Pembimbing



Lise Asnur, M.Pd.
NIP. 196608221990102001

Kepala Departemen Pariwisata FPP UNP



Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D., CHE
NIP. 199202262020121012



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN PARIWISATA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186
Email : pariwisata@fpp.unp.ac.id
Laman: <http://pariwisata.fpp.unp.ac.id>

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Tomi Candra
NIM/TM : 19135134 / 2019
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan
Departemen : Pariwisata
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Penilaian Sensori Kopi Dengan Menggunakan Metode Seduhan Pour Over V60” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,

Kepala Departemen Pariwisata

Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D., CHE
NIP. 199202262020121012

Saya yang menyatakan,



NIM. 19135134

ABTRAKS

Tommi Candra, 2024. "Penilaian Sensori kopi Arabika Pasaman dengan Menggunakan Metode Seduhan *Pour over V60*". *Proyek akhir*. Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Departemen Pariwisata. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan dan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa bagaimana Penilaian sensori kopi arabika pasaman dengan menggunakan metode seduhan *pour over v60* dari segi *Flavor, Astertaste, Acidity* dan *Body*. Serta mengetahui Penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan *pour over V60* serta memberikan informasi kepada masyarakat dan kalangan barista bagaimana Penilaian Sensori Kopi Arabika Pasaman Dengan Menggunakan Metode Seduhan *Pour over V60*. Dan bagaimana penilaian kopi arabika pasaman dengan menggunakan metode seduhan *pour over V60*.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melakukan perbandingan. Perbandingan dilakukan dengan 2 perbandingan yaitu *Grind size* dan rasio antara kopi dan air. Penelitian ini dilakukan di labor barista departemen pariwisata pada 1 desember-20 desember 2023. Panelis dalam penelitian ini terdiri dari 3 orang panelis yang terdiri dari 1 orang dosen departemen pariwisata dan 2 orang barista ahli .

Berdasarkan hasil eksperimen dan setelah diujikan ke uji organoleptik menyatakan bahwa Hasil uji organoleptik setelah mendeskripsikan dan Penilaian Sensori Kopi Arabika Pasaman Dengan Menggunakan Metode Seduhan *Pour over V60* dari segi *Flavor* yang baik, *Astertaste* yang sangat baik, *Acidity* yang cukup baik, dan *Body* yang baik.

Kata Kunci: Penilaian, *Pour over*, Sensori, V60

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penyusunan Proyek Akhir dengan judul **“PENILAIAN SENSORI KOPI ARABIKA PASAMAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE SEDUHAN *POUR OVER V60*”**. Proyek Akhir diajukan sebagai salah satu syarat persyaratan memperoleh gelar sarjana sains terapan (S.ST) Universitas Negeri Padang

Peneliti menyadari bahwa tugas akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang dimiliki, berkat kesungguhan dan mendapat bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada:

1. Ibu Prof. Dra Asmar Yulistri, M.Pd, Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D. selaku Kepala Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dr. Retnaningtyas Susanti, S.Ant., M.Sc. selaku Penasehat Akademik yang peneliti hormati.
4. Ibu Lise Asnur, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan bimbingan, masukan dan saran.

5. Ibu Dra. Kasmita, M.Pd., M.Si yang telah memberikan masukan dan Saran.
6. Bapak Hijriyantomi Suyuthie, S.Ip.,M.M yang telah memberikan masukan dan saran.

7. Bapak Fran Serano Andres, S.T., M.M, bang Robby Juwanda, Dan bang Ibnu Aqil Musthafa atas bantuannya selama proses penelitian.
8. Seluruh staf pengajar, teknisi dan administrasi Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Rekan-rekan mahasiswa Manajemen Perhotelan angkatan 2019 yang telah memberikan motivasi
10. Kedua orang tua peneliti yakni ayah dan ibu yang telah memberikan motivasi dan perhatian kepada peneliti.

Peneliti menyadari tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, ketidaksempurnaan tersebut di sebabkan oleh kemampuan, pengetahuan serta pengalaman peneliti yang masih terbatas. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat peneliti harapkan bagi kemajuan pada masa yang akan datang. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi peneliti dan bagi pembaca khususnya.

