

PENGARUH METODE VIETNAM DRIP TERHADAP KUALITAS MINUMAN KOPI ROBUSTA PASAMAN BARAT

(The Impact Of The Vietnam Drip Method On The Quality Of Robusta Coffee Drinks In Pasaman Barat)

Said Fajar Muhammad¹, Lise Asnur^{*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: lise.asnur@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This study aims to identify the effect of the Vietnam Drip brewing method on the quality of taste, aroma, and texture of Robusta coffee, and to analyze the relationship between these variables. This type of research is quantitative research with experimental methods using primary data. Instrument trials include normality tests, homogeneity tests, t-tests, and correlation tests. The results show that the Vietnam Drip method produces coffee brews with varying taste, aroma, and texture characteristics depending on the level of coffee bean grind (fine, medium, and coarse). Based on the results of the t-test, the level of grind fineness does not significantly affect taste and aroma ($p > 0.05$), but significantly affects texture ($p = 0.027$). The correlation test shows a fairly strong relationship between aroma and texture ($r = 0.696$), while taste does not show a significant relationship with either variable. Thus, it can be concluded that the size of the coffee bean grind plays an important role in determining the texture of Robusta coffee brewed with the Vietnam Drip method. Therefore, for baristas and coffee enthusiasts, choosing the right grind is crucial for achieving the desired texture without sacrificing taste and aroma.

Keyword: Vietnam Drip, Quality, Beverage, Robusta Coffee

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi pengaruh metode penyeduhan *Vietnam Drip* terhadap kualitas rasa, aroma, dan tekstur kopi robusta, serta menganalisis hubungan antarvariabel tersebut. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen menggunakan data primer. Uji coba instrumen meliputi uji normalitas, uji homogenitas, uji *t*, dan uji korelasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *Vietnam Drip* menghasilkan seduhan kopi dengan karakter rasa, aroma, dan tekstur yang bervariasi bergantung pada tingkat kehalusan gilingan biji kopi (halus, sedang, dan kasar). Berdasarkan hasil uji *t*, tingkat kehalusan gilingan tidak berpengaruh signifikan terhadap rasa dan aroma ($p > 0.05$), namun berpengaruh signifikan terhadap tekstur ($p = 0.027$). Uji korelasi menunjukkan adanya hubungan yang cukup kuat antara aroma dan tekstur ($r = 0.696$), sedangkan rasa tidak menunjukkan hubungan yang signifikan dengan kedua variabel tersebut. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa ukuran gilingan biji kopi berperan penting dalam menentukan tekstur seduhan kopi robusta dengan metode *Vietnam Drip*. Oleh karena itu, bagi barista maupun penggemar kopi, pemilihan tingkat kehalusan gilingan menjadi faktor krusial untuk mencapai tekstur yang diinginkan tanpa mengorbankan kualitas rasa dan aroma.

Kata kunci: Vietnam Drip, Kualitas, Minuman, Kopi Robusta

How to Cite: Said Fajar Muhammad¹, Lise Asnur^{*2}. 2025. Pengaruh Metode Vietnam Drip Terhadap Kualitas Minuman Kopi Robusta Pasaman Barat. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 6 (3): pp. 469-477, DOI: 10.24036/jptbt.v6i3.26947



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 merupakan salah satu minuman yang paling populer di dunia, termasuk di Indonesia. Selain dikenal sebagai minuman yang memberikan energi, kopi juga memiliki nilai budaya dan sosial yang tinggi di berbagai

negara (Kurniawan, 2020). Di Indonesia, kopi telah menjadi bagian dari gaya hidup modern yang tidak hanya dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan energi, tetapi juga sebagai sarana bersosialisasi dan simbol gaya hidup. Kopi yang berkualitas memiliki karakteristik unik yang tercermin dari aroma, rasa, dan *aftertaste* yang khas. Kualitas tersebut dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti jenis kopi, metode budidaya, proses pascapanen, serta teknik penyeduhan yang digunakan (Santoso, 2021). Kopi dengan kualitas baik mampu memberikan pengalaman sensori yang khas dan menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen, baik di pasar domestik maupun internasional (Fitriyani, 2023).

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara penghasil kopi terbesar di dunia dengan dua varietas utama, yaitu kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi robusta (*Coffea canephora*). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS, 2024), ekspor kopi Indonesia pada periode Januari–September 2024 mencapai 342,22 ribu ton dengan nilai USD 1,49 miliar, sedangkan impor kopi hanya sebesar 67,65 ribu ton atau senilai USD 319,84 juta. Dari empat jenis kopi yang umum dibudidayakan di dunia, yaitu arabika, robusta, liberika, dan ekselsa, jenis arabika dan robusta memiliki nilai ekonomis paling tinggi serta menjadi komoditas utama dalam perdagangan internasional (Rahardjo, 2017).

