

RINGKASAN

Moch Nur Haqiqi. 2023. Pengaruh Lama Pengeringan Dan *Roasting* Terhadap Fisikokimia Bubuk Kopi Robusta (*Coffea Canephora*). dibawah bimbingan Dr. Hapsari Titi Palupi, S.TP., MP

Kopi merupakan tanaman perkebunan strategis yang biasanya dikonsumsi dalam bentuk minuman yang menyegarkan. Cita rasa dan aroma dari kopi ditentukan dari pengolahannya. Proses pengeringan dan *roasting* dapat mempengaruhi kualitas biji kopi dan karakteristik organoleptik yang dihasilkan. Pengeringan merupakan faktor penting dari pengolahan kopi, waktu pengeringan biji kopi dapat mempengaruhi kelembaban dan kadar air dalam biji kopi, serta mempengaruhi kecepatan dan konsistensi pada saat *roasting*. Dalam proses ini merupakan tahapan yang dapat membentuk aroma dan rasa khas kopi yang akan dikeluarkan dari biji kopi dengan perlakuan panas dan dipengaruhi oleh lamanya proses *roasting*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan dan *roasting* terhadap karakteristik kimia dan organoleptik dengan metode *cupping test* pada bubuk kopi robusta.

Rancangan penelitian ini menggunakan 2 faktor yaitu lama pengeringan dan lama *roasting*. Faktor pertama yaitu metode pengeringan dengan waktu 4 hari, 6 hari, dan 8 hari. faktor kedua adalah metode *roasting* dengan waktu 10 menit dan 20 menit.

Data yang diperlukan untuk analisis ini adalah data waktu pengeringan dan waktu *roasting* biji kopi, serta hasil penilaian fisikokimia bubuk kopi yang dihasilkan. Data tersebut dapat diperoleh dengan melakukan percobaan pada biji kopi yang waktu pengeringan dan *roasting* bervariasi, kemudian hasilnya dinilai secara organoleptik dengan metode pengujian sensorik yang digunakan adalah metode *cupping test* mengacu pada aturan SCAA (*Specialty Coffee Association of America*) dengan 8 panelis terlatih seperti barista, penikmat kopi dan *roaster* kopi. Selanjutnya menganalisis data secara statistik. Analisis ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada pengaruh yang signifikan antara waktu pengeringan dan waktu *roasting* terhadap fisikokimia bubuk kopi. Salah satu metode analisis yang dapat digunakan adalah uji ANOVA (*analysis of variance*), yang akan menguji apakah terdapat perbedaan yang signifikan antara rata-rata nilai organoleptik bubuk kopi yang dikeringkan atau di *roasting* pada waktu yang berbeda.

Kombinasi perlakuan pada waktu pengeringan dan pemanggangan yang berbeda memiliki pengaruh yang berbeda secara signifikan terhadap parameter kadar air dan kadar abu. Berdasarkan hasil pengujian yang telah dilakukan, diperoleh skor rata-rata uji bekam terbaik dengan skor aroma rata-rata 7,63, rasa 7,94, *aftertaste* 8,59, *acidity* sebesar 8,22, *body* sebesar 8,16, *balance* sebesar 7,81, *sweetness* sebesar 8,28, *overall* sebesar 8,56. Perlakuan terbaik terdapat pada kombinasi perlakuan A2B1 (pengeringan 6 hari dan *roasting* 10 menit) dengan parameter kimia dan organoleptik metode *cupping test*, meliputi kadar abu 5,60 %, kadar air 2,66 %, dan untuk nilai keseluruhan dari *cupping test* adalah *cuppingtest* 8,56 (luar biasa).

SUMMARY

Moch Nur Haqiqi. 2023. Effect of drying and roasting duration on physicochemistry of robusta coffee powder (*Coffea canephora*). Supervisor by Dr. Hapsari Titi Palupi, S.TP., MP

Coffee is a strategic plantation crop which is usually consumed in the form of a refreshing drink. The taste and aroma of coffee is determined by its processing. The drying and roasting processes can affect the quality of the coffee beans and the resulting organoleptic characteristics. Drying is an important factor in coffee processing, coffee bean drying time can affect the moisture and water content in the coffee beans, as well as affect the speed and consistency during roasting. This process is a stage that can form the distinctive aroma and taste of coffee which will be released from coffee beans by heat treatment and is influenced by the duration of the roasting process. This study aims to determine the effect of drying and roasting time on chemical and organoleptic characteristics by cupping test method on robusta coffee powder.

The design of this study uses 2 factors, namely drying time and roasting time. The first factor is the drying method with a time of 4 days, 6 days, and 8 days. The second factor is the roasting method with a time of 10 minutes and 20 minutes

The data required for this analysis are data on drying time and roasting time of coffee beans, as well as the results of physicochemical assessment of the coffee powder produced. The data can be obtained by conducting experiments on coffee beans whose drying and roasting times vary, then the results are assessed organoleptic with the sensory testing method used is the cupping test method referring to the SCAA (Specialty Coffee Association of America) rules with 8 trained panelists such as baristas, coffee connoisseurs and coffee roasters. Next, analyze the data statistically. This analysis aims to determine whether there is a significant influence between drying time and roasting time on the physicochemistry of coffee grounds. One analysis method that can be used is the ANOVA (analysis of variance) test, which will test whether there is a significant difference between the average organoleptic values of coffee grounds dried or roasted at different times.

The combination of treatments at different drying and roasting times has a significantly different influence on the parameters of moisture content and ash content. Based on the results of the tests that have been carried out, the average score of the best cupping test was obtained with an average aroma score of 7.63, taste 7.94, aftertaste 8.59, acidity of 8.22, body of 8.16, balance of 7.81, sweetness of 8.28, overall of 8.56. The best treatment is found in the combination of A2B1 treatment (6 days drying and 10 minutes roasting) with chemical and organoleptic parameters of the cupping test method, including ash content 5.60 %, moisture content 2.66 %, and for the overall value of the cupping test is cupping test 8.56 (extraordinary).