

ANALISIS SENSORIS KOPI LOKAL DALAM PREFERENSI MAHASISWA JATINANGOR DENGAN METODE *ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS* (AHP)

SENSORY ANALYSIS OF LOCAL COFFEE BASED ON JATINANGOR STUDENTS' PREFERENCES USING THE ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS (AHP) METHOD

Kezia Janice Megakomatchi^{1*}, Totok Pujiyanto², Devi Maulidah Rahmah³

^{1*}Program Sarjana Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Jl. Raya Bandung
Sumedang Km 21, Jatinangor, Sumedang

(Email: kezia21003@mail.unpad.ac.id)

²Program Sarjana Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Jl. Raya Bandung
Sumedang Km 21, Jatinangor, Sumedang

(Email: totok.pujiyanto@unpad.ac.id)

³Program Sarjana Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Jl. Raya Bandung
Sumedang Km 21, Jatinangor, Sumedang

(Email: devi.maulida.rahmah@unpad.ac.id)

*Penulis korespondensi: kezia21003@mail.unpad.ac.id

ABSTRACT

Coffee consumption has become integral to student lifestyles, particularly in Jatinangor, an educational hub with a high student population. This study aims to analyze Jatinangor students' preferences for local coffee variants based on sensory criteria: aroma, acidity level, and aftertaste. The Analytical Hierarchy Process (AHP) method was employed to evaluate five local coffee variants (Arabika Manglayang, Arabika Sidikalang, Liberika Meranti, Robusta Flores, and Robusta Bali Kintamani) through organoleptic tests involving 100 student respondents. Results indicate Robusta Flores as the top-priority variant (27%) across all criteria, followed by Liberika Meranti (22%) and Robusta Bali Kintamani (21%), while Arabika Sidikalang ranked lowest (14%). Consistency Ratio (CR) values below 0.1 confirm result reliability. The analysis consistently demonstrates Robusta Flores' superiority in meeting students' sensory preferences, making it a key reference for local coffee product development.

Keywords: *Aftertaste, Aroma, AHP Method, Acidity Level, Local Coffee*

ABSTRAK

Konsumsi kopi telah menjadi bagian penting dalam gaya hidup mahasiswa, termasuk di Jatinangor sebagai kawasan pendidikan dengan populasi mahasiswa yang tinggi. Penelitian ini bertujuan menganalisis preferensi mahasiswa Jatinangor terhadap varian kopi lokal berdasarkan kriteria sensori, yaitu aroma, tingkat keasaman, dan aftertaste. Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) digunakan untuk mengevaluasi lima varian kopi lokal (Arabika Manglayang, Arabika Sidikalang, Liberika Meranti, Robusta Flores, dan Robusta Bali Kintamani) melalui uji organoleptik dengan 100 responden mahasiswa Jatinangor. Hasil penelitian menunjukkan Kopi Robusta Flores menduduki prioritas tertinggi (27%) pada ketiga kriteria, diikuti oleh Liberika Meranti (22%) dan Robusta Bali Kintamani (21%). Sementara itu, Arabika Sidikalang menjadi varian dengan prioritas terendah (14%). Nilai Consistency Ratio (CR) di bawah 0,1 pada seluruh analisis mengindikasikan konsistensi hasil. Hasil analisis secara konsisten menunjukkan bahwa

Kopi Robusta Flores unggul dalam memenuhi preferensi sensori mahasiswa Jatinangor, sehingga layak dipertimbangkan sebagai referensi pengembangan produk kopi lokal.

Kata Kunci: Aftertaste, Aroma, Kopi Lokal, Metode AHP, Tingkat Keasaman

PENDAHULUAN

Konsumsi minuman kopi sudah menjadi bagian integral dari gaya hidup masyarakat modern. Kopi berasal dari biji tanaman *Coffea L.* yang dikenal karena memiliki aroma khas serta cita rasa yang beragam, tergantung pada jenis dan teknik pengolahannya. Kandungan yang diperoleh pada kopi dapat memberikan dampak positif yang signifikan pada tubuh, seperti antioksidan yang dapat membantu melawan radikal bebas (Buku Pintar Kopi, 2023).

