

Uji Sensori Kopi Arabika Pasaman Dengan Menggunakan Metode Seduhan Pour Over V60

Tom Candra

Universitas Negeri Padang

Lise Asnur

Universitas Negeri Padang

email: tomi.candra0510@gmail.com

corresponding author: lise.asnur@fpp.unp.ac.id

Abstract. Tomi Candra, 2024. "Sensory Quality of coffee using the Pour Over V60 Brewing Method". Final project. D4 Hospitality Management Study Program, Department of Tourism. Faculty of Tourism and Hospitality and Padang State University.

This research purpose is to analyze the coffee quality using the pour over v60 brewing method in terms of Flavor, Aftertaste, Acidity and Body. As well as knowing the coffee sensory quality using the V60 pour over brewing method and providing information to the public and baristas about the coffee sensory quality using the V60 pour over brewing method. And what is the quality of Pasaman Arabica coffee using the V60 pour over method? This research type include in experiment by making comparisons. The comparison was carried out with 2 comparison aspects and 2 research subjects per comparison aspect, namely grind size and ratio between coffee and water. This research was conducted in the tourism department's barista laboratory on December 1-December 20 2023. The panelists in this research consisted of 3 panelists consisting of 1 tourism department lecturer and 2 expert baristas. Based on the experimental results and after being subjected to organoleptic tests, it was stated that the organoleptic test results after describing the sensory quality of coffee using the pour over v60 brewing method in terms of good flavour, very good aftertaste, quite good acidity and good body.

Keywords: Quality, Pour Over, Sensory, V60

Abstrak. Tomi Candra, 2024. "Uji 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 dilaksanakan dengan tujuan menganalisa bagaimana kualitas kopi dengan menggunakan metode seduhan pour over v60 dari segi *Flavour*, *Aftertaste*, *Acidity* dan *Body*. Serta mengetahui uji sensori kopi arabika pasaman dengan menggunakan metode seduhan pour over V60 serta memberikan informasi kepada masyarakat dan kalangan barista bagaimana uji sensori kopi arabika pasaman dengan menggunakan metode seduhan pour over V60. Dan bagaimana kualitas kopi arabika pasaman dengan menggunakan metode seduhana pour over V60. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melakukan perbandingan. Perbandingan dilakukan dengan 2 aspek perbandingan dan 2 subjek penelitian per aspek perbandingan yaitu *grind size* dan *ratio* antara kopi dan air. Penelitian ini dilakukan di labor barista departemen pariwisata pada 1 desember-20 desember 2023. Panelis pada penelitian ini mencakup atas 3 orang panelis yang jumlahnya 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 uji sensori kopi arabika pasaman dengan menggunakan metode seduhan pour over v60 dari segi *Flavour* yang baik, *Aftertaste* yang sangat baik, *Acidity* yang cukup baik, dan *Body* yang baik.

Kata Kunci: Kualitas, Pour Over, Sensori, V60

LATAR BELAKANG

Kopi adalah tanaman yang banyak dimanfaatkan pada industri perkebunan, yang dapat membantu petani di negara tropis menjaga stabilitas ekonomi mereka (Poltonieri, Varietas kopi yang 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.

Kuantitas dan kualitas kopi Arabika yang ditanam erat kaitannya dengan rasa dan ciri fisiknya (Qadry,2017) Tinggi Kopi Arabika 1000 meter diatas permukaan laut.Berbagai penelitian telah menunjukkan bahwa tinggi tanaman mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap kualitas fisik,dan lokasi budidaya kopi Arabika juga mempengaruhi rasanya (Salima,2012)

Satu diantara metode penyeduhan kopi dengan cara manual yakni metode seduh V60.Prosesnya melibatkan mengalirkan air panas ke atas bubuk kopi melalui kertas saring untuk mencegah masuknya biji kopi hasil laut ke dalam air. Prinsip penyiapan kopi ini populer melalui istilah Pour Over V60. Syarifuddin (2022) mengungkapkan, Pour Over V60 ialah peralatan untuk menyeduh kopi secara manual tanpa mesin (manual brewing).

