

INOVASI KOPI TATUNGKUIK VARIAN RASA COKLAT

(Inovation Of Tatungkuik Coffee With Cocholate Flavor Variant)

Andri Satrio Saputra¹, Lise Asnur^{*2}

^{1,2}Program Studi Manajemen Perhotelan, Universitas Negeri Padang
e-mail: lise.asnur@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This study aims to develop an innovative variant of Tatungkuik coffee by adding chocolate flavor, responding to consumer trends that favor unique combinations of traditional and modern tastes. The research used a single-factor experimental design with two formulations tested through organoleptic evaluation using a 5-point Likert scale, assessing color, aroma, taste, and overall quality. Three trained panelists, all experienced coffee consumers with normal sensory abilities, conducted the evaluation. Sample 1 showed the highest preference with a mean overall score of 4,67 out of 5 (91,75%), while Sample 2 had a mean overall score of 3,75 out of 5 (68,75%). This indicates that the chocolate variant significantly enhances the appeal and market potential of Tatungkuik coffee.

Keywords: *Tatungkuik coffee, product innovation, chocolate flavor, organoleptic test*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengembangkan varian inovasi kopi Tatungkuik dengan penambahan rasa coklat, sebagai respon terhadap tren konsumen yang menyukai kombinasi cita rasa tradisional dan modern. Penelitian ini menggunakan desain eksperimen faktor tunggal dengan dua formulasi kopi yang diuji melalui uji organoleptik menggunakan skala Likert 1–5 terhadap warna, aroma, rasa, dan kualitas keseluruhan. Tiga panelis terlatih, yang merupakan penikmat kopi dengan kemampuan indera normal, melakukan penilaian. Sampel 1 menunjukkan preferensi tertinggi dengan skor rata-rata keseluruhan 4,67 dari 5 (91,75%), sedangkan sampel 2 memperoleh skor rata-rata 3,75 dari 5 (68,75%). Hasil ini menunjukkan bahwa varian rasa coklat secara signifikan meningkatkan daya tarik dan potensi pasar kopi Tatungkuik.

Kata kunci: Kopi Tatungkuik, inovasi produk, rasa coklat, uji organoleptik

How to Cite: Andri Satrio Saputra¹, Lise Asnur^{*2}. 2025. Inovasi Kopi Tatungkuik Varian Rasa Coklat. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 6 (2): pp. 254-257, DOI: 10.24036/jptbt.v6i2.26920



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Kopi Tatungkuik merupakan salah satu kopi tradisional khas Sumatra Barat yang diolah dengan cara disangrai di atas tungku kayu (ditatungkuik). Keunikan proses ini menghasilkan cita rasa yang khas dan autentik. Namun, meskipun memiliki karakteristik tradisional yang menarik, popularitas kopi Tatungkuik masih rendah dibandingkan kopi modern yang menawarkan berbagai inovasi rasa (ICO, 2020). Kurangnya pengembangan varian rasa menjadi salah satu hambatan utama dalam memperluas pasar kopi ini (Suyanto, 2020).

Penelitian sebelumnya banyak membahas tren konsumsi kopi modern, namun belum ada yang menguji formulasi penambahan coklat pada kopi Tatungkuik sebagai inovasi rasa. Padahal, kombinasi rasa kopi dan coklat telah dikenal memberikan pengalaman sensorik yang saling melengkapi dan disukai oleh konsumen, terutama generasi muda (Sari & Pramudya, 2021; Wibowo & Pratama, 2022). Temuan tersebut menunjukkan bahwa kopi bercampur coklat memiliki potensi daya tarik yang tinggi bagi pasar yang menyukai rasa manis dan unik.

Berdasarkan gap tersebut, penelitian ini bertujuan mengembangkan varian rasa coklat pada kopi Tatungkuik melalui eksperimen. Diharapkan inovasi ini dapat meningkatkan daya tarik produk, memperluas pasar kopi tradisional, dan memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan industri kopi lokal.

BAHAN DAN METODE

Desain penelitian yang digunakan adalah eksperimen murni dengan desain faktor tunggal untuk menilai pengaruh penambahan rasa coklat pada kopi Tatungkuik. Penelitian dilakukan di rumah penulis di Kelurahan Garegeh, Kota Bukittinggi, pada bulan Mei 2025, dengan dua kali pengulangan untuk setiap formulasi.