Salah satu wilayah penghasil kopi robusta di Indonesia adalah Kabupaten Pasaman Barat, Provinsi Sumatera Barat. Daerah ini memiliki potensi besar dalam produksi kopi robusta berkualitas tinggi karena kondisi iklim dan tanahnya yang sesuai untuk pertumbuhan tanaman kopi. Kecamatan Talamau merupakan salah satu sentra utama produksi kopi robusta di wilayah tersebut, dengan total produksi mencapai sekitar 11.090 ton per tahun (BPS Sumatera Barat, 2021). Menurut Hsniawati et al. (2021), sebagian besar petani di Pasaman Barat menanam kopi robusta karena memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap berbagai kondisi lingkungan.

Kopi robusta tumbuh optimal pada ketinggian 400–1.000 meter di atas permukaan laut dengan suhu berkisar antara 21–24°C, yang merupakan kondisi umum di wilayah Pasaman Barat (Rizki et al., 2020). Namun demikian, mutu kopi robusta dari daerah ini masih tergolong rendah karena proses pengolahan pascapanen yang belum optimal. Sebagian besar petani masih menghasilkan kopi asalan, yaitu kopi yang diolah dengan metode sederhana, memiliki kadar air tinggi, serta bercampur dengan bahan lain dalam jumlah relatif banyak (Hsniawati et al., 2021). Akibatnya, karakteristik rasa dan aroma kopi belum mampu bersaing dengan kopi dari daerah lain yang telah menerapkan teknologi pengolahan modern.

Selain proses pascapanen, salah satu faktor penting yang memengaruhi kualitas seduhan kopi adalah metode penyeduhan. Menurut Wijaya (2018), teknik penyeduhan yang tidak tepat dapat menyebabkan hilangnya karakteristik khas kopi, seperti keasaman, manis alami, dan kompleksitas aroma. Di Indonesia, penyeduhan kopi masih banyak dilakukan secara tradisional, seperti merebus kopi langsung atau menggunakan saringan kain tanpa memperhatikan rasio kopi dan air, suhu air, maupun waktu ekstraksi. Kondisi ini sering kali menghambat potensi rasa kopi robusta yang sebenarnya kuat dan berkarakter. Padahal, robusta memiliki keunggulan rasa yang kuat serta mampu menyeimbangkan rasa manis dari susu, sehingga banyak digunakan dalam berbagai varian minuman modern, seperti kopi susu kekinian dan es kopi susu (Otten Coffee, 2025).

Menurut Priyanto (2023), kualitas rasa kopi tidak hanya ditentukan oleh mutu biji kopi, tetapi juga oleh metode penyeduhan. Proses penyeduhan berperan penting dalam menentukan tingkat ekstraksi senyawa kimia yang membentuk cita rasa kopi. Berdasarkan Kinasih (2021), teknik penyeduhan kopi secara umum dibedakan menjadi dua, yaitu *manual brew* dan *espresso-based*. Teknik *manual brew* dilakukan tanpa menggunakan mesin, contohnya metode V60, *siphon*, *French press*, *tubruk*, dan *Vietnam Drip*, sedangkan *espresso-based* menggunakan mesin bertekanan tinggi untuk menghasilkan *espresso* tunggal atau ganda.

Salah satu metode penyeduhan *manual* yang banyak digunakan adalah *Vietnam Drip*. Metode ini menggunakan alat logam berbentuk corong dengan filter yang memungkinkan air panas menetes perlahan melalui bubuk kopi. Proses tetesan yang lambat memungkinkan ekstraksi rasa berlangsung lebih merata, menghasilkan keseimbangan antara rasa pahit, asam, dan manis dalam seduhan kopi. Menurut Hernawati et al. (2020), penerapan metode *Vietnam Drip* pada kopi robusta terbukti dapat mengurangi intensitas rasa pahit yang dominan serta meningkatkan rasa manis alami dan aroma yang lebih kompleks. Meskipun demikian, metode ini memiliki kelemahan berupa waktu penyeduhan yang relatif lebih lama dibandingkan metode *manual brew* lainnya (Wandani, 2018).