Kualitas Penyeduhan kopi mengacu terhadap keseimbangan sejumlah faktor, Banks et al, 2011:113 mengungkapkan sebagai berikut:

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

Penilaian sensori ialah sebuah cara penggunaan Panca indera manusia yang mencakup mata, hidung, tangan dan juga telinga. Lewat Panca indra dasar yang ada, bisa memberikan penilaian atribut sensori sebuah produk yang mencakup atas warna, rupa, bentuk, rasa dan tekstur (Hayati, 2012). *Specialty Coffee Assosiation of America* (SCAA, 2015) mengungkapkan terdapat 11 penilaian pengujian sensori terhadap kopi yakni mencakup atas aroma, *Flavor, aftertaste, acidity, body, sweetness, uniformity, clean cup, balance, defect* dan *overall*.

KAJIAN TEORI

Penilaian sensori merupakan strategi pemanfaatan panca indera manusia: mata, hidung, mulut, tangan, dan telinga. Kita bisa melaksanakan analisis kualitas sensorik sebuah produk melalui penggunaan lima indra mendasar, mencakup atas warna, kenampakan, bentuk, rasa, dan tekstur (Hayati, 2012). Menurut *Specialty Coffee Association of America* (SCAA, 2015), terdapat sebelas penilaian pada pengujian sensorik terhadap kopi, mencakup atas aroma, rasa,

sisanya rasa, keasaman, body, rasa manis, keseragaman, kebersihan cangkir, keseimbangan, cacat, dan keseluruhan. Metrik ini banyak dipakai dalam melaksanakan mengevaluasi atas kualitas kopi.

Kopi arabika ialah kopi jenis ambil-ambil sangat baik dibudidayakan pada daerah yang tingginya 1.000-2100 mdpl, jika bertambah tinggi tempat kebun kopi, cita rasa yang diberikan dari biji kopi akan bertambah baik. Oleh sebab itu, kawasan kebun kopi arabika hanya ada pada sejumlah lokasi tertentu (pada lokasi yang mempunyai tinggi melebihi 1000 mdpl).

Coffea arabica atau kopi arabika adalah kopi pertama yang dijumpai dan dikembangkan di dunia. Kopi Arabika termasuk dalam jenis kopi tradisional yang mempunyai cita rasa terbaik. Sekarang ini, kopi ini menguasai sebagian besar pasar global, dan harganya jauh lebih tinggi dibanding dengan kopi yang lain. Anatomi kopi arabika mencakup atas kulit luar, kulit ari, daging buah, dan kulit tanduk. Kopi Arabika berada pada lokasi yang tingginya 600 hingga 2000 meter di atas permukaan laut (Manastas, 2014).

Teknik pengolahan produk ini adalah seduhan atau manual brew dengan menggunakan metode pour over V60. Kopi seduh manual (*manual brewing*) merupakan cara penyeduhan kopi dengan cara manual. Teknik seduh kopi manual tanpa memakai teknologi mesin otomatis seperti mesin espresso. Kopi yang penyeduhannya melalui cara yang manual dan/atau melalui tangan manusia banyak dianggap lebih personal dan humanistik disebabkan tidak diproduksi melalui mesin yang otomatis. Berbeda akan mesin espresso yang dirasa terlalu monoton. Inilah sebabnya mengapa proses menyeduh kopi secara manual atau manual brew dinilai menjadi sebuah seni tersendiri, disebabkan efek pribadinya (Indonesia Patisserie School, 2018). Manual brew merupakan bagian dari seorang barista menfokuskan diri serta ahli dalam penyeduhan kopi dengan teknik secara manual dengan berbagai teknik yang ditawarkan oleh alat yang digunakan, seperti V60, flat bottom, dan lain-lainya

METODOLOGI PENELITIAN

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,

Sugiyono (2018:107) mengungkapkan “eksperimen adalah sebuah penelitian yang dipakai dalam meninjau perlakuan khusus pada yang lain dalam kondisi yang bisa diatur”. Penelitian eksperiment dalam penelitian ini bertujuan mengetahui bagaimana uji sensori kopi arabika pasaman dengan menggunakan metode pour over V60 dengan menggunakan bahan biji kopi arabika pasaman dengan kualitas natural. Untuk tahapan penelitian ini akan dilaksanakan melalui cara pengujian Organoleptik, dilaksanakan oleh 3 orang panelis terhadap uji sensori kopi arabika pasaman dengan menggunakan metode seduhan V60. Penelitian ini dilaksanakan pada 3 kali pengulangan melalui pembagian angket terhadap 3 orang panelis. Setelah menentukan panelis. Peneliti menyiapkan alat dan bahan untuk melakukan eksperimen yang akan dilakukan. Setelah itu melakukan uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan V60.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Kualitas flavor(aroma) pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode pour over V60. Hasil penelitian terhadap kualitas flavour pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan pour over V60 adalah sebagai berikut

