

**ANALISIS KORELASI FORMULASI KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*)
DAN ROBUSTA (*Coffea canephora*), PENGINSTANAN DENGAN
PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN TERHADAP
KUALITAS KOPI INSTAN**

**Correlation Analysis Of Arabica (*Coffea arabica*) and Robusta
(*Coffea canephora*) Coffee Formulation, Instillation With
Maltodextrin Addition on Instant Coffee Quality**



**AHMAD LUTHFI RIDWAN
G032231010**

PROGRAM STUDI MAGISTER ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR**

2024

Optimized using
trial version
www.balesio.com

**ANALISIS KORELASI FORMULASI KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*)
DAN ROBUSTA (*Coffea canephora*), PENGINSTANAN DENGAN
PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN TERHADAP
KUALITAS KOPI INSTAN**

Tesis

Sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar magister

Program Studi Magister Ilmu dan Teknologi pangan

Disusun dan diajukan oleh

AHMAD LUTHFI RIDWAN
G032231010

kepada

PROGRAM STUDI MAGISTER ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS HASANUDDIN

MAKASSAR

2024



TESIS

**ANALISIS KORELASI FORMULASI KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*)
DAN ROBUSTA (*Coffea canephora*), PENGINSTANAN DENGAN
PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN TERHADAP
KUALITAS KOPI INSTAN**

AHMAD LUTHFI RIDWAN
NIM: G032231010

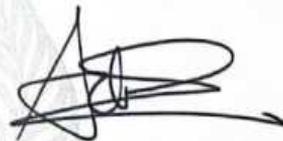
Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian Magister pada 09 September 2024
dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Pada
Program Studi Magister Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Pertanian
Universitas Hasanuddin
Makassar

Mengesahkan
Pembimbing Utama Pembimbing Pendamping



Prof. Dr. Ir. H. Jalil Genisa, MS
NIP. 19500112 198003 1 003



Dr. Adiansyah Syarifuddin, S.TP., M.Si.
NIP. 19770527 200312 1 001

Ketua Program Studi
Magister Ilmu dan Teknologi Pangan

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Hasanuddin



Prof. Dr. Ir. Salengke, M.Sc.
NIP. 19631231 198811 1 005



Prof. Dr. Ir. Salengke, M.Sc.
NIP. 19631231 198811 1 005

PERNYATAAN KEASLIAN DAN PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa, tesis berjudul "ANALISIS KORELASI FORMULASI KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*) DAN ROBUSTA (*Coffea canephora*), PENGINSTANAN DENGAN PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN TERHADAP KUALITAS KOPI INSTAN" adalah benar karya saya dengan arahan dari tim pembimbing (Prof. Dr. Ir. H. Jalil Genisa, MS., sebagai Pembimbing Utama dan Dr. Adiansyah Svarifuddin, S.TP., M.Si., sebagai Pembimbing Pendamping). Karya ilmiah ini belum di ajukan dan tidak sedang di ajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau di kutip dari karya yang di terbitkan maupun tidak di terbitkan dari penulis lain telah di sebutkan dalam teks dan di cantumkan dalam Daftar Pustaka tesis ini. Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat di buktikan bahwa Sebagian atau keseluruhan tesis ini adalah karya orang lain, maka saya bersedia menerima saksi atas perbuatan tersebut berdasarkan aturan yang berlaku.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta (hak ekonomis) dari karya tulis saya berupa tesis ini kepada Universitas Hasanuddin.

Makassar, 09 September 2024



Ahmad Luthfi Ridwan
NIM G032231010



UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan kasih sayangNya, penulis dapat menyelesaikan Tesis yang berjudul “**Analisis Korelasi Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Dan Robusta (*Coffea canephora*), Penginstanan Dengan Penambahan Maltodekstrin Terhadap Kualitas Kopi Instan**” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Magister Teknologi Pertanian (M.TP) pada program strata dua (S2).