Berdasarkan data International Coffee Organization (ICO), produksi kopi di Indonesia mengalami pertumbuhan yang signifikan hingga mencapai 795.000 ton pada tahun 2021. Peningkatan pada produksi kopi tak terlepas dari semakin populernya budaya minum kopi di kalangan masyarakat Indonesia. Hal ini didukung dari data Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia (AEKI) yang menunjukkan bahwa konsumsi kopi nasional per kapita di Indonesia mengalami peningkatan dari 0,8 kilogram menjadi 1,3 kilogram.

Di Indonesia, terdapat 3 (tiga) varian jenis kopi yang umum ditemukan, diantaranya: Arabika, Robusta, dan Liberika. Arabika merupakan jenis kopi yang paling sering diproduksi di Indonesia dan dikenal dengan tingkat keasaman paling tinggi dibanding jenis kopi lainnya, sedangkan Robusta merupakan jenis kopi yang dikenal dengan cita rasa yang kuat (bold), dan Liberika merupakan jenis kopi yang paling jarang ditemui di Indonesia dan memiliki cita rasa yang memiliki hint buah-buahan (Panggabean, 2011)

Generasi Z, yang saat ini didominasi oleh kalangan mahasiswa, merupakan kelompok demografi yang menjadi penyumbang angka terbesar terhadap tren konsumsi kopi di Indonesia (Purnomo dkk, 2011). Bagi Generasi Z, menikmati kopi bukan lagi sekedar kebutuhan fungsional, tapi sudah menjadi aktivitas sosial yang menjadi bagian integral dari keseharian mereka (Widodo dkk, 2024). Dilansir dari Kumparan BISNIS (2025), survey membuktikan bahwa 31% generasi Z mengonsumsi minuman kopi 1-2 kali dalam sehari.

Minat mahasiswa terhadap kopi ternyata dipengaruhi oleh keberagaman produk kopi yang ditawarkan di pasar. Jika dibandingkan dengan generasi sebelumnya, generasi Z lebih mengutamakan kepraktisan dan aksesibilitas dari kopi sedangkan generasi sebelumnya lebih mengutamakan kualitas kopi, seperti memilih biji kopi terbaik atau menyeduh kopi secara manual (Sondang dkk, 2024). Hal ini yang kemudian menyebabkan mahasiswa lebih cenderung memilih kopi yang siap saji dan tersedia di berbagai kedai dengan beragam varian rasa, yang kemudian menyebabkan adanya pergeseran preferensi kopi tradisional (kopi lokal murni) ke jenis kopi yang sudah mengalami diversifikasi. Dengan meningkatnya keberagaman produk kopi, banyak mahasiswa yang lebih tertarik untuk mencoba berbagai varian kopi yang dapat menyesuaikan dengan selera mereka, baik dari segi rasa maupun kepraktisan.

Jatinangor merupakan pusat pendidikan dengan populasi mahasiswa yang besar, mencakup beberapa perguruan tinggi ternama, seperti Universitas Padjadjaran, Institut Teknologi Bandung (kampus Jatinangor), Institut Manajemen Koperasi Indonesia (IKOPIN), serta Institut Pendidikan Dalam Negeri (IPDN). Generasi Z yang saat ini didominasi oleh mahasiswa menjadikan Jatinangor sebagai lokasi penelitian yang strategis untuk dapat melakukan analisis preferensi mahasiswa terhadap varian kopi lokal yang tersedia di pasaran saat ini.

Pergeseran preferensi mahasiswa dari kopi lokal ke kopi hasil diversifikasi dapat disebabkan oleh perbedaan kriteria preferensi masing-masing individu. Preferensi kopi dapat dianalisis berdasarkan beberapa kriteria utama menurut Coffeeland Indonesia (2022), diantaranya: *aroma, flavour, aftertaste, acidity, body, balance, sweetness, clean cup, uniformity, overall, dan defects*. Mahasiswa yang umumnya berperan sebagai konsumen kopi dapat menentukan preferensi dengan mengidentifikasi kopi berdasarkan 4 (empat) kriteria diantaranya: *flavour, aftertaste, acidity, dan body* (Setyobudi, 2011). Pengujian kriteria sensori dapat dilakukan dengan dilaksanakannya uji organoleptik.

