

Kemala Rizki. J1A116043. Dekafeinasi Kopi Liberika Organik Dengan Menggunakan Enzim Papain. Dibimbing oleh : Addion Nizori S.TP., M.Sc., P.hD dan Ir. Surhaini., M.P

RINGKASAN

Kopi liberika salah satu komoditas unggulan Provinsi Jambi, Kopi liberika memiliki ciri khas tersendiri, salah satunya citarasa kopi liberika adalah dried fruit. Dekafeinasi merupakan proses pengurangan kadar kafein suatu bahan hasil pertanian dengan mempertahankan rasa dan aroma. Penurunan kadar kafein bisa dilakukan dengan penggunaan enzim papain pada proses perendaman. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh proses dekafeinasi biji kopi liberika dengan menggunakan enzim papain terhadap penurunan kafein dan untuk mendapatkan konsentrasi yang terbaik dari enzim papain dalam menurunkan kadar kafein kopi liberika dan sifat organoleptik.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober sampai November 2020 bertempat di Laboratorium Analisis dan Pengolahan Hasil Pertanian dan Laboratorium Terpadu Universitas Jambi. Peneliti ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL), dengan 4 perlakuan penambahan enzim papain yaitu 0,5%, 1%, 1,5%, dan 2%. Sampel diulang sebanyak 4 kali sehingga di peroleh 16 satuan percobaan.

Hasil penelitian menunjukan bahwa perlakuan penambahan enzim papain berpengaruh nyata terhadap kadar kafein. Perlakuan penambahan enzim papain terbaik adalah konsentrasi 2%, dengan kadar kafein 0,39 % dan menghasilkan kopi dengan aroma khas kopi, rasa agak pahit dan warna agak hitam.

Kata Kunci ; *Dekafeinasi, Enzim Papain, Kopi Liberika.*