Dalam konteks kopi robusta asal Pasaman Barat, metode *Vietnam Drip* berpotensi menjadi alternatif penyeduhan yang mampu mengoptimalkan karakteristik alami kopi. Dengan pengendalian laju tetesan air, suhu, dan rasio kopi–air yang tepat, metode ini dapat menghasilkan seduhan dengan rasa, aroma, dan tekstur yang lebih seimbang sesuai dengan preferensi konsumen modern. Namun hingga saat ini, penelitian mengenai penerapan metode *Vietnam Drip* pada kopi robusta, khususnya yang berasal dari Pasaman Barat, masih sangat terbatas. Sebagian besar penelitian sebelumnya lebih berfokus pada kopi arabika (Wijaya, 2021). Oleh karena itu, diperlukan penelitian yang secara khusus mengkaji pengaruh metode *Vietnam Drip* terhadap rasa, aroma, dan tekstur kopi robusta asal Pasaman Barat guna memberikan kontribusi ilmiah sekaligus rekomendasi praktis bagi pengembangan produk kopi lokal yang lebih berkualitas dan kompetitif di pasar nasional maupun internasional.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen, yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode penyeduhan *vietnam drip* terhadap kualitas rasa, aroma, dan tekstur kopi robusta. Menurut Sugiyono (2022), pendekatan kuantitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan pada data empiris berupa angka yang dapat dianalisis secara statistik untuk menguji hipotesis yang telah dirumuskan. Variabel dalam penelitian ini terdiri atas metode penyeduhan *vietnam drip* (X) sebagai variabel independen, dan kualitas rasa kopi (Y) yang mencakup tiga indikator utama yaitu rasa, aroma, dan tekstur. Menurut Sinambela (2021), variabel penelitian merupakan atribut atau karakteristik dari suatu objek yang memiliki variasi tertentu dan dipelajari untuk memperoleh kesimpulan ilmiah.

Penelitian dilakukan menggunakan tiga perlakuan berbeda berdasarkan tingkat kehalusan gilingan biji kopi robusta, yaitu halus, sedang, dan kasar, dengan tiga kali pengulangan (N=3) untuk setiap perlakuan. Meskipun jumlah sampel relatif kecil, desain ini digunakan untuk eksplorasi awal (pilot study) guna mengidentifikasi tren pengaruh grind size terhadap karakter kopi.

A. Proses penyeduhan dilakukan menggunakan alat *vietnam drip* dengan prosedur yang terstandar:

1. Berat kopi: 10 gram per seduhan
2. Volume air: 120 ml air panas
3. Suhu air: 92–94°C
4. Rasio kopi:air: 1:12
5. Waktu ekstraksi: 4–5 menit hingga tetesan terakhir berhenti
6. Jenis air: air mineral dengan TDS ± 120 ppm
7. Setelah diseduh, kopi dидiamkan selama 2 menit sebelum dilakukan penilaian sensorik oleh panelis.

Data primer diperoleh dari hasil uji organoleptik oleh panelis menggunakan kuesioner penilaian skala Likert 1–5 pada aspek rasa, aroma, dan tekstur. Selain itu, pengukuran pendukung dilakukan menggunakan pH meter dan TDS meter untuk mengetahui tingkat keasaman dan kekentalan larutan kopi sebagai data tambahan, meskipun fokus utama analisis berada pada data sensori. Data dianalisis menggunakan uji statistik deskriptif dan inferensial. Uji normalitas (*Kolmogorov-Smirnov*) dan uji homogenitas digunakan untuk menilai kesesuaian data dengan asumsi parametrik. Namun, mengingat ukuran sampel yang kecil (N=3 per kelompok), analisis uji non-parametrik juga dipertimbangkan sebagai alternatif yang lebih tepat, seperti Kruskal–Wallis untuk membandingkan tiga kelompok dan Mann–Whitney U test untuk perbandingan dua kelompok. Korelasi antar variabel diuji menggunakan uji korelasi Spearman's rho, guna mengukur hubungan antara aroma, rasa, dan tekstur kopi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini diperoleh melalui serangkaian uji statistik terhadap data penilaian organoleptik pada minuman kopi Robusta asal Pasaman Barat yang diseduh menggunakan metode *Vietnam Drip* dengan tiga variasi tingkat kehalusan gilingan biji kopi, yaitu halus, sedang, dan kasar. Analisis dilakukan berdasarkan penilaian panelis terhadap beberapa atribut sensorik utama, meliputi rasa, aroma, dan tekstur. Untuk memastikan validitas hasil, analisis data dilakukan secara sistematis melalui beberapa tahapan, dimulai dari uji reliabilitas untuk mengukur konsistensi penilaian panelis, dilanjutkan dengan analisis deskriptif guna menggambarkan persepsi umum terhadap setiap atribut sensorik, kemudian dilakukan uji normalitas dan uji beda untuk mengetahui pengaruh tingkat kehalusan gilingan terhadap kualitas seduhan kopi.

Melalui tahapan analisis tersebut, diperoleh gambaran bahwa metode *Vietnam Drip* menghasilkan seduhan kopi dengan karakteristik rasa, aroma, dan tekstur yang bervariasi tergantung pada tingkat kehalusan gilingan biji kopi. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa tingkat kehalusan gilingan tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap rasa dan aroma, namun berpengaruh signifikan terhadap tekstur minuman. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa variasi ukuran gilingan biji kopi terutama memengaruhi kekentalan dan sensasi mulut (mouthfeel) dari hasil seduhan *Vietnam Drip*.