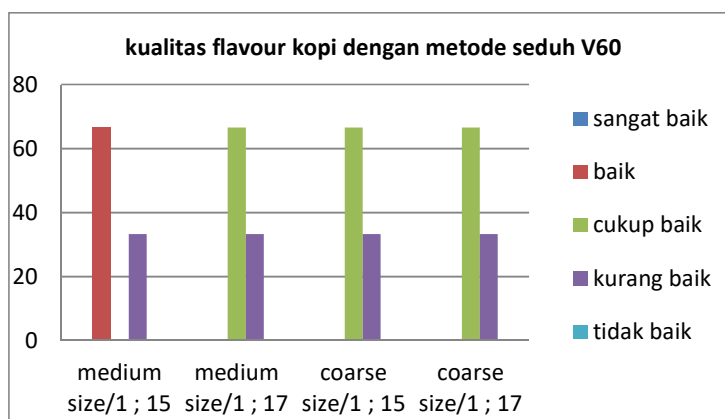
Tabel 1. Data Uji Organoleptik Kualitas Flavour(Aroma) Uji Sensori Kopi Dengan Metode Pour Over V60

Kualitas	Indikator	medium size				coarse size			
		1 ; 15	%	1 ; 17	%	1 ; 15	%	1 ; 17	%
Flavour	sangat baik	-	-	-	-	-	-	-	-
	Baik	2	66,6	-	-	-	-	-	-
	cukup baik	-	-	2	66,6	2	66,6	2	66,6
	kurang baik	1	33,3	1	33,3	1	33,3	1	33,3
	tidak baik	-	-	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100	3	100

Sumber : Data Olahan Pribadi (2023)

Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas Flavour(aroma) uji sensori kopi dengan metode pour over V60, pada perbandingan medium size/ 1;15 menunjukkan sebanyak 2 orang panelis (66,6%) memberikan jawaban baik, sebanyak 1 orang panelis (33,3%) memberikan jawaban kurang baik. Pada perbandingan medium size/1;17 menunjukkan sebanyak 2 orang panelis (66,6%) memberikan jawaban cukup

baik, dan 1 orang panelis (33,3%) memberikan jawaban kurang baik, Pada perbandingan coarse Size/1;15 memperlihatkan 2 orang panelis (66,6%) memberikan jawaban cukup baik dan 1 orang panelis (33,3%) memberikan jawaban kurang baik , pada perbandingan coarse Size/1;17 memperlihatkan 2 orang panelis (66,6%) memberikan jawaban cukup baik dan 1 orang panelis (33,3%) memberikan jawaban kurang baik. Dari deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas Flavour(aroma) pada eksperimen, bisa diraih kesimpulan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas flavour(aroma) terdapat pada perbandingan medium size pada gilingan dengan rasio kopi dan air 1;15, yaitu 66,6% menyatakan baik.



Gambar 1. Grafik Kualitas flavour sensori kopi

Sumber : Data Olahan Pribadi (2023)

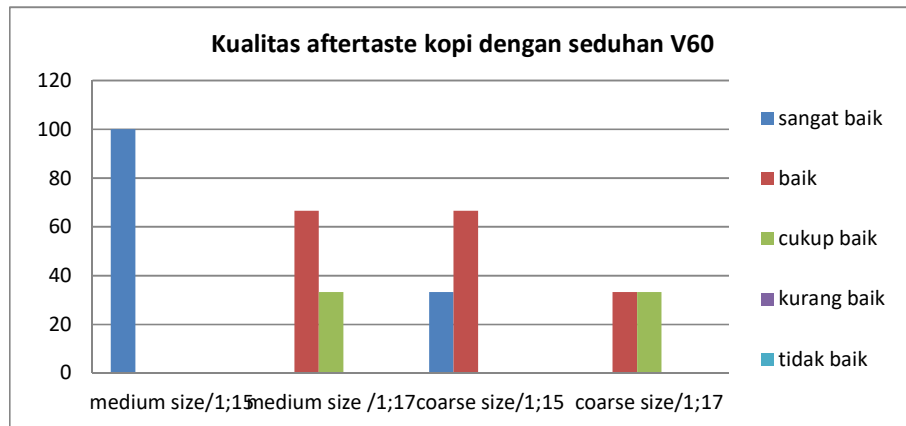
2. Kualitas aftertaste pada uji sensori kopi menggunakan metode pour over V60. Hasil penelitian terhadap kualitas aftertaste pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode pour over V60 adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Data Uji Organoleptik Kualitas Aftertaste Uji Sensori Kopi Dengan Menggunakan Metode *Pour Over V60*