Uji organoleptik berperan sebagai metode yang digunakan untuk menilai atau menguji menggunakan panca indera manusia untuk mengamati warna, aroma, tekstur, dan rasa pada suatu produk makanan, minuman, ataupun obat (Ayustaningwarno, 2014). Uji ini bertujuan untuk mengidentifikasi varian kopi lokal mana yang lebih disukai oleh mahasiswa berdasarkan preferensi sensori. Varian kopi lokal yang dijadikan sampel uji pada penelitian ini merupakan 5 (lima) varian kopi lokal, diantaranya:

Tabel 1. Varian Alternatif Kopi Lokal

Alternatif	Keterangan Varian
A1	Kopi Arabika Manglayang
A2	Kopi Arabika Sidikalang
A3	Kopi Liberika Meranti
A4	Kopi Robusta Flores
A5	Kopi Robusta Bali Kintamani

Sumber: Data Pribadi (2025)

Dalam melaksanakannya pengujian organoleptik, dibutuhkan panelis. Panelis terbagi menjadi 6 (enam) jenis, diantaranya: (Suhan, 2014)

1. Panelis perorangan
2. Panelis terbatas
3. Panelis terlatih
4. Panelis agak terlatih
5. Panelis tidak terlatih
6. Panelis konsumen

Dalam penelitian ini, mahasiswa akan berperan sebagai panelis konsumen, yang akan mencicipi setiap varian kopi yang telah diseduh, dilanjutkan dengan mengisi kuesioner melalui *google form*. Kuesioner akan mencakup pertanyaan mengenai penilaian panelis terhadap aroma, tingkat keasaman, serta *aftertaste* dari masing-masing varian kopi lokal yang diuji.

Penilaian preferensi mahasiswa akan menggunakan skala *Analytical Hierarchy Process* (AHP) yang nantinya akan diolah menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) untuk dapat mengidentifikasi kriteria dominan yang menjadi faktor utama mahasiswa dalam menentukan preferensi kopi serta varian kopi lokal yang sesuai dengan preferensi mahasiswa. Hal ini juga nantinya dapat dimanfaatkan untuk memahami kecenderungan yang lebih luas dalam konsumsi kopi lokal. Penentuan AHP sebagai metode analisa didukung oleh kegunaan AHP menurut Ratnamurni et al (2022) sebagai metode untuk menyelesaikan suatu

permasalahan dengan membangun struktur hierarki yang terdiri dari tujuan permasalahan yang akan diselesaikan (*goal*), dilanjutkan dengan penentuan kriteria yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan (*criteria*), dan diakhiri dengan pemilihan alternatif yang digunakan sebagai solusi (*alternative*).

Berdasarkan penjelasan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis preferensi mahasiswa Jatinangor terhadap varian kopi lokal berdasarkan kriteria sensori.

METODE PENELITIAN

Alat dan Bahan

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah seduhan dari 5 (lima) varian kopi lokal, yaitu Kopi Manglayang, Kopi Sidikalang, Kopi Meranti, Kopi Flores, dan Kopi Kintamani. Setiap varian kopi disajikan kepada responden untuk dilakukan uji coba organoleptik melalui indera sensori. Setelah mencicipi masing-masing varian, responden diminta untuk mengisi kuesioner yang disebarakan melalui media *Google Form* sebagai instrumen utama dalam pengumpulan data. Kuesioner ini ditujukan untuk mendata preferensi dan pengalaman rasa yang dirasakan oleh responden terhadap setiap varian kopi yang diuji.

Prosedur Penelitian

Penelitian akan dilangsungkan di kawasan Jatinangor, Sumedang, Jawa Barat. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) didasarkan pada pertimbangan untuk mengetahui kriteria spesifik mahasiswa diperlukan daerah yang dipenuhi oleh mahasiswa, dalam kasus ini Jatinangor merupakan kawasan yang diramaikan oleh mahasiswa karena terdapat 4 (empat) perguruan tinggi yang berlokasi di Jatinangor, diantaranya: Universitas Padjadjaran, Institut Teknologi Bandung (kampus Jatinangor), Institut Pendidikan Dalam Negeri (IPDN), dan Institut Manajemen Koperasi Indonesia (IKOPIN).

Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Jatinangor yang merupakan konsumen kopi yang jumlahnya tidak teridentifikasi (*Unidentified Population*). *Sampling* yang digunakan adalah *accidental sampling* yang menentukan berdasarkan kebetulan (Sugiyono, 2013). Penentuan jumlah sampel yang populasinya tidak diketahui dapat menggunakan rumus Lemeshow (Setiawan dkk., 2022). Rumus Lemeshow yang digunakan adalah sebagai berikut:

$$n = \frac{Z_{1-\alpha/2}^2 p(1-p)}{d^2}$$

Keterangan:

n = Jumlah Sampel

$Z_{1-\alpha/2}^2$ = Skor Z dengan tingkat kepercayaan 95% (1,96)

p = Maksimal estimasi, disarankan 0,5 untuk populasi yang tidak diketahui

d = Alpha atau *margin of error* (tingkat kesalahan) (10%=0,1)

Oleh karena itu, berdasarkan perhitungan sampel menggunakan rumus Lemeshow tersebut, sampel diambil sebanyak 100 responden.

Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan melalui uji organoleptik melalui perbandingan 3 (tiga) kriteria sensori kopi, yang kemudian data hasil perolehan digabungkan ke dalam kuesioner yang diisi oleh responden dengan media *google form*. Data sekunder untuk penelitian ini merupakan literatur pendukung seperti artikel jurnal, internet, serta referensi lain yang berkaitan dengan penelitian. Skala yang digunakan dalam penelitian ini adalah skala standar *Analytical Hierarchy Process* (AHP) yaitu:

Tabel 2. Skala Perbandingan Metode AHP

Nilai Skala	Deskripsi
1	A1 lebih ekstrim disukai dibanding A2
2	A1 sangat disukai dibanding A2
3	A1 cukup disukai dibanding A2
4	A1 sedikit disukai dibanding A2
5	A1 dan A2 sama saja
6	A2 sedikit disukai dibanding A1
7	A2 cukup disukai dibanding A1
8	A2 sangat disukai dibanding A1
9	A2 lebih ekstrim disukai dibanding A1

Sumber: Pramelani (2020)

Menurut Ratnamurni (2022), AHP merupakan metode yang kerap digunakan untuk menyelesaikan suatu permasalahan dengan membangun struktur hierarki yang terdiri dari tujuan permasalahan yang akan diselesaikan (*goal*), dilanjutkan dengan penentuan kriteria yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan (*criteria*), dan diakhiri dengan pemilihan alternatif yang dapat digunakan sebagai solusi (*alternative*).

Menurut Rachman (2019), terdapat beberapa tahap dalam penerapan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP), diantaranya:

1. Tentukan masalah dan tujuan yang akan dicapai serta kriteria dan alternatif yang akan digunakan.
2. Buat hirarki keputusan yang dimulai dari tujuan umum masalah, kriteria yang relevan, dan alternatif yang akan digunakan.
3. Buatlah set matriks perbandingan berpasangan. Suatu kriteria akan dibandingkan dengan kriteria lainnya dalam hal seberapa penting pencapaian tujuannya.
4. Menentukan nilai sintesis hierarki yang akan digunakan untuk menentukan bobot vektor eigen (λ_{max}) dari masing-masing kriteria.
5. Setelah bobot kriteria didapatkan, lakukan kalkulasi nilai *Consistency Index* (CI) dengan persamaan sebagai berikut:

$$CI = \frac{\lambda_{max} - n}{n - 1}$$

Keterangan:

λ_{max} = Hasil perkalian eigen vector dengan matriks kriteria

n = Jumlah kriteria

6. Melakukan kalkulasi *Consistency Ratio* (CR) dengan persamaan sebagai berikut:

$$CR = \frac{CI}{RI}$$

Keterangan:

CI = *Consistency Index*

RI = *Ratio Index*, bernilai sesuai dengan Saaty & Vargas (2012)

Apabila nilai CR lebih dari 0,1, maka harus dilakukan perhitungan ulang hingga diperoleh rasio kurang dari atau sama dengan 0,1 yang berarti konsisten.

