

## RINGKASAN

**Irwan Deo Alzidan. 2023. Pengaruh lama fermentasi dan roasting terhadap sifat kimiawi kopi bubuk. Dibawah Bimbingan Muh. Aniar Hari Swasono, S.P., MP.**

Kopi merupakan salah satu minuman yang populer di seluruh dunia. Banyak orang menikmati secangkir kopi untuk menambah energi dan meningkatkan konsentrasi. Selain itu, kopi juga memiliki beragam rasa dan aroma yang membuatnya menjadi minuman yang disukai oleh banyak orang. Salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas kopi adalah proses fermentasi dan roasting. Tujuan Penelitian adalah untuk mengetahui interaksi antara lama fermentasi dan waktu roasting terhadap sifat fisikokimia kopi bubuk. Penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan dua faktor utama dalam penelitian ini, yaitu faktor yang pertama adalah lama fermentasi (F) dengan 3 level (12 jam, 24 jam dan 36 jam) dan faktor yang kedua adalah lama roasting (R) dengan 3 level (10 menit, 15 menit dan 20 menit) . Dan akan diulang sebanyak 2 kali, sehingga total terdapat 18 perlakuan dari kombinasi. Analisa yang dilakukan yaitu analisa fisikokimia meliputi kadar air, kadar abu, kadar kafein, dan organoleptik meliputi warna, aroma, dan rasa. Hasil terbaik adalah F2R3 (Fermentasi 24 jam Roasting 20 menit) meliputi kadar air 2,83 %, kadar abu 5,00 %, kadar kafein 0,19%, warna 4,2 (suka), aroma 4,00 (suka), dan rasa 4,12 (suka).

Kata kunci : Fermentasi, *Roasting*, Kopi

## **SUMMARY**

**Irwan Deo Alzidan. 2023. Effect of fermentation and roasting time on the chemical properties of ground coffee. Under the Guidance of Muh. Aniar Hari Swasono, S.P., MP.**

Coffee is one of the most popular drinks around the world. Many people enjoy a cup of coffee to increase energy and improve concentration. In addition, coffee also has a variety of flavors and aromas that make it a drink that is liked by many people. One of the factors that affect the quality of coffee is the process of fermentation and roasting. The research objective was to determine the interaction between fermentation time and roasting time on the physicochemical properties of ground coffee. This study used a randomized block design (RBD) with two main factors in this study, namely the first factor was fermentation time (F) with 3 levels (12 hours, 24 hours and 36 hours) and the second factor was roasting time (R) with 3 levels (10 minutes, 15 minutes and 20 minutes) . As if repeated 2 times, so that there are a total of 18 treatments from the combination. The analysis carried out was physicochemical analysis including moisture content, ash content, caffeine content, and organoleptic including color, aroma, and taste. The best results were F2R3 (24 hours Fermentation Roasting 20 minutes) including water content 2.83%, ash content 5.00%, caffeine content 0.19%, color 4.2 (likes), aroma 4.00 (likes), and taste 4.12 (like).

Keywords: Fermentation, *Roasting*, Coffee