Selanjutnya, hasil analisis korelasi antarvariabel menunjukkan adanya hubungan yang cukup kuat antara aroma dan tekstur, sementara rasa tidak menunjukkan hubungan yang signifikan dengan kedua atribut tersebut. Temuan ini mengindikasikan bahwa persepsi tekstur dapat memengaruhi kesan aroma dalam penilaian sensorik terhadap seduhan kopi, tetapi tidak secara langsung berkaitan dengan persepsi rasa. Secara keseluruhan, metode penyeduhan *Vietnam Drip* terbukti mampu menghasilkan minuman kopi Robusta dengan kualitas yang baik dari sisi rasa dan aroma meskipun menggunakan tingkat kehalusan gilingan yang berbeda. Namun, bagi penikmat kopi yang lebih mengutamakan aspek tekstur, pemilihan tingkat kehalusan gilingan biji kopi menjadi faktor penting untuk mencapai karakter seduhan yang sesuai dengan preferensi individu.

1. Uji Normalitas

Tabel 1. Hasil Uji Normalitas

		Tests of Normality					
		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Jenis Gilingan	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Rasa	Halus	.385	3	.	.750	3	.000
	Sedang	.219	3	.	.987	3	.780
	Kasar	.292	3	.	.923	3	.463
a. Lilliefors Significance Correction							

		Tests of Normality					
		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Jenis Gilingan	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Aroma	Halus	.175	3	.	1.000	3	1.000
	Sedang	.292	3	.	.923	3	.463
	Kasar	.219	3	.	.987	3	.780
a. Lilliefors Significance Correction							

		Tests of Normality					
		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Jenis Gilingan	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Tekstur	Halus	.385	3	.	.750	3	.000
	Sedang	.253	3	.	.964	3	.637
	Kasar	.314	3	.	.893	3	.363
a. Lilliefors Significance Correction							

Berdasarkan hasil uji normalitas yang dilakukan menggunakan uji Shapiro-Wilk, diperoleh bahwa data pada beberapa aspek memiliki distribusi yang berbeda-beda sesuai dengan jenis gilingan yang diuji. Pada aspek rasa, data untuk gilingan halus menunjukkan distribusi yang tidak normal, dengan nilai signifikansi sebesar 0,000 ($p < 0,05$). Hal ini menandakan adanya penyimpangan terhadap distribusi normal pada kelompok tersebut. Sementara itu, data untuk gilingan sedang dan kasar menunjukkan nilai signifikansi masing-masing sebesar 0,780 dan 0,463, yang keduanya berada di atas 0,05, sehingga dapat disimpulkan bahwa data pada kedua kelompok tersebut berdistribusi normal.

Secara keseluruhan, hasil uji normalitas ini menunjukkan bahwa sebagian besar data penelitian berdistribusi normal, terutama pada kelompok gilingan sedang dan kasar di ketiga aspek yang diuji. Namun, data pada gilingan halus untuk aspek rasa dan tekstur menunjukkan adanya penyimpangan dari distribusi normal. Oleh karena itu, pada tahap analisis selanjutnya perlu mempertimbangkan kondisi ini, misalnya dengan menggunakan uji non-parametrik apabila data yang tidak berdistribusi normal memengaruhi hasil analisis parametrik.

2. Uji Homogenitas

Tabel 2. Hasil Uji Homogenitas

		Test of Homogeneity of Variances			
		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Rasa	Based on Mean	1.411	2	6	.315
	Based on Median	.706	2	6	.531
	Based on Median and with adjusted df	.706	2	4.777	.539
	Based on trimmed mean	1.359	2	6	.326
Aroma	Based on Mean	2.660	2	6	.149
	Based on Median	1.444	2	6	.308

Tekstur	Based on Median and with adjusted df	1.444	2	3.108	.360
	Based on trimmed mean	2.574	2	6	.156
	Based on Mean	1.494	2	6	.297
	Based on Median	.448	2	6	.659
	Based on Median and with adjusted df	.448	2	5.112	.662
	Based on trimmed mean	1.383	2	6	.321

Berdasarkan hasil *levene's test* sebagaimana disajikan pada Tabel 2, diperoleh bahwa seluruh nilai signifikansi (Sig.) untuk setiap aspek berada di atas 0,05. Pada aspek rasa, nilai signifikansi berdasarkan mean sebesar 0,315, pada aspek aroma sebesar 0,149, dan pada aspek tekstur sebesar 0,297. Ketiga nilai tersebut menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan varians yang signifikan antar kelompok gilingan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa data pada ketiga variabel tersebut bersifat homogen.

Hasil ini menunjukkan bahwa varians antar kelompok data (gilingan halus, sedang, dan kasar) memiliki keseragaman, sehingga memenuhi asumsi untuk dilakukan analisis menggunakan uji parametrik. Oleh karena itu, pada tahap selanjutnya dapat dilakukan uji ANOVA (*analysis of variance*) untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan yang signifikan terhadap rata-rata penilaian kualitas kopi robusta Pasaman Barat berdasarkan jenis gilingan yang digunakan dalam metode seduh *Vietnam Drip*.