7. Hitung dan analisa hasil akhir.

Dalam rangka mengetahui preferensi mahasiswa, terlebih dahulu dilakukan uji organoleptik kepada 5 (lima) seduhan varian kopi lokal yang tidak ditambahkan pemanis dalam bentuk apapun. Pada uji ini, dilakukan perbandingan dari masing-masing varian kopi lokal melalui *pairwise comparison* terhadap 3 (tiga) kriteria sensori kopi, diantaranya: Aroma, Tingkat Keasaman, serta *Aftertaste*. Hal ini beriringan dengan definisi dari uji organoleptik menurut Ayustaningwarno (2014), yang mendefinisikan bahwa uji organoleptik merupakan proses penilaian atau pengujian yang menggunakan panca indera manusia untuk mengamati warna, aroma, tekstur, dan rasa pada suatu produk makanan, minuman, ataupun obat

Berdasarkan penjabaran di atas maka dapat disimpulkan bahwa seluruh tahapan pada *Analytical Hierarchy Process* (AHP) harus dilakukan untuk mendapatkan bobot preferensi kopi lokal yang paling sesuai dengan mahasiswa Jatinangor.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisa Kriteria Penentuan Varian Kopi Lokal

Sebelum dilaksanakannya uji organoleptik, terlebih dahulu dilakukan penelitian singkat yang membahas mengenai kriteria utama yang menjadi preferensi konsumen dalam pemilihan kopi. Penelitian melalui media *Google Form* yang melibatkan 529 responden konsumen kopi.

Tabel 3. Kriteria Penentuan Varian Kopi Lokal oleh Konsumen Kopi

	C1	C2	C3
Aroma	117	164	109
Rasa	217	123	68
Aftertaste	80	125	144
Tingkat Keasaman	66	71	103
Body	48	44	98
Tekstur Bubuk	0	1	4
Warna Bubuk	1	1	3

Berdasarkan hasil penelitian terhadap konsumen kopi, diketahui bahwa kriteria sensori dalam pemilihan kopi didominasi oleh faktor rasa dengan persentase respons tertinggi (41,02% atau 217 responden), diikuti oleh aroma (22,12% atau 117 responden), *aftertaste* (15,12% atau 80 responden), dan tingkat keasaman (12,48% atau 66 responden). Hasil ini mengindikasikan bahwa preferensi konsumen kopi cenderung berfokus pada cita rasa yang sesuai dengan selera, namun tetap mempertimbangkan intensitas aroma dan *aftertaste* yang kuat, serta tingkat keasaman yang relatif rendah.

Setelah mengidentifikasi preferensi umum konsumen kopi, penelitian ini melakukan spesifikasi populasi dengan memilih responden dari kalangan Generasi Z, khususnya mahasiswa Jatinangor, sebagai subjek penelitian. Evaluasi dilakukan terhadap tiga aspek sensori kopi yang paling mudah diidentifikasi oleh konsumen, meliputi: aroma, tingkat keasaman, dan *aftertaste*.

Penentuan Prioritas Perbandingan 3 (Tiga) Kriteria Berpasangan

Dilakukan perbandingan 3 (tiga) kriteria berpasangan untuk menentukan prioritas dari antara ketiga kriteria tersebut. Perhitungan Eigen Vector (λ Max), *Consistency Index* (CI), dan *Consistency Ratio* (CR) dilakukan untuk memastikan matriks kriteria dapat dipercaya atau konsisten.

Tabel 4. Perbandingan Berpasangan Alternatif Berdasarkan Kriteria Aroma

Kriteria	Aroma	Tingkat Keasaman	Aftertaste	Priority
Aroma	1,00	1,33	1,57	0,41
Tingkat Keasaman	0,75	1,00	0,53	0,24
After-taste	0,64	1,89	1,00	0,35
Total	2,39	4,22	3,10	1,00
Eigen Value (λ Max)				3,08
Consistency Index (CI)				0,38
Consistency Ratio (CR)				0,07

Data pada **Tabel 4** menunjukkan bahwa kriteria Aroma memiliki prioritas tertinggi (0,41), diikuti oleh Aftertaste (0,35), dan tingkat keasaman sebagai prioritas terendah (0,24). Nilai *Consistency Ratio* yang berada dibawah 0.1 (10%) mengindikasikan bahwa matriks perbandingan berpasangan dari masing-masing kriteria merupakan valid / konsisten / *dependable*.