Penulis sangat berterima kasih kepada seluruh keluarga besar, terkhusus Ibunda tercinta Rahmatang dan Ayahanda tercinta Ridwan Rahmat atas do'a, kasih sayang serta dukungan moril dan materil. Penulis juga menyadari bahwa Tesis ini dapat diselesaikan karena adanya bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Salengke, M. Sc., selaku dekan Fakultas Pertanian yang telah memberikan fasilitas, kesempatan, serta mendukung penulis untuk belajar serta menyelesaikan pendidikan di Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.
2. Prof. Dr. Ir. H. Jalil Genisa, MS selaku dosen pembimbing pertama yang senantiasa memberikan perhatian, kritikan, bimbingan, serta motivasi kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tesis dengan baik.
3. Dr. Adiansyah Syarifuddin, S.TP, M.Si selaku dosen pembimbing kedua yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan motivasi selama proses penyusunan Tesis ini.
4. Kepada Prof. Dr. Ir. Hj. Mulyati M. Tahir, MS., Prof. Dr. Ir. Jumriah Langkong, MS., dan Dr. Ir. Andi Hasizah, M.Si selaku dosen penguji yang banyak memberikan saran dan masukan yang sangat berharga dalam proses penulisan Tesis sehingga dapat terselesaikan.
5. Dosen Pengajar, Staf Akademik dan Teknisi Laboratorium yang banyak memberikan arahan dan kontribusi sejak awal penelitian hingga Tesis ini diselesaikan.
6. Teman-teman mahasiswa/i Magister ITP 23-1 terima kasih telah menemani selama proses perkuliahan serta dukungan dan motivasi kepada penulis sejak awal masa perkuliahan hingga penulis menyelesaikan Tesis ini.

Tesis ini jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis dengan segala keterbukaan menerima saran dan kritik yang membangun. Besar harapan penulis agar Tesis ini dapat bermanfaat dan memberikan kontribusi positif dalam dunia akademis



Makassar, September 2024

ABSTRAK

AHMAD LUTHFI RIDWAN (NIM. G032231010). **Analisis Korelasi Formulasi Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan Robusta (*Coffea canephora*), Penginstanan Dengan Penambahan Maltodekstrin Terhadap Kualitas Kopi Instan.** Dibimbing oleh Jalil Genisa dan Adiansyah Syarifuddin,

Pencampuran kopi (*blending*) menjadi trend yang sangat disukai oleh masyarakat saat ini. Kopi arabika yang dikenal dengan citarasanya yang khas serta kandungan asam yang tinggi ditambahkan dengan kopi robusta dengan karakteristik yang pahit serta kafein yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk memformulasi kopi Arabika dan Robusta (Arrusta) dengan penambahan maltodekstrin dalam proses penginstanan dan mengevaluasi dampaknya terhadap kualitas kopi instan. Penggunaan maltodekstrin diharapkan dapat meningkatkan karakteristik fisik dan kimia kopi instan, seperti kelarutan, rasa, dan aroma. Metode penelitian meliputi proses pembuatan kopi bubuk, metode pengeringan beku (*freeze drying*) dan metode pengeringan semprot (*spray drying*). Analisis dilakukan terhadap sifat sensori, kadar air, kafein, pH, dan kelarutan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan maltodekstrin berpengaruh signifikan terhadap kualitas kopi instan, dengan peningkatan dalam parameter tertentu yang diuji. Kesimpulan penelitian ini adalah formulasi terbaik dari kopi arabika, kopi robusta serta dengan penambahan bahan pengisi maltodekstrin yaitu 40% arabika + 60% robusta + 20% maltodekstrin berdasarkan pengujian organoleptik. Formulasi dengan metode *spray drying* dihasilkan kandungan kadar air 6,19%, nilai pH 5,29, kuantitatif kafein 1%, serta nilai kelarutan 75,16%. Sedangkan formulasi dengan metode *freeze drying* diperoleh kandungan kadar air 6,32%, nilai pH 5,29, kuantitatif kafein 0,92%, dan nilai kelarutan 62,42%.

Kata kunci : Arabika, Kualitas, Penginstanan, Robusta



ABSTRACT

AHMAD LUTHFI RIDWAN (NIM. G032231010). **Correlation Analysis of Arabica (*Coffea arabica*) and Robusta (*Coffea canephora*) Coffee Formulation, Instillation with Maltodextrin Addition on Instant Coffee Quality.** Supervised by Jalil Genisa and Adiansyah Syarifuddin.

Coffee blending has become a very popular trend in today's society. Arabica coffee which is known for its distinctive flavor and high acid content is added with Robusta coffee with bitter characteristics and high caffeine. This study aims to modify Arabica and Robusta (Arrusta) coffee by adding maltodextrin in the installation process and evaluate its impact on the quality of instant coffee. The use of maltodextrin is expected to improve the physical and chemical characteristics of instant coffee, such as solubility, flavor, and aroma. The research methods included the process of making ground coffee, freeze drying and spray drying methods. Sensory properties, moisture content, caffeine, pH, and solubility were analyzed. The results showed that the addition of maltodextrin had a significant effect on the quality of instant coffee, with improvements in certain parameters tested. The conclusion of this research is that the best formulation combination of arabica coffee, robusta coffee and the addition of maltodextrin filler is 40% arabica + 60% robusta + 20% maltodextrin based on organoleptic testing. Formulation with spray drying method resulted in moisture content of 6.19%, pH value of 5.29, quantitative caffeine 1%, and solubility value of 75.16%. While the formulation with the freeze drying method obtained a moisture content of 6.32%, pH value of 5.29, quantitative caffeine 0.92%, and solubility value of 62.42%.