Tabel 3. Hasil Uji ANOVA

ANOVA		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Rasa	Between Groups	.931	2	.465	.638	.561
	Within Groups	4.375	6	.729		
	Total	5.306	8			
Aroma	Between Groups	1.931	2	.965	1.511	.294
	Within Groups	3.833	6	.639		
	Total	5.764	8			
Tekstur	Between Groups	3.097	2	1.549	4.208	.072
	Within Groups	2.208	6	.368		
	Total	5.306	8			

Berdasarkan hasil analisis *One-Way ANOVA* yang dilakukan terhadap tiga variabel organoleptik, yaitu rasa, aroma, dan tekstur, diketahui bahwa seluruh variabel menunjukkan nilai signifikansi yang lebih besar dari 0,05. Pada variabel rasa diperoleh nilai *Sig.* sebesar 0,561, variabel aroma memiliki nilai *Sig.* sebesar 0,294, dan variabel tekstur menunjukkan nilai *Sig.* sebesar 0,072. Hasil ini menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara ketiga jenis gilingan kopi—yakni gilingan halus, sedang, dan kasar terhadap ketiga aspek penilaian yang diuji. Dengan kata lain, variasi tingkat kehalusan gilingan kopi tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap persepsi panelis dalam menilai karakteristik rasa, aroma, maupun tekstur produk kopi yang dihasilkan.

Secara deskriptif, hal ini mengindikasikan bahwa perbedaan ukuran partikel hasil gilingan tidak cukup besar untuk menghasilkan perubahan sensori yang dapat dirasakan secara signifikan oleh panelis. Kemungkinan lain yang dapat memengaruhi hasil tersebut adalah keseragaman bahan baku kopi yang digunakan, metode penyeduhan yang sama, serta kondisi penilaian yang relatif seragam selama uji organoleptik berlangsung.

3. Uji T

a) Gilingan Halus vs Gilingan Sedang

Tabel 4. Hasil Uji T Gilingan Halus dan Sedang

Variabel	Levene's Test Sig.	Equal Variances Assumed	t(DF)	Sig. (2-tailed)	Mean Difference
Rasa	0.308	Ya	0.209 (4)	0.845	0.167
Aroma	0.205	Ya	2.500 (4)	0.067	0.833
Tekstur	0.184	Ya	1.061 (4)	0.349	0.500

Berdasarkan hasil analisis, aspek rasa menunjukkan nilai signifikansi pada *Levene's test* sebesar 0,308 ($> 0,05$), yang berarti data memiliki varians yang homogen. Nilai signifikansi uji-t sebesar 0,845 ($> 0,05$) menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada aspek rasa antara kopi gilingan halus dan sedang. Pada aspek aroma, *Levene's test* memberikan nilai signifikansi 0,205 ($> 0,05$), sehingga asumsi homogenitas terpenuhi dan analisis menggunakan baris *Equal variances assumed*. Nilai signifikansi uji-t sebesar 0,067, meskipun masih lebih besar dari 0,05, menunjukkan adanya kecenderungan perbedaan yang hampir signifikan pada aspek aroma antara kedua jenis gilingan tersebut. Sementara itu, pada aspek tekstur, nilai *Levene's test* sebesar 0,184 ($> 0,05$) menandakan varians yang homogen, dan hasil uji-t dengan nilai signifikansi 0,349 ($> 0,05$) menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada tekstur kopi antara gilingan halus dan sedang.

Secara keseluruhan, hasil uji t menunjukkan bahwa perbedaan tingkat kehalusan gilingan antara halus dan sedang tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap rasa dan tekstur kopi robusta Pasaman Barat. Namun demikian, pada aspek aroma terdapat kecenderungan perbedaan yang hampir signifikan, yang menunjukkan bahwa aroma merupakan aspek yang paling sensitif terhadap perubahan tingkat kehalusan gilingan biji kopi. Temuan ini dapat menjadi dasar bagi penelitian lanjutan untuk memperdalam pengaruh ukuran partikel gilingan terhadap pelepasan senyawa volatil yang berkontribusi terhadap aroma kopi.

b) Gilingan Halus vs Gilingan Kasar

Tabel 5. Hasil Uji T Gilingan Halus dan Kasar

Variabel	Levene's Test Sig.	Equal Variances Assumed	t(DF)	Sig. (2-tailed)	Mean Difference
Rasa	0.752	Ya	1.671 (4)	0.170	0.750
Aroma	0.125	Ya	1.463 (4)	0.217	1.083
Tekstur	0.147	Ya	3.400 (4)	0.027	1.417