Penentuan Prioritas Semua Alternatif Berdasarkan 3 (Tiga) Kriteria

Setelah dilakukan perbandingan kriteria berpasangan, maka akan dilanjutkan dengan perbandingan alternatif berdasarkan kriteria sensori pertama, yaitu aroma. Masing-masing analisis akan menghasilkan Eigen Value, *Consistency Index*, dan *Consistency Ratio* untuk memastikan validitas perhitungan.

Tabel 5. Perbandingan Berpasangan Alternatif Berdasarkan Kriteria Aroma

Alternatif	A1	A2	A3	A4	A5	Priority
A1	1,00	1,02	0,57	0,62	2,20	0,20
A2	0,98	1,00	0,75	0,46	0,52	0,13

A3	1,76	1,33	1,00	0,63	0,86	0,20
A4	1,62	2,17	1,59	1,00	0,56	0,24
A5	0,45	1,91	1,16	1,78	1,00	0,23
Total	5,81	7,44	5,07	4,48	5,15	1,00
Eigen Value (λ Max)						5,40
Consistency Index (CI)						0,10
Consistency Ratio (CR)						0,09

Data pada **Tabel 5** menunjukkan perbandingan dari masing-masing alternatif berdasarkan kriteria aroma, dimana diperoleh varian kopi lokal A4 (Kopi Robusta Flores) sebagai prioritas tertinggi (0,24), diikuti oleh A5 (Kopi Robusta Bali Kintamani) sebagai prioritas tertinggi kedua (0,23), A1 (Kopi Arabika Manglayang) dan A3 (Kopi Liberika Meranti) memiliki nilai yang sama untuk menduduki prioritas ketiga dan keempat (0,20), dan A2 (Kopi Robusta Sidikalang) sebagai prioritas terendah (0,13).

Nilai *Consistency Ratio* pada perbandingan berpasangan alternatif kopi lokal berdasarkan kriteria aroma berada dibawah 0.1 (10%) yang mengindikasikan bahwa matriks perbandingan berpasangan dari masing-masing kriteria merupakan valid / konsisten / *dependable*. Setelah mengevaluasi alternatif berdasarkan kriteria aroma, analisis dilanjutkan dengan membandingkan alternatif tersebut menggunakan kriteria kedua, yaitu tingkat keasaman.

Tabel 6. Perbandingan Berpasangan Alternatif Berdasarkan Kriteria Tingkat Keasaman

Alternatif	A1	A2	A3	A4	A5	Priority
A1	1,00	1,23	0,47	0,82	1,22	0,18
A2	0,81	1,00	0,60	0,63	0,67	0,13
A3	2,11	1,65	1,00	0,36	0,93	0,21
A4	1,22	1,59	2,77	1,00	0,67	0,26
A5	0,82	1,49	1,07	1,50	1,00	0,22
Total	5,95	6,97	5,92	4,31	4,49	1,00
Eigen Value (λ Max)						5,34
Consistency Index (CI)						0,85
Consistency Ratio (CR)						0,08

Sumber: Hasil Olahan Data Pribadi (2025)

Berdasarkan hasil analisis yang disajikan dalam **Tabel 6**, terlihat bahwa terdapat variasi tingkat prioritas masing-masing alternatif kopi berdasarkan kriteria tingkat keasaman. A4 (Kopi Robusta Flores) memperoleh prioritas tertinggi dengan bobot 0,26, pada peringkat kedua terdapat A5 (Kopi Robusta Bali Kintamani) dengan bobot 0,22, diikuti oleh A3 (Kopi Liberika Meranti) (A3) di posisi ketiga dengan bobot 0,21. Sementara itu, A1 (Kopi Arabika Manglayang) dan A2 (Kopi Robusta Sidikalang) masing-masing menempati posisi keempat dan kelima dengan bobot yang lebih rendah, yaitu 0,18 dan 0,13.

Nilai Consistency Ratio pada perbandingan berpasangan alternatif kopi lokal berdasarkan kriteria tingkat keasaman berada dibawah 0.1 (10%) yang mengindikasikan bahwa matriks perbandingan berpasangan dari masing-masing kriteria merupakan valid / konsisten / *dependable*.