Keywords: Arabica, Instanitation, Robusta, Quality



Optimized using
trial version
www.balesio.com

DAFTAR ISI

| | |
|---|----------|
| LEMBAR PENGESAHAN | ii |
| ABSTRAK | iv |
| ABSTRACT | vii |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR LAMPIRAN | x |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 2 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 3 |
| 1.5 Kerangka Berfikir | 3 |
| II. METODE PENELITIAN | 4 |
| 2.1 Waktu dan Tempat Penelitian..... | 4 |
| 2.2 Bahan dan Alat | 4 |
| 2.3 Rancangan Penelitian..... | 4 |
| 2.4 Prosedur Penelitian | 5 |
| 2.4.1 Pembuatan Kopi Bubuk..... | 5 |
| 2.4.2 Pembuatan Kopi Instan Metode <i>Freeze Drying</i> | 5 |
| 2.4.3 Pembuatan Kopi Instan Metode <i>Spray Drying</i> | 6 |
| 2.4.4 Pembuatan Larutan Kontrol..... | 6 |
| 2.5 Prosedur Analisis..... | 6 |
| 2.5.1 Analisa Sensori | 6 |
| 2.5.2 Analisis Kadar Air | 7 |
| 2.5.3 Uji Kuantitatif Kafein | 7 |
| 2.5.4 Uji Nilai pH | 7 |
| 2.5.5 Analisis Kelarutan..... | 7 |
| Data | 8 |
| BAHASAN | 9 |
| | 9 |
| ri | 10 |
| | 10 |



| | | |
|------------|-----------------------------------|-----------|
| 3.2.2 | Tekstur | 12 |
| 3.2.3 | Rasa | 14 |
| 3.2.4 | Aroma | 16 |
| 3.3 | Penentuan Perlakuan Terbaik | 19 |
| 3.4 | Pengujian Kadar Air | 20 |
| 3.5 | Nilai Derajat Keasaman (pH) | 21 |
| 3.6 | Kuantitatif Kafein | 23 |
| 3.7 | Analisis Kelarutan | 24 |
| IV. | PENUTUP | 27 |
| 4.1 | Kesimpulan | 27 |
| 4.2 | Saran | 27 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 28 |
| | LAMPIRAN | 35 |



Optimized using
trial version
www.balesio.com

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Kopi Bubuk..... | 35 |
| Lampiran 2. Diagram Alir Pembuatan Kopi Instan | 36 |
| Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna Produk Kopi Instan..... | 37 |
| Lampiran 4. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tekstur Produk Kopi Instan | 38 |
| Lampiran 5. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa Produk Kopi Instan..... | 39 |
| Lampiran 6. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma Produk Kopi Instan..... | 40 |
| Lampiran 7. Data Hasil Rata-Rata Pengujian Organoleptik Produk Kopi Instan..... | 41 |
| Lampiran 8. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Warna | 41 |
| Lampiran 9. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Organoleptik Warna | 41 |
| Lampiran 10. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Tekstur | 42 |
| Lampiran 11. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Organoleptik Tekstur..... | 42 |
| Lampiran 12. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Rasa | 42 |
| Lampiran 13. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Organoleptik Rasa | 43 |
| Lampiran 14. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Aroma | 43 |
| Lampiran 15. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Organoleptik Aroma | 43 |
| Lampiran 16. Hasil Pengujian Kadar Air Kopi Instan | 44 |
| Lampiran 17. Hasil Pengujian Nilai Keasaman (pH) Kopi Instan | 44 |
| Lampiran 18. Hasil Pengujian Kuantitatif Kafein Kopi Instan | 44 |
| Lampiran 19. Hasil Pengujian Nilai Kelarutan Kopi Instan | 44 |
| Lampiran 20. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Air Kopi Instan | 44 |
| Lampiran 21. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Air Kopi Instan | 45 |
| Lampiran 22. Hasil Analisa Sidik Ragam Nilai Keasaman (pH) Kopi Instan | 45 |
| Lampiran 23. Hasil Uji Lanjut Duncan Nilai Keasaman (pH) Kopi Instan..... | 45 |
| Lampiran 24. Hasil Analisa Sidik Ragam Kuantitatif Kafein Kopi Instan | 45 |
| Lampiran 25. Hasil Uji Lanjut Duncan Kuantitatif Kafein Kopi Instan..... | 46 |
| Lampiran 26. Hasil Analisa Sidik Ragam Nilai Kelarutan Kopi Instan..... | 46 |
| Uji Lanjut Duncan Nilai Kelarutan Kopi Instan..... | 46 |
| Metodologi Penelitian Pembuatan Kopi Instan | 47 |
| Metodologi Pengujian Kopi Instan | 50 |