Berdasarkan hasil analisis, aspek rasa menunjukkan nilai *Levene's test* menunjukkan signifikansi sebesar 0,308 ($> 0,05$), yang berarti varians data antara kedua kelompok homogen. Dengan demikian, analisis dilanjutkan menggunakan baris *equal variances assumed*. Nilai Sig. (2-tailed) sebesar 0,845 ($> 0,05$) menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada aspek rasa antara kopi gilingan halus dan sedang. Selanjutnya, pada aspek aroma, hasil *Levene's test* menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,205 ($> 0,05$), sehingga varians data juga dapat dianggap homogen. Nilai Sig. (2-tailed) pada uji-t sebesar 0,067, yang meskipun sedikit mendekati ambang batas signifikansi 0,05, tetap lebih besar dari nilai tersebut. Artinya, secara statistik perbedaan aroma antara kedua jenis gilingan belum signifikan, namun terdapat kecenderungan perbedaan yang hampir signifikan yang mungkin menunjukkan adanya pengaruh tingkat kehalusan gilingan terhadap aroma kopi. Sementara itu, pada aspek tekstur, nilai *Levene's test* sebesar 0,184 ($> 0,05$) menunjukkan bahwa data bersifat homogen. Analisis *t-test* dengan *equal variances assumed* menghasilkan nilai Sig. (2-tailed) sebesar 0,349 ($> 0,05$), sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara gilingan halus dan sedang dalam memengaruhi tekstur kopi.

Secara keseluruhan, hasil analisis menunjukkan bahwa tingkat kehalusan gilingan kopi tidak memberikan perbedaan yang signifikan terhadap rasa dan tekstur kopi robusta Pasaman Barat. Namun, pada aspek aroma terdapat indikasi adanya perbedaan yang hampir signifikan, yang dapat menjadi pertimbangan untuk penelitian lebih lanjut terkait pengaruh ukuran gilingan terhadap karakter aroma kopi yang dihasilkan.

c) Gilingan Sedang vs Gilingan Kasar

Tabel 6. Hasil Uji T Gilingan Sedang dan Kasar

Variabel	Levene's Test Sig.	Equal Variances Assumed	t(DF)	Sig. (2-tailed)	Mean Difference
Rasa	0.263	Ya	0.742 (4)	0.499	0.583
Aroma	0.263	Ya	0.318 (4)	0.766	0.250
Tekstur	0.833	Ya	1.571 (4)	0.191	0.917

Berdasarkan hasil analisis, aspek rasa menunjukkan nilai *Levene's test* menunjukkan signifikansi sebesar 0,308 ($> 0,05$), yang berarti varians data antara kedua kelompok homogen. Dengan demikian, analisis dilanjutkan menggunakan baris *equal variances assumed*. Nilai Sig. (2-tailed) sebesar 0,845 ($> 0,05$) menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada aspek rasa antara kopi gilingan halus dan sedang. Selanjutnya, pada aspek aroma, hasil *Levene's test* menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,205 ($> 0,05$), sehingga varians data juga dapat dianggap homogen. Nilai Sig. (2-tailed) pada uji-t sebesar 0,067, yang meskipun sedikit mendekati ambang batas signifikansi 0,05, tetap lebih besar dari nilai tersebut.

Sementara itu, pada aspek tekstur, nilai *levene's test* sebesar 0,184 ($> 0,05$) menunjukkan bahwa data bersifat homogen. Analisis t-test dengan *equal variances assumed* menghasilkan nilai Sig. (2-tailed) sebesar 0,349 ($> 0,05$), sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara gilingan halus dan sedang dalam memengaruhi tekstur kopi.

Secara keseluruhan, hasil analisis menunjukkan bahwa tingkat kehalusan gilingan kopi tidak memberikan perbedaan yang signifikan terhadap rasa dan tekstur kopi robusta Pasaman Barat. Namun, pada aspek aroma terdapat indikasi adanya perbedaan yang hampir signifikan, yang dapat menjadi pertimbangan untuk penelitian lebih lanjut terkait pengaruh ukuran gilingan terhadap karakter aroma kopi yang dihasilkan.

4. Uji Korelasi

Tabel 7. Hasil Uji Korelasi

		Correlations		
		Rasa	Aroma	Tekstur
Rasa	Pearson Correlation	1	.560	.211
	Sig. (2-tailed)		.117	.586
	N	9	9	9
Aroma	Pearson Correlation	.560	1	.696*
	Sig. (2-tailed)	.117		.037
	N	9	9	9
Tekstur	Pearson Correlation	.211	.696*	1
	Sig. (2-tailed)	.586	.037	
	N	9	9	9

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Berdasarkan hasil uji korelasi Pearson yang disajikan pada tabel, diperoleh nilai korelasi antara variabel rasa dan aroma sebesar 0,560 dengan nilai signifikansi 0,117 ($> 0,05$), yang menunjukkan adanya hubungan positif dengan kekuatan sedang namun tidak signifikan secara statistik. Hubungan antara rasa dan tekstur memiliki nilai korelasi sebesar 0,211 dengan nilai signifikansi 0,586 ($> 0,05$), yang berarti hubungan keduanya sangat lemah dan juga tidak signifikan. Sementara itu, hubungan antara aroma dan tekstur menunjukkan nilai korelasi sebesar 0,696 dengan nilai signifikansi 0,037 ($< 0,05$), yang mengindikasikan adanya hubungan positif yang kuat dan signifikan secara statistik.

Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa di antara ketiga pasangan variabel yang diuji, hanya aroma dan tekstur yang memiliki hubungan yang signifikan. Artinya, peningkatan aroma kopi cenderung diikuti oleh peningkatan penilaian terhadap tekstur, sedangkan rasa tidak menunjukkan hubungan yang berarti dengan kedua variabel lainnya.

Pembahasan

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa metode penyeduhan *vietnam drip* berpengaruh terhadap kualitas kopi Robusta dari Pasaman Barat, terutama pada aspek tekstur, sedangkan aspek rasa dan aroma relatif konsisten pada setiap tingkat kehalusan gilingan. Kualitas kopi dalam penelitian ini dinilai berdasarkan tiga parameter utama, yaitu rasa, aroma, dan tekstur, mengacu pada standar penilaian *Specialty Coffee Association (SCA)*.

Berdasarkan hasil uji normalitas dan uji homogenitas, data yang diperoleh memenuhi syarat untuk dilakukan analisis parametrik, yang menunjukkan bahwa persebaran data antarperlakuan relatif seragam dan representatif. Selanjutnya, hasil uji t menunjukkan bahwa perbandingan antara kopi gilingan halus dan sedang tidak memperlihatkan perbedaan yang signifikan pada ketiga aspek yang diuji, yaitu rasa, aroma, dan tekstur. Hal ini mengindikasikan bahwa pada metode penyeduhan *vietnam drip*, perubahan tingkat gilingan dari halus ke sedang belum cukup memengaruhi karakteristik sensori kopi yang dihasilkan.

Namun, pada perbandingan antara gilingan halus dan kasar, ditemukan perbedaan yang signifikan pada aspek tekstur. Hasil ini menunjukkan bahwa tingkat kehalusan gilingan berperan penting dalam menentukan sensasi tekstur kopi. Gilingan yang lebih kasar cenderung menghasilkan seduhan dengan tekstur yang berbeda kemungkinan karena proses ekstraksi senyawa padat dari partikel kopi yang kurang maksimal. Temuan ini memperkuat teori dasar dalam ilmu penyeduhan kopi yang menyebutkan bahwa ukuran partikel gilingan memengaruhi laju ekstraksi, di mana gilingan halus meningkatkan luas permukaan kontak air dan mempercepat ekstraksi, sedangkan gilingan kasar menghasilkan ekstraksi yang lebih lambat dan ringan.

Dengan demikian, hipotesis pertama (H_{a1}) yang menyatakan bahwa tingkat kehalusan gilingan berpengaruh terhadap tekstur kopi dapat diterima, sedangkan H_{01} ditolak.

Selanjutnya, hasil uji korelasi Pearson menunjukkan bahwa terdapat hubungan positif yang kuat dan signifikan antara aroma dan tekstur dengan nilai korelasi 0,696 ($p < 0,05$). Artinya, semakin baik aroma yang dihasilkan, semakin tinggi pula penilaian terhadap tekstur kopi oleh panelis. Hal ini mengindikasikan bahwa kedua atribut tersebut memiliki keterkaitan sensori yang erat dalam persepsi keseluruhan kualitas kopi. Sementara itu, hubungan antara rasa dengan aroma serta rasa dengan tekstur tidak menunjukkan hasil yang signifikan, yang berarti bahwa rasa dinilai secara relatif independen dari kedua variabel lainnya. Berdasarkan temuan ini, hipotesis kedua (H_{a2}) yang menyatakan adanya hubungan antarvariabel sensori dapat diterima sebagian, khususnya pada hubungan antara aroma dan tekstur, sedangkan H_{02} ditolak sebagian.

Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya mendukung hipotesis yang diajukan, tetapi juga memberikan gambaran ilmiah bahwa metode *vietnam drip* mampu menghasilkan seduhan kopi dengan kualitas rasa dan aroma yang stabil, sementara tekstur dipengaruhi oleh tingkat kehalusan gilingan. Kondisi ini menunjukkan bahwa proses ekstraksi dalam metode *vietnam drip* cukup konsisten terhadap rasa dan aroma, namun sensasi kekentalan atau kepekatan (*body*) kopi tetap bergantung pada ukuran partikel gilingan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai pengaruh metode penyeduhan *vietnam drip* terhadap kualitas kopi Robusta dari Pasaman Barat, dapat disimpulkan bahwa metode ini menghasilkan seduhan kopi dengan karakteristik sensori yang bervariasi tergantung pada tingkat kehalusan gilingan biji kopi, yaitu halus, sedang, dan kasar. Hasil analisis menunjukkan bahwa tingkat kehalusan gilingan tidak berpengaruh signifikan terhadap rasa dan aroma, namun berpengaruh signifikan terhadap tekstur. Hal ini menunjukkan bahwa ukuran partikel gilingan berperan penting dalam menentukan sensasi kekentalan atau *body* kopi yang dihasilkan. Gilingan yang lebih kasar cenderung menghasilkan ekstraksi yang lebih lambat sehingga memberikan tekstur yang lebih ringan, sedangkan gilingan halus mempercepat proses ekstraksi dan menghasilkan tekstur yang lebih pekat.