Pada tahap analisa penentuan prioritas alternatif terhadap 3 (tiga) kriteria, setiap alternatif dianalisis berdasarkan kriteria sensori terakhir, yakni *aftertaste*.

Tabel 7. Perbandingan Berpasangan Alternatif berdasarkan Kriteria *Aftertaste*

Alt	A1	A2	A3	A4	A5	Priority
A1	1,00	0,61	0,44	0,52	2,31	0,10
A2	1,64	1,00	0,48	0,53	0,64	0,15
A3	2,25	2,07	1,00	0,52	0,72	0,26
A4	1,93	1,87	1,91	1,00	0,72	0,30
A5	0,43	1,56	1,38	1,39	1,00	0,19
Total	7,25	7,11	5,21	3,96	5,39	1,00
Eigen Value (λ Max)						5,38
Consistency Index (CI)						0,09
Consistency Ratio (CR)						0,08

Sumber: Hasil Olahan Data Pribadi (2025)

Berdasarkan data yang disajikan pada **Tabel 7**, terlihat bahwa A4 (Kopi Robusta Flores) memperoleh prioritas tertinggi dengan bobot 0,26, pada peringkat kedua terdapat A3 (Kopi Liberika Meranti) dengan bobot 0,26, diikuti oleh A5 (Kopi Robusta Bali Kintamani) di posisi ketiga dengan bobot 0,19. Sementara itu, A2 (Kopi Arabika Sidikalang) dan A1 (Kopi Arabika Manglayang) masing-masing menempati posisi keempat dan kelima dengan bobot yang lebih rendah, yaitu 0,15 dan 0,10.

Nilai Consistency Ratio pada perbandingan berpasangan alternatif kopi lokal berdasarkan kriteria *aftertaste* berada dibawah 0.1 (10%) yang mengindikasikan bahwa matriks

perbandingan berpasangan dari masing-masing kriteria merupakan valid / konsisten / *dependable*

Hasil analisis perbandingan berpasangan terhadap alternatif kopi lokal berdasarkan kriteria sensori menunjukkan bahwa A4 (Kopi Robusta Flores) secara konsisten memenuhi preferensi mahasiswa di kawasan Jatinangor. Hal ini didukung oleh posisi dominan varian tersebut sebagai prioritas utama pada seluruh aspek kriteria sensori yang meliputi aroma, tingkat keasaman, dan *aftertaste*. Dominasi pada seluruh kriteria evaluasi sekaligus memperkuat validitas kesimpulan mengenai preferensi konsumen mahasiswa Jatinangor terhadap karakteristik sensori yang ditawarkan oleh Kopi Robusta Flores.

Hasil Preferensi Mahasiswa Jatinangor

Setelah menghitung konsistensi dari kriteria dan alternatif terhadap masing-masing kriteria), langkah selanjutnya adalah menghitung Sintesa Global untuk menentukan pengambilan keputusan. Penghitungan menggunakan metode perkalian matriks pada nilai prioritas dari semua alternatif sebagai berikut:

Tabel 7. Hasil Preferensi Varian Kopi Lokal Mahasiswa Jatinangor

Alternatif	Aroma	Tingkat Keasaman	<i>Aftertaste</i>	Priority
A1	0,20	0,18	0,10	0,16
A2	0,13	0,13	0,15	0,14
A3	0,20	0,21	0,26	0,22
A4	0,24	0,26	0,30	0,27
A5	0,23	0,22	0,19	0,21
Total	1,00	1,00	1,00	1,00

Sumber: Hasil Olahan Data Pribadi (2025)

Melalui perhitungan pada Tabel 7. dapat dibuktikan bahwa prioritas varian kopi lokal tertinggi diperoleh oleh varian A4, yaitu Kopi Robusta Flores dengan bobot sebesar 27%. Prioritas kedua diperoleh oleh varian A3, yaitu Kopi Liberika Meranti sebesar 22%. Prioritas ketiga diperoleh oleh varian A5, yaitu kopi Robusta Bali Kintamani sebesar 21%. Prioritas keempat diperoleh oleh varian A1, yaitu Kopi Arabika Manglayang sebesar 16% dan prioritas terakhir diperoleh oleh varian A2, yaitu kopi Arabika Sidikalang sebesar 14%.

KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini meliputi:

1. Prioritas tertinggi secara kolektif berdasarkan kriteria sensori aroma, tingkat keasaman dan *aftertaste* diperoleh oleh Kopi Robusta Flores (A4) sebesar 27%. Hal ini menandakan Kopi Robusta Flores memiliki kriteria yang paling sesuai dengan preferensi mahasiswa Jatinangor.

2. Konsumen kopi secara umum cenderung menjadikan rasa sebagai kriteria utama dalam memilih varian kopi lokal, sebagaimana ditunjukkan oleh 217 responden (41,02%). Kriteria selanjutnya adalah aroma yang dipilih oleh 117 responden (22,12%), diikuti oleh *aftertaste* sebanyak 80 responden (15,12%), dan tingkat keasaman yang dipilih oleh 66 responden (12,48%).
3. Prioritas terendah secara kolektif berdasarkan kriteria sensori aroma, tingkat keasaman, dan *aftertaste* diperoleh oleh Kopi Arabika Sidikalang dengan bobot 14%. Hal ini menandakan bahwa Kopi Robusta Sidikalang bukan merupakan varian kopi lokal yang dapat dinikmati oleh mayoritas kalangan mahasiswa Jatinangor.

SARAN

Perlu dilakukannya analisis mendalam mengenai pemahaman mahasiswa Jatinangor terhadap kriteria-kriteria sensori yang menjadi pembeda signifikan antar jenis kopi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayustaningwarno. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*.
- Belton, V., & Stewart, T. J. (2002). *Multiple Criteria Decision Analysis: An Integrated Approach*. Springer.
- Hendrawan, S. A., Pujiyanto, T., & Purnomo, D. (2022). Analisis Pengaruh Experiential Marketing Terhadap Kepuasan Pelanggan di 372 Kopi Setiabudhi Kota Bandung. *Jurnal Ekonomi Pertanian*.
- Ho, W. (2008). Integrated Analytic Hierarchy Process and Its Applications: A Literature review. *European Journal of Operational Research*, 186(1), 211-228.
- Panggabean, I. E. (2011). *Buku pintar Kopi*.
- Pramelani. (2020, April). Faktor Ketertarikan Minuman Kopi Kekinian Terhadap Minat Beli Konsumen Kalangan muda. *Jurnal Kuliah Manajemen*, 15, 121-129.
- Purnomo, M., & Lisdiana, A. (2021). Developing Coffee Culture Among Indonesia's Middle-Class: A Case Study In A Coffee-Producing Country. *Cogent Social Sciences* 7.
- Rachman, R. (2019). Penerapan Metode AHP Untuk Menentukan Kualitas Pakaian Jadi di Industri Garment. *Jurnal Informatika*, 6(1), 1-8.
- Ratnamurni, E., Ludiya, E., & Luthfiartie, A. (2022). Quality Risk Management in Infusion Product Distribution Using Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) and Analytical Hierarchy Process. 229-244.
- Saaty, T. L. (1980). *The Analytic Hierarchy Process*. McGraw-Hill.
- Saaty, T. L., & Vargas, L. G. (2012). *Models, Method, Concepts & Applications of the Analytical Hierarchy Process*.
- Setiawan, Haikal, M., Komarudin, R., & Kholifah, D. N. (2022). Pengaruh Kepercayaan, Tampilan Dan Promosi Terhadap Keputusan Pemilihan Aplikasi Marketplace. *Jurnal Infortech*, 4(2), 139-147.
- Sondang, Sharine, Pandusaputri, N., & Mokodompit, R. (2024). ADAPTASI TREN PENIKMAT KOPI DARI GENERASI MILENIAL KE GENERASI Z. *Journal of Syntax Literate* 9.
- Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*.
- Vaidya, O. S., & Kumar, S. (2006). Analytic Hierarchy Process: An Overview of Applications. *European Journal of Operational Research*, 169(1), 1-29.

Widodo, Roikhan, M., Hamdi, S., & Parama, I. (2024). KEDAI KOPI SEBAGAI RUANG PUBLIK MAHASISWA DI KOTA MATARAM. *Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Sosiologi*, 2(2), 44-64.