Bahan yang digunakan meliputi biji kopi (10 g), beras ketan hitam (20 g), gula (6 g), dan air panas (200 ml) untuk satu sajian kopi. Dua formulasi dibuat dengan perbedaan pada jumlah takaran bubuk coklat, di mana formulasi 1 menggunakan takaran lebih sedikit dan formulasi 2 menggunakan takaran lebih banyak untuk menilai pengaruh intensitas rasa. Alat yang digunakan mencakup timbangan digital, termos air panas, gelas, piring kecil, sendok, dan sedotan.

Prosedur penelitian dimulai dengan pembersihan bahan, penyangraian campuran di atas tungku kayu hingga matang merata, pendinginan alami, penumbukan atau penggilingan hingga halus, dan penyeduhan menggunakan air panas. Selanjutnya, uji organoleptik dilakukan untuk menilai aroma, rasa, dan warna menggunakan skala Likert 1–5.

Panelis dipilih berdasarkan kriteria tertentu: tiga orang panelis terlatih yang merupakan barista pada sebuah *coffeeshop* dengan kemampuan indera normal, memiliki pengalaman dalam uji cita rasa sebelumnya, dan bersedia mengikuti prosedur penilaian.

Data dianalisis secara deskriptif dalam bentuk persentase untuk mengetahui tingkat preferensi panelis. Selain itu, dilakukan uji statistik sederhana berupa uji t dua sampel berpasangan untuk membandingkan perbedaan skor antara kedua formulasi agar hasil lebih meyakinkan.

Proses pembuatan kopi berdasarkan metode tradisional (Sari & Ramadhan, 2021), meliputi: persiapan bahan (pencampuran dan pembersihan), penyangraian di atas tungku kayu, pendinginan alami, penumbukan atau penggilingan hingga halus, penyaringan opsional, dan penyeduhan menggunakan air panas serta tambahan gula sesuai selera.

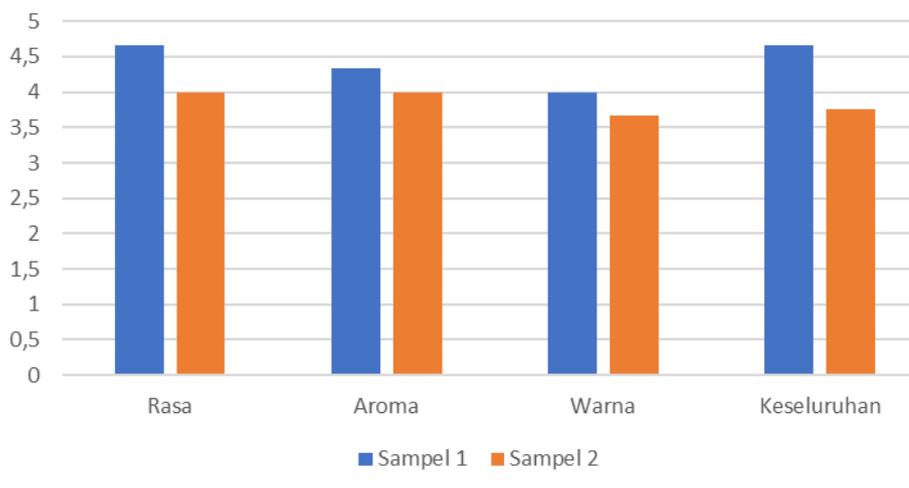
HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini menghasilkan temuan bahwa inovasi kopi Tatungkuik dengan penambahan rasa coklat menunjukkan tingkat preferensi yang berbeda pada dua formulasi. Hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis menunjukkan bahwa sampel 1 memiliki skor rata-rata tertinggi di semua aspek yang diuji, yaitu rasa, aroma, dan warna. Skor keseluruhan untuk sampel 1 adalah 4,67 (91,75%), sementara sampel 2 memperoleh skor 3,75 (68,75%). Berikut ditampilkan tabel rata-rata skor uji organoleptik kopi tatungkuik varian rasa coklat.

Tabel 1. Rata-rata Skor Uji Organoleptik Kopi Tatungkuik Varian Rasa Coklat (Andri, 2025)

Indikator	Sampel 1	Sampel 2
Rasa	4,67	4
Aroma	4,33	4
Warna	4	3,67
Keseluruhan	4,67	3,75