Padang, Januari 2023

Peneliti

DAFTAR ISI

ABTRAKS	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI	11
A. Kajian Teori	11
B. Kajian Produk	12
C. Kajian Bahan	13
D. Kajian Teknik Pengolahan	14
E. Penilaian Kopi dengan Metode V60	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	19
A. Metode Penelitian	19
B. Tempat Penelitian	19
C. Alat dan bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kopi dengan Metode V60	20
D. Proses Pengolahan Kopi dengan Metode V60	22
E. Bagan Proses Pengolahan Kopi dengan Metode V60	24
F. Jenis dan Sumber Data	25
G. Teknik Pengumpulan Data	26
H. Instrumen Penelitian	27
I. Analisis data	28

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Hasil	30
B. Pembahasan	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	39
A. Kesimpulan	39
B. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	44

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
Tabel 1. Alat Untuk Proses Pembuatan Kopi dengan Metode V60.....	20
Tabel 2. Data Uji Organoleptik Penilaian <i>Flavor</i> (Aroma) Uji Sensori Kopi Dengan Metode <i>Pour over</i> V60.....	31
Tabel 3. Data Uji Organoleptik Penilaian <i>Astertaste</i> Uji Sensori Kopi Dengan Menggunakan Metode <i>Pour over</i> V60.....	32
Tabel 4. Data Uji Organoleptik Penilaian <i>Acidity</i> (Keasaman) Uji Sensori Kopi Dengan Menggunakan Metode <i>Pour over</i> V60.....	34
Tabel 5. Data Uji Organoleptik Penilaian <i>Body</i> (Kepahitan) Uji Sensori Kopi Dengan Menggunakan Metode <i>Pour over</i> V60.....	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
Gambar 1. Biji Kopi yang Digunakan.....	22
Gambar 2. Bagan Pengolahan Kopi dengan Metode V60.....	24
Gambar 3. Grafik Penilaian <i>Flavor</i> sensori kopi.....	32
Gambar 4. Grafik Penilaian <i>Acidity</i> Uji Sensori Kopi Dengan Seduhan V60.....	35
Gambar 5. Grafik Penilaian <i>body</i> kopi menggunakan <i>pour over</i> V60.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

hal

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi merupakan tanaman penting dalam industri perkebunan yang mampu menjamin keberlangsungan ekonomi para petani di negara-negara tropis (Poltonieri, 2016). Beberapa jenis kopi yang dibudidayakan di Indonesia adalah kopi robusta, arabika, dan Liberia. Adapun kopi yang saat ini menjadi primadona ialah kopi arabika. Salah satu penghasil kopi arabika di Indonesia adalah Sumatera Barat dengan dikenal dengan arabika Pasaman. Adapun beberapa kabupaten di Sumatera Barat yang menjadi penghasil biji kopi adalah kabupaten Solok, kabupaten Pasaman dan kabupaten Agam. Kopi arabika (*Coffea Arabica L*) merupakan jenis kopi yang sangat digemari masyarakat, biasanya dikonsumsi dalam bentuk minuman dengan menyeduh bubuk kopi menggunakan air panas. Secara umum, terdapat berbagai ketinggian penanaman kopi arabika. Dimana setiap ketinggian memiliki cita rasa yang beragam.

Ketinggian penanaman kopi arabika sangat berpengaruh terhadap mutu fisik dan cita rasa yang dihasilkan (Qadry, 2017). Kopi arabika tumbuh baik pada ketinggian 1.000 Mdpl. Beberapa hasil penelitian telah membuktikan pengaruh ketinggian penanaman terhadap mutu fisik dan tempat tumbuh juga mempengaruhi cita rasa kopi arabika (Salima, 2012). Kopi arabika Pasaman berada kurang

lebih pada ketinggian 1.500 mdpl. Menurut Purba (2020) Mulu cita rasa kopi dipengaruhi oleh lingkungan tumbuhnya. Kopi yang ditanam pada lahan yang tinggi biasanya memiliki mutu yang lebih tinggi. Kopi juga di pengaruhi oleh tingkat roasting biji kopi, roastingan biji kopi memiliki 3 tingkatan yaitu *Light, Medium, Dark* .