I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini produk olahan kopi telah menjadi gaya hidup sosial (*social life style*). Minuman kopi tidak hanya populer dikalangan muda, tetapi juga pada kalangan dewasa. Kopi terdiri dari banyak jenis, namun saat ini jenis kopi banyak ditemukan yaitu kopi arabika (*Coffea arabica*) dan kopi robusta (*Coffea canephora*). Menurut Farhaty, N., & Muchtaridi, M. (2016), bahwa kopi arabika terasa lebih asam, mengandung lebih banyak minyak, mengandung kafein yang lebih rendah, dan harganya lebih mahal. Adanya perbedaan dari jenis kopi tersebut berhubungan dengan komponen kimia yang terkandung didalamnya. Komponen kimia seperti kafein, asam klorogenat, trigonelin, karbohidrat, lemak, asam amino, asam organik, aroma volatile dan mineral yang terdapat pada kopi dapat memberikan efek yang menguntungkan dan juga dapat membahayakan kesehatan para penikmat kopi (Najiyati dan Danarti, 2001).

Pencampuran kopi (*blending*) menjadi trend yang sangat disukai oleh masyarakat saat ini. Proses pencampuran jenis kopi atau dengan bahan lainnya dilakukan agar para penikmat kopi dapat menikmati secangkir kopi yang diinginkan. Jenis kopi arabika dan robusta merupakan jenis kopi yang banyak dilakukan pencampuran untuk menghasilkan citarasa kopi yang baik. Pencampuran kopi arabika dan robusta untuk menyeimbangkan keunggulan yang dimiliki oleh jenis kopi tersebut (Tarigan, et al., 2015). Kopi arabika yang dikenal dengan citarasanya yang khas serta kandungan asam yang tinggi ditambahkan dengan kopi robusta dengan karakteristik yang pahit serta kafein yang tinggi. Pencampuran jenis kopi tersebut dilakukan agar dapat disukai oleh banyak orang.

Salah satu produk olahan kopi yang menjadi kesukaan masyarakat saat ini yaitu kopi instan. Minuman dalam bentuk bubuk kopi instan termasuk produk olahan yang sangat digemari serta berpotensi untuk dikembangkan karena tidak meninggalkan ampas, mudah disimpan dalam jangka waktu yang lama, serta mudah larut dalam air dibandingkan dengan kopi bubuk (Apriani dkk, 2016). Menurut Siswoputranto (1993) dalam Sarah (2019) menyatakan bahwa kopi instan adalah kopi yang sifatnya mudah larut dalam air (*water soluble*) tanpa meninggalkan ampas kopi serta mengandung kafein yang lebih rendah. Berdasarkan SNI 01-2983-1992, kopi instan merupakan suatu produk kering yang mudah larut dalam air, diperoleh dengan cara mengekstrak biji tanaman kopi yang telah disangrai, hanya dengan menggunakan air. Kelebihan yang dimiliki oleh kopi instan yaitu dapat memudahkan konsumen dalam membuat seduhan kopi karena tidak menggunakan peralatan yang banyak, hanya dengan menggunakan cangkir dan pengaduk. Konsumen atau masyarakat juga lebih memilih kopi instan dikarenakan seduhan kopi yang dihasilkan tanpa menyisakan ampas. Prinsip dasar dari pembuatan kopi instan yaitu pembuatan kopi dengan menggunakan ekstrak dilakukan pengeringan. Proses ekstraksi yang dilakukan dalam jualan agar memisahkan kopi dengan ampas yang terkandung proses pembuatan kopi instan dilakukan penambahan bahan seperti bahan pengisi (Darwin, 2013).