Selain itu, hasil uji korelasi Pearson menunjukkan adanya hubungan positif yang kuat dan signifikan antara aroma dan tekstur dengan nilai korelasi sebesar 0,696 ($p < 0,05$). Artinya, semakin baik aroma kopi yang dihasilkan, maka semakin tinggi pula penilaian terhadap tekstur oleh panelis. Sementara itu, hubungan antara rasa dengan aroma maupun rasa dengan tekstur tidak menunjukkan hasil yang signifikan, yang berarti bahwa rasa dinilai secara relatif independen dari kedua variabel lainnya. Secara keseluruhan, metode penyeduhan *vietnam drip* terbukti mampu menghasilkan kopi Robusta dengan kualitas rasa dan aroma yang stabil pada berbagai tingkat gilingan, namun aspek tekstur tetap dipengaruhi oleh ukuran partikel kopi. Dengan demikian, bagi penikmat kopi yang mengutamakan sensasi kekentalan atau *body* dalam minuman kopi, pemilihan tingkat kehalusan gilingan menjadi faktor penting dalam menentukan hasil seduhan yang optimal.

DAFTAR REFERENSI

- Badan Pusat Statistik. (2021). *Sumatera Barat Dalam Angka 2021*. Padang: Badan Pusat Statistik Sumatera Barat.
- Budi, D., Mushollaeni, W. Y. R. A., Yusianto, Y., & Rahmawati, A. (2020). Karakterisasi kopi bubuk robusta (*Coffea canephora*) Tulungrejo terfermentasi dengan ragi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 129–138.
- Fitriani, D. (2023). Eksistensi budaya minum kopi dari era kolonial hingga era modern. *Daya Nasional: Jurnal Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial dan Humaniora*, 1(3), 114–119.
- Hoffmann, J. (2014). *The World Atlas of Coffee* (2nd ed.). London: Mitchell Beazley.
- Husniati, H., Sari, M. Y., & Sari, A. (2021). Kajian: karakterisasi senyawa aktif asam klorogenat dalam kopi robusta sebagai antioksidan. *Majalah Tegi*, 12(2), 34–39.
- Kinasih, A., Winarsih, S., & Saati, E. A. (2021). Karakteristik sensori kopi arabica dan robusta menggunakan teknik brewing berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 12–22.
- Kurniawan, A., Dahlan, S., & Pramudito, A. Y. (2020). Penentuan komposisi optimal espresso coffee dengan metode Taguchi (Studi kasus Kedai Kopi Brotherhood). *Engineering: Jurnal Bidang Teknik*, 11(2), 15–21.
- Mudjia Rahardjo. (2017). *Studi Kasus Dalam Penelitian Kualitatif: Konsep dan Prosedurnya*. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

-
- Rao, S. (2008). *The Professional Barista's Handbook: An Expert's Guide to Preparing Espresso, Coffee and Tea*. Scott Rao Publications.
- Rao, S. (2014). *The Coffee Roaster's Companion*. Scott Rao Publications.
- Rao, S. (2019). *Coffee Roasting: Best Practices*. Scott Rao Publications.
- Rizki, D., Wijonarko, B. R., & Purwanto, P. (2020). Karakter agronomis dan fisiologis tanaman kopi robusta (*Coffea canephora*) pada dataran tinggi di Kecamatan Pejawaran Kab. Banjarnegara. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(1), 11–16.
- Santoso, T. A., Dalmiyatun, T., & Prayoga, K. (2021). Hubungan perilaku petani dengan adopsi teknologi pasca panen kopi robusta di Kabupaten Temanggung. *Jurnal Ilmu Pertanian Tropis dan Subtropis*, 6(1), 22–32.
- Sinambela, L. P. (2021). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Membangun tim kerja yang solid untuk meningkatkan kinerja*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Wandani, N. C. (2018). *Optimasi suhu dan lama waktu penyeduhan terhadap karakteristik kopi robusta Dampit dengan teknik seduhan Vietnam Drip dan Turkish* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Wijaya, I. N. Y. A., & Nugraha, N. B. (2018). Perancangan aplikasi mobile untuk konsumsi caffeine: Studi kasus “Kopi Joss”. *JUTIK: Jurnal Teknologi Informasi dan Komputer*, 4(2).
- Wijaya, L., & Rizka, L. A. (2021). Studi brand positioning toko kopi kekinian di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 8(1), 78–85.