Salah satu metode seduhan kopi secara manual adalah metode seduhan *pour over* v60 yang memiliki prinsip dengan cara mengalirkan air panas pada bubuk kopi yang sudah dihaluskan di atas *Paper filter* yang mencegah bubuk kopi laut ke dalam air. Prinsip seduhan kopi ini disebut juga dengan nama *pour over* V60. Menurut Syarifuddin (2022) *pour over* V60 merupakan salah satu alat menyeduh kopi secara manual (*manual brew*) tanpa menggunakan mesin. Penyeduhan kopi dengan metode ini memberikan aoma yang lebih kuat, hasil kopi yang bersih dan menonjolkan karakteristik tertentu. Menurut Lingle (2011) secara garis besar ada tiga proses yang terjadi selama penyeduhan yaitu *wetting, ekstraksi dan hidrolisis*. *Wetting* adalah proses dimana air diserap oleh bubuk kopi dan ekstraksi merupakan proses larutnya bubuk kopi saat terkena air yang menjadi kopi sedangkan *hidrolisis* adalah istilah untuk reaksi kimia umum yang terjadi ketika air bereaksi dengan komponen lain yang bertujuan untuk mengubah atau memecahkan komponen tersebut ketika terjadi ekstraksi.

Penilaian Penyeduhan kopi tergantung pada keseimbangan beberapa faktor, Banks *et al*, 2011:113 mengatakan sebagai berikut:

1. ukuran gilingan bubuk kopi,
2. rasio antara kopi dan air,
3. kondisi air,
4. suhu air dan
5. kontak waktu antara kopi dengan air.

Untuk penggilingan biji kopi, didasari pendapat Hoffmann, 2014:69 yang berpendapat bahwa tingkat kehalusan pada gilingan kopi yaitu coarse, medium dan fine. Hanson, 2016:6 menjelaskan, secara tradisional, kopi dibuat dengan cara memanaskan air dan melalui bubuk kopi. Umumnya, air ini bersuhu 170o -210 o Fahrenheit (76 o – 98 o C)

Penilaian sensori merupakan Suatu metode menggunakan Panca indera manusia yaitu mata, hidung, tangan dan juga telinga. Melalui Panca indra dasar ini kita, dapat menilai atribut sensori Suatu produk seperti warna, rupa, bentuk, rasa dan tekstur (Hayati, 2012). Menurut *Specialty Coffee Assosiation of America* (SCAA, 2015) ada sebelas penilaian uji sensori pada kopi yaitu aroma, *Flavor, astertaste, acidity, body, sweetness, uniformity, clean cup, balance, defect* dan *overall*. Parameter inis sudah digunakan untuk menilai mutu kopi, namun pada penelitian ini hanya menggunakan 4 parameter penilaian saja yaitu *Flavor, astertaste, acidity, dan body*. Menurut Panggabean, 2012:36 bahwa “garis besar 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 *aftertaste* adalah rasa yang tertinggal di mulut setelah meminum kopi.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk menyusun proyek akhir dengan judul "PENILAIAN SENSORI KOPI ARABIKA PASAMAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE SEDUHAN *POUR OVER* V60". Maka penting penelitian ini di angkat Yang bertujuan untuk meminimalkan kesalahan kesalahan barista dalam proses penyeduhan dan pembuatan minuman. (dalam Jurnal Khasanah Ilmu Vol.10 No.1 Maret 2019).

B. Identifikasi Masalah

Dari latar belakang peneliti mengambil kesimpulan bahwa faktor yang menjadi permasalahan dari penelitian ini (Banks et al, 2011:113) mengatakan bahwa yang mempengaruhi Penilaian sensori terhadap kopi seduh sebagai berikut:

1. *Grind size* bubuk kopi,
2. rasio antara kopi dan air,

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi latar belakang diatas, maka Batasan

masalah pada penelitian ini adalah :

1. Penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode V60 dilihat dari *Grind size* bubuk kopi
2. Penilaian sensori kopi arabika pasaman menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari rasio antara kopi dan air
3. penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode V60 dilihat dari *Grind size* bubuk kopi, dan rasio antara kopi dan air

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana penilaian sensori kopi arabika pasaman dengan menggunakan metode *pour over* V60 ditinjau dari *Grind size* bubuk kopi dengan indikator penilaian *Flavor, astertaste, acidity* dan *body*?
2. Bagaimana penilaian sensori kopi arabika pasaman dengan menggunakan metode *pour over* V60 ditinjau dari Rasio antara kopi dan air dengan indikator penilaian *Flavor, astertaste, acidity* dan *body*?
3. Bagaimana penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 ditinjau dari *Grind size* bubuk kopi dan rasio antara kopi dan air dengan indikator penilaian *Flavor, astertaste, acidity* dan *body*?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian adalah

1. tujuan umum

Tujuan umum penelitian ini untuk meminimalkan kesalahan kesalahan barista dalam proses penyeduhan dan pembuatan minuman.