Kualitas	Indikator	medium size				coarse Sie			
		1 ; 15	%	1 ; 17	%	1 ; 15	%	1 ; 17	%
Aaftertaste	sangat baik	3	100	-	-	1	33,3	-	-
	baik	-	-	2	66,6	2	66,6	1	33,3
	cukup baik	-	-	1	33,3	-	-	2	66,6
	kurang baik	-	-	-	-	-	-	-	-
	tidak baik	-	-	-	-	-	-	-	-
	jumlah	3	100	3	100	3	100	3	100

Sumber : Data Olahan Pribadi (2023)

Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas Flavour(aroma) uji sensori kopi dengan metode pour over V60, pada perbandingan medium size/ 1;15 menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%) memberikan jawaban sangat baik. Pada perbandingan medium size/1;17 memperlihatkan 2 orang panelis (66,6%) berpendapat baik, dan 1 orang panelis (33,3%) memberikan jawaban cukup baik, Pada perbandingan coarse Size/1;15 memperlihatkan 1 orang panelis (33,3%) memberikan jawaban sangat baik dan 2 orang panelis (66,6%) berpendapat baik , pada perbandingan coarse Size/1;17 memperlihatkan 1 orang panelis (33,3%) memberikan jawaban baik dan 2 orang panelis (66,6%) memberikan jawaban cukup baik. Dari deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas aftertaste pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas aftertaste terdapat pada perbandingan medium size pada gilingan dengan rasio kopi dan air 1;15, yaitu 100% menyatakan sangat baik.



Gambar. 4 Grafik Kualitas aftertaste uji sensori kopi

Sumber : Data Olahan Pribadi (2023)

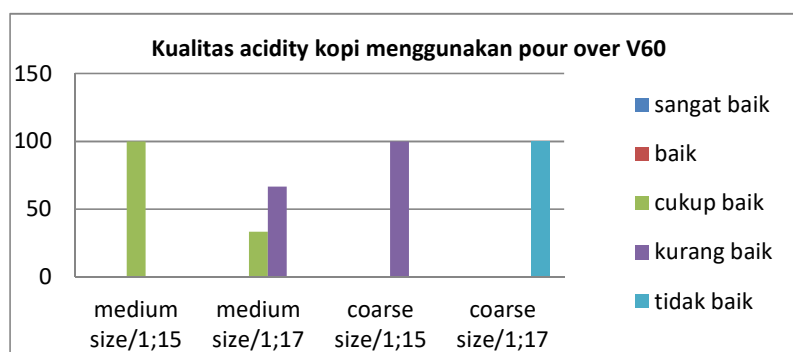
3. Kualitas acidity(keasaman) uji sensori kopi dengan menggunakan metode pour over V60. Hasil penelitian terhadap Kualitas acidity(keasaman) uji sensori kopi dengan menggunakan metode pour over V60

Tabel 3. Data Uji Organoleptik Kualitas Acidity(Keasaman) Uji Sensori Kopi Dengan Menggunakan Metode *Pour Over V60*

Kualitas	Indikator	medium Sie				coarse size			
		1 ; 15	%	1 ; 17	%	1 ; 15	%	1 ; 17	%
Acidity	sangat baik	-	-	-	-	-	-	-	-
	Baik	-	-	-	-	-	-	-	-
	cukup baik	3	100	1	33,3	-	-	-	-
	kurang baik	-	-	2	66,6	3	100	-	-
	tidak baik	-	-	-	-	-	-	3	100
	Jumlah	3	100	3	100	3	100	3	100

Sumber : Data Olahan Pribadi (2023)

Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas Acidity(keasaman) uji sensori kopi dengan metode pour over V60, pada perbandingan medium size/ 1;15 memperlihatkan 3 orang panelis (100%) berpendapat cukup baik. Pada perbandingan medium size/1;17 memperlihatkan 2 orang panelis (66,6%) memberikan jawaban cukup baik, dan 1 orang panelis (33,3%) memberikan jawaban kurang baik, Pada perbandingan coarse Size/1;15 memperlihatkan 3 orang panelis (100%) memberikan jawaban kurang baik, pada perbandingan coarse Size/1;17 memperlihatkan 3 orang panelis (100%) memberikan jawaban tidak baik. Dari deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas acidity pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas aftertaste terdapat pada perbandingan medium size pada gilingan dengan rasio kopi dan air 1;15, yaitu 100% menyatakan cukup baik

**Gambar 2. Grafik Kualitas Acidity Uji Sensori Kopi Dengan Seduhan V60**

Sumber : Data Olahan Pribadi (2023)

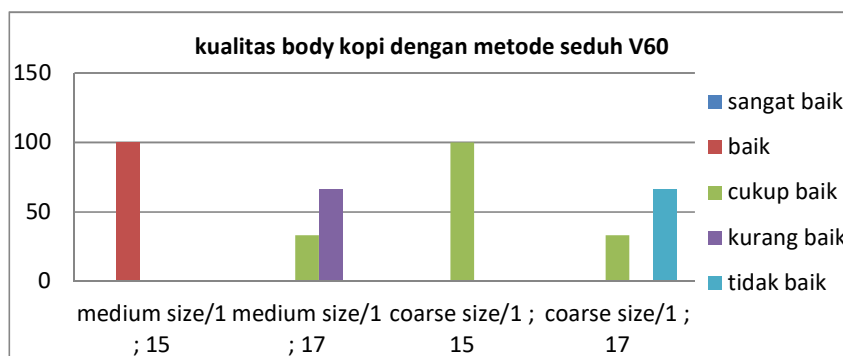
4. Kualitas *Body*(kepahitan) pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode *pour over V60*. Hasil penelitian terhadap uji sensori kopi dengan menggunakan metode *pour over V60* adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Data Uji Organoleptik Kualitas Body (Kepahitan) Uji Sensori Kopi Dengan Menggunakan Metode Pour Over V60

Kualitas	Indikator	medium Sie				coarse Sie			
		1 ; 15	%	1 ; 17	%	1 ; 15	%	1 ; 17	%
Brody	sangat baik	-	-	-	-	-	-	-	-
	Baik	3	100	-	-	-	-	-	-
	cukup baik	-	-	1	33,3	3	100	1	33,3
	kurang baik	-	-	2	66,6	-	-	-	-
	tidak baik	-	-	-	-	-	-	2	66,6
	jumlah	3	100	3	100	3	100	3	100

Sumber : Data Olahan Pribadi (2023)

Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik Kualitas body(kepahitan) uji sensori kopi dengan metode pour over V60, pada perbandingan medium size/ 1;15 menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%) memberikan jawaban baik. Pada perbandingan medium size/1;17 memperlihatkan 1 orang panelis (33,3%) memberikan jawaban cukup baik, dan 2 orang panelis (66,6%) memberikan jawaban kurang baik, Pada perbandingan coarse Size/1;15 memperlihatkan 13 orang panelis (100%) memberikan jawaban cukup baik, pada perbandingan coarse Size/1;17 memperlihatkan 11 orang panelis (33,3%) memberikan jawaban cukup baik dan 2 orang panelis (66,6%) memberikan jawaban tidak baik. Dari deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas aftertaste pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas body terdapat pada perbandingan medium size pada gilingan dengan rasio kopi dan air 1;15, yaitu 100% menyatakan baik.



Gambar 3. Grafik Kualitas body kopi menggunakan pour over V60

Sumber : Data Olahan Pribadi

B. PEMBAHASAN

1. Kualitas *flavour* pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduh pour over V60.

Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas *flavour* uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduh pour over V60. adalah baik. Hal ini tercapai dengan hasil dari pengujian organoleptik yang memperlihatkan hasil dari deskripsi jawaban panelis paling tinggi yang jumlahnya 2 orang panelis memilih pada perbandingan medium pada gilingan dan perbandingan kopi dan air 1;15.