Penambahan bahan pengisi dalam proses pembuatan produk kopi instan pencampuran bubuk kopi arabika dengan robusta (arrusta) untuk meningkatkan volume, meningkatkan viskositas serta proses pengeringan produk. Penambahan bahan pengisi



maltodekstrin dapat berfungsi untuk melapisi komponen flavor, meningkatkan volume, meningkatkan jumlah total padatan, serta dapat mencegah kerusakan kopi akibat proses pemanasan (Matarani, dkk 2019). Maltodekstrin merupakan salah satu bahan pengikat yang baik digunakan dalam proses penginstanan kopi, memiliki kelarutan yang tinggi, serta dapat dengan cepat terdispersi. Menurut (Schenk dan Habbada 2002), maltodekstrin dapat mempertahankan aroma khas kopi pada saat proses penginstanan terjadi, serta memiliki rasa yang tawar sehingga sangat cocok untuk dijadikan bahan pengikat tanpa mempengaruhi rasa dan aroma kopi instan yang dihasilkan. Maltodekstrin yang ditambahkan saat proses pembuatan kopi instan dapat berfungsi untuk melindungi senyawa penting yang terkandung pada kopi seperti, melindungi kandungan komponen antioksidan yang dapat rusak akibat pemanasan suhu tinggi. Hal ini dapat terjadi karena adanya kemampuan dari maltodekstrin untuk membentuk body dan memiliki daya ikat yang kuat terhadap senyawa yang tersalut. Kandungan senyawa fenolik yang terkandung dalam kopi instan juga terjaga akibat karena adanya maltodekstrin yang dapat membentuk lapisan tipis yang melindungi dari degradasi termal selama proses penginstanan. Maltodekstrin mempunyai ikatan yang kuat serta struktur spiral heliks yang dapat meminimalisir hilangnya komponen yang terkandung (Ismandari, 2020).

Penggunaan bahan pengisi sangat diperlukan agar dapat menghasilkan minuman bubuk kopi instan yang berkualitas baik serta dapat diterima oleh panelis. Berdasarkan uraian tersebut, maka dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Korelasi Formulasi Kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan Robusta (*Coffea canephora*), Penginstanan Dengan Penambahan Maltodekstrin Terhadap Kualitas Kopi Instan”. Hal ini bertujuan untuk mengetahui formulasi yang tepat dalam pembuatan kopi instan dengan menggunakan penambahan maltodekstrin sehingga dapat meningkatkan produk kopi instan dan bermanfaat bagi tubuh.

1.2 Rumusan Masalah

Perkembangan zaman yang terjadi saat ini telah mengubah pola konsumsi masyarakat di Indonesia. Salah satu komoditas yang sangat digemari yaitu kopi. Kopi mengandung banyak manfaat yang baik terhadap tubuh, seperti kandungan kafein untuk membantu meningkatkan konsentrasi dan menurunkan resiko depresi serta kandaungan antioksidan yang berfungsi untuk melindungi tubuh dari efek radikal bebas yang dapat menimbulkan beragam penyakit. Saat ini produk olahan kopi yang banyak diminati oleh masyarakat yaitu kopi instan, hal ini dikarenakan lebih praktis untuk dikonsumsi dan tidak menghasilkan ampas kopi ketika diseduh. Akan tetapi, komposisi kimiawi dari kopi mengalami penurunan karena adanya proses penginstanan akan berdampak bagi kualitas kopi bubuk instan yang dihasilkan serta penerimaan konsumen terhadap produk menjadi berkurang dan produk kopi yang dipasarkan umumnya menggunakan pengolahan khusus Arabika/robusta, sehingga perlu kombinasi formulasi Arabika serta penambahan produk yaitu dengan menggunakan maltodekstrin. Dari pernyataan tersebut yaitu penentuan formulasi yang tepat pada kopi instan dengan kombinasi kopi robusta dan Arabika sehingga kopi instan dengan cita rasa yang khas dan juga sebagai alternatif yang fungsional.



1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk menganalisis formulasi kopi arabika, kopi robusta, serta penambahan bahan pengisi maltodekstrin berdasarkan analisa sensori terbaik terhadap kopi instan yang dihasilkan
2. Untuk menganalisis kandungan fisikokimiawi berdasarkan formulasi terbaik yang diperoleh dengan metode pengeringan yang berbeda terhadap kopi instan

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat sebagai memberikan pengetahuan bagi produsen dan konsumen serta diharapkan pula dapat mengembangkan produk minuman fungsional kopi instan sehingga dapat bermanfaat bagi masyarakat.

1.5 Kerangka Berfikir

Produk pangan instan termasuk produk yang mudah larut dan terdispersi dalam air. Minuman instan adalah produk olahan yang berbentuk serbuk, mudah larut dalam air, praktis dalam proses penyajian dan memiliki daya simpan yang lama karena kadar airnya yang rendah serta memiliki luas permukaan yang besar. Beberapa penelitian tentang proses pengolahan kopi instan telah banyak dilakukan dalam rangka mendapatkan kopi instan yang dapat diterima oleh konsumen. Namun jenis kopi yang digunakan dalam proses pembuatan kopi instan yaitu hanya kopi robusta, sehingga perlu dilakukan formulasi penambahan kopi arabika dalam pembuatan kopi instan.