Berikut ditampilkan rata-rata skor uji organoleptik kopi tatungkuik varian rasa coklat dalam bentuk diagram pada Gambar 1. Hasil ini mengindikasikan bahwa kombinasi bahan dan proporsi yang digunakan dalam sampel 1 memberikan cita rasa yang lebih seimbang dan menarik bagi panelis. Hal ini karena takaran coklat yang moderat mempertahankan karakter asli kopi Tatungkuik tanpa menutupi aroma khasnya, serta teknik penyeduhan yang konsisten memastikan cita rasa yang harmonis. Skor aroma 4,33 mirip dengan temuan Sari & Pramudya (2021) yang mendapatkan skor rata-rata aroma 4,5 pada produk kopi-coklat mereka. Sementara itu, sampel 2 kurang disukai karena takaran coklat yang lebih tinggi menyebabkan rasa kopi menjadi terlalu dominan manis dan menutupi karakter khas kopi Tatungkuik. Penambahan rasa coklat terbukti dapat memperkaya rasa khas kopi Tatungkuik, menjadikannya lebih relevan dengan selera konsumen masa kini, khususnya generasi muda yang menyukai inovasi dalam minuman kopi.



Gambar 1. Diagram Rata-rata Skor Uji Organoleptik Kopi Tatungkuik Varian Rasa Coklat (Andri. 2025)

Dengan demikian, penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pemahaman mengenai pengembangan kopi tradisional melalui pendekatan inovatif. Penambahan rasa coklat pada kopi Tatungkuik terbukti meningkatkan penerimaan rasa, aroma, dan warna, serta dapat menjadi strategi diversifikasi produk untuk pelaku usaha kopi tradisional. Penelitian lanjutan disarankan untuk mengeksplorasi lebih lanjut preferensi konsumen pada skala lebih luas dan menguji ketahanan produk dalam proses produksi massal.

KESIMPULAN

Formulasi sampel 1 dengan proporsi coklat moderat lebih disukai oleh panelis karena memberikan keseimbangan antara rasa manis coklat dan karakter khas kopi Tatungkuik, menghasilkan skor organoleptik tertinggi pada rasa, aroma, dan warna. Keterbatasan penelitian ini meliputi jumlah panelis yang terbatas dan belum dilakukan uji statistik lanjutan. Saran untuk penelitian dan pengembangan berikutnya antara lain melakukan uji pasar dengan melibatkan minimal 100 responden untuk menilai preferensi konsumen yang lebih luas, serta mengeksplorasi daya simpan dan stabilitas produk dalam jangka waktu tertentu. Dari sisi bisnis, disarankan menggunakan bubuk coklat jenis Y yang lebih sesuai untuk produksi massal karena memberikan konsistensi rasa dan warna.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada Dosen Pembimbing atas bimbingan dan arahnya selama proses penelitian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada para panelis yang telah bersedia meluangkan waktu untuk melakukan uji organoleptik. Selain itu, penghargaan diberikan kepada para pelaku usaha kopi Tatungkuik di Malalak yang telah memberikan informasi dan dukungan teknis selama proses pengumpulan data. Terima kasih juga disampaikan kepada pihak Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang atas dukungan fasilitas yang memungkinkan penelitian ini terlaksana.

DAFTAR REFERENSI

- Andini, R. (2018). Budaya minum kopi di Sumatera Barat: Studi kasus kopi tungkuik. *Jurnal Budaya dan Sejarah*, 12(2), 45–56.
- Farhanand, & Indah. (2022). *Cokelat sebagai produk olahan kakao*. Diakses dari http://repository.poltekpar-nhi.ac.id/2649/1/TA_2020411049_BAB%20I.pdf
- International Coffee Organization. (2020). *Coffee Market Report*. <https://www.ico.org/coffee-market-report.html>
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. (2022). *Profil Kopi Indonesia*.
- Sari, N., & Pramudya, R. (2021). Kombinasi rasa kopi dan coklat dalam pengembangan produk minuman. *Jurnal Inovasi Pangan dan Minuman*, 4(1), 23–30.
- Sari, N., & Ramadhan, Y. (2021). Eksplorasi proses tradisional kopi Tatungkuik di Kabupaten Solok. *Jurnal Pangan Lokal dan Inovasi Daerah*, 5(2), 45–52.

-
- Stone, H., & Sidel, J. L. (2004). *Sensory Evaluation Practices* (3rd ed.). Academic Press.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Statistik untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suyanto. (2020). *Kopi dan budaya konsumsi di Indonesia*. Jakarta: Penerbit Nusantra.
- Waysima, R., & Adawiyah, R. (2010). Evaluasi sensoris dan uji organoleptik produk pangan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(1), 55–60.
- Wibowo, A., & Pratama, I. (2022). Tren inovasi rasa kopi di kalangan generasi muda. *Jurnal Pemasaran dan Konsumen*, 7(3), 31–37.