2. Kualitas *aftertaste* pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduh pour over V60.

Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas *aftertaste* uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduh pour over V60. adalah sangat baik. Hal ini tercapai dengan hasil dari pengujian organoleptik yang memperlihatkan hasil deskripsi jawaban panelis paling tinggi jumlahnya 3 orang panelis memilih pada perbandingan medium pada gilingan dan perbandingan kopi dan air 1;15.

3. Kualitas *acidity*(keasaman) pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduh pour over V60

Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas *acidity* uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduh pour over V60. adalah cukup baik. Hal ini tercapai dengan hasil dari pengujian organoleptik yang memperlihatkan hasil deskripsi jawaban panelis paling tinggi jumlahnya 3 orang panelis memilih pada perbandingan medium pada gilingan dan perbandingan kopi dan air 1;15.

4. Kualitas *Body*(kepahitan) pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduh pour over V60

Berdasarkan hasil dari penelitian dan eksperimen maka didapatkan kualitas *body* uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduh pour over V60. adalah baik. Hal ini tercapai dengan hasil dari pengujian organoleptik yang memperlihatkan hasil deskripsi jawaban panelis paling tinggi jumlahnya 3 orang panelis memilih pada perbandingan medium pada gilingan dan perbandingan kopi dan air 1;15.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

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

1. kualitas flavour(baik) pada uji sensori kopi menggunakan metode seduhan pour over V60

Hasil uji organoleptik dari penelitian dan eksperimen kualitas flavour pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan pour over V60 adalah baik dengan persentase tertinggi 66,6% pada tingkat grindsize medium dan rasio dari kopi dan air yaitu 1:15.

2. Kualitas aftertaste(sangat baik) pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan pour over V60

Hasil uji organoleptik dari penelitian dan eksperimen kualitas aftertaste pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode pour over V60 adalah sangat baik dengan persentase tertinggi 100% pada tingkat grindsize medium dan rasio dari kopi dan air yaitu 1;15.

3. Kualitas acidity(cukup baik) pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan pour over V60

Hasil uji organoleptik dari penilaian dan eksperimen kualitas acidity pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode pour over V60 adalah cukup baik dengan persentase tertinggi 100% pada tingkat grind size medium dan rasio dari kopi dan air yaitu 1;15.

4. Kualitas body(baik) pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan pour over V60

Hasil uji organoleptik dari penelitian dan eksperimen kualitas body pada uji sensori kopi dengan menggunakan metode seduhan pour over V60 adalah baik dengan persentase 100% pada tingkat grindsize medium dan rasio dari kopi dan air yaitu 1;15.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang uji sensori kopi arabika pasaman dengan menggunakan metode seduhan pour over V60, maka peneliti memberikan saran yang barangkali menyumbangkan manfaat pada penelitian selanjutnya untuk menjadi bahan referensi. Adapun saran peneliti yaitu:

1. Dari penelitian yang telah dilakukan, perbedaaan dalam grind size atau penhalusan biji kopi dan mempengaruhi rasa yang pada kopi seperti kualitas dalam penelitian ini kualitas flavour grind size medium lebih baik dari pada flavour grind size coarse.

2. Pada proses penentuan rasio antara kopi dan air , semakin kecil rasio yang digunakan maka semakin baik aftertaste yang diberikan serta body yang baik dan acidity yang baik
3. Pada proses ekstraksi penetapan suhu sangat dibutuhkan dan disarankan menggunakan suhu dengan rentang 90-95 derajat celsius
4. Pada kopi seduh, metode seduhan V60 disarankan menggunakan rasio 1;15 dengan grind size medium karena dari hasil penelitian ini dapat ditarik bahwa kualitas kopi dengan metode seduh V60 dengan rasio dan grind tersebut memiliki hasil yang cukup bagus dan cukup balance.
5. Pada proses pembuatan kopi dengan menggunakan metode seduhan pour over V60 peneliti menyarankan untuk sangat memperhatikan aspek yang dapat mempengaruhi rasa dan aromanya seperti grind size dan rasio antara kopi dan air.

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- 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.
- Poltronieri, P., & Rossi, F. (2016). Challenges in specialty coffee processing and quality assurance. *Challenges*, 7(2), 19.
- Rahmadani, P., Yuliana, Y., & Kasmita, K. (2016). Analisis Produk Wisata di Pantai Padang. *Journal of Home Economics and Tourism*, 12(2).
- 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.
- 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.