2. tujuan khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui kualitas *Flavor* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari Medium *Grind size* kopi arabika pasaman.
2. Untuk mengetahui kualitas *Flavor* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Coarse Grind size* kopi arabika pasaman.
3. Untuk mengetahui kualitas *Flavor* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari rasio antara kopi dan air yaitu 1g:15ml.
4. Untuk mengetahui kualitas *Flavor* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari rasio antara kopi dan air yaitu 1g:17ml

5. Untuk mengetahui kualitas *astertaste* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari Medium *Grind size* kopi arabika Pasaman.
6. Untuk mengetahui kualitas *astertaste* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari Coarse *Grind size* kopi arabika Pasaman.
7. Untuk mengetahui kualitas *Aftertaste* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari rasio antara kopi dan air yaitu 1g:15ml.
8. Untuk mengetahui kualitas *aftertase* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari rasio antara kopi dan air yaitu 1g:17ml.
9. Untuk mengetahui kualitas *acidity* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari Medium *Grind size* kopi arabika Pasaman.
10. Untuk mengetahui kualitas *acidity* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Coarse Grind size* kopi arabika Pasaman.
11. Untuk mengetahui kualitas *acidity* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over*

V60 dilihat dari rasio antara kopi dan air yaitu 1g:15ml.

12. Untuk mengetahui kualitas *acidity* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over*

V60 dilihat dari rasio antara kopi dan air yaitu 1g:17ml.

13. Untuk mengetahui kualitas *body* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari Medium *Grind size* kopi arabika Pasaman.

14. Untuk mengetahui kualitas *body* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Coarse Grind size* kopi arabika Pasaman.

15. Untuk mengetahui kualitas *body* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari rasio antara kopi dan air yaitu 1g:15ml.

16. Untuk mengetahui kualitas *body* terhadap penilaian sensori kopi arabika dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari rasio antara kopi dan air yaitu 1g:17ml.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian pengembangan produk proyek akhir adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

a. Mahasiswa dapat mengetahui kualitas *Flavor* penilaian sensori

kopi dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Grind size* dan rasio antara kopi dan air yang digunakan.

- b. Mahasiswa dapat mengetahui kualitas *astertaste* penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Grind size* dan rasio antara kopi dan air yang digunakan.
- c. Mahasiswa dapat mengetahui kualitas *acidity* penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Grind size* dan rasio antara kopi dan air yang digunakan
- d. Mahasiswa dapat mengetahui kualitas *body* penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Grind size* dan rasio antara kopi dan air yang digunakan

2. Bagi Departemen

- a. Menambah Referensi penelitian pada departemen Pariwisata tentang kualitas *Flavor* penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Grind size* dan rasio antara kopi dan air yang digunakan
- b. Menambah Referensi penelitian pada departemen Pariwisata tentang kualitas *astertaste* penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Grind size* dan rasio antara kopi dan air yang digunakan.

- c. Menambah Referensi penelitian pada departemen Pariwisata tentang kualitas *acidity* penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Grind size* dan rasio antara kopi dan air yang digunakan
 - d. Menambah Referensi penelitian pada departemen Pariwisata tentang kualitas *body* penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Grind size* dan rasio antara kopi dan air yang digunakan
3. Bagi masyarakat
- a. Memberikan informasi pada masyarakat bagaimana kualitas *Flavor* penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Grind size* dan rasio antara kopi dan air yang digunakan
 - b. Memberikan informasi pada masyarakat bagaimana kualitas *astertaste* penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Grind size* dan rasio antara kopi dan air yang digunakan
 - c. Memberikan informasi pada masyarakat bagaimana kualitas *acidit*y penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Grind size* dan rasio antara kopi dan air yang digunakan
 - d. Memberikan informasi pada masyarakat bagaimana kualitas

body penilaian sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan *pour over* V60 dilihat dari *Grind size* dan rasio antara kopi dan air yang digunakan

