

**ANRI PAKPAHAN. J1A216050. Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Kualitas Kopi Bubuk Dari Biji Jambu Bangkok ( *Psidium guajava*, L.) Pembimbing: Ir. Emanauli, M.P dan Rudi Prihantoro, S.TP., M.Sc.**

---

**RINGKASAN**

Jambu biji (*Psidium guajava* L.) merupakan tanaman komoditas hortikultura yang banyak dijumpai di Indonesia. Tanaman ini masuk ke Indonesia pada tahun 1998 melalui Misi Teknik Taiwan. Jambu biji sangat potensial untuk dikembangkan di Indonesia karena cocok dengan tanah, iklim dan cuaca di Indonesia. Selain itu, jambu biji memiliki ketahanan terhadap hama dan penyakit cukup baik. Potensi peluang bisnis jambu biji sangat besar dikarenakan pasokan jambu biji belum dapat memenuhi permintaan pasar. Produktivitas jambu biji di Indonesia konsisten mengalami peningkatan dari 18,81 ton/ha di tahun 2013 menjadi 23,60 ton/ha di tahun 2017. Produksi mengalami peningkatan dari 181.632 ton di tahun 2013 menjadi 2016.986 ton di tahun 2016, sedangkan di tahun 2017 produksi mengalami penurunan menjadi 200.488 ton. Di sisi lain, luas lahan mengalami perkembangan yang fluktuatif. Biji jambu Bangkok mengandung karbohidrat dan serat 69,2%, lipid 14%, protein 8,7% dan Asam lemak bebas 0,4% dan kadar kafein yang rendah 1,2mg/kg. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh lama penyangraian terhadap kopi bubuk biji jambu yang terbaik dan untuk mengetahui lama penyangraian terbaik kopi biji jambu.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan lama penyangraian. Lama yang digunakan terdiri dari 4 (empat) taraf perlakuan yaitu 5 menit, 7.5 menit, 10 menit dan 12.5 menit dengan suhu yang sama yaitu 140°C . Setiap perlakuan diulang sebanyak 4 kali sehingga diperoleh 16 satuan percobaan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan sidik ragam apabila terdapat perbedaan maka dilakukan uji lanjut DNMRT (*Duncan New Multiple Range Test*) pada taraf 5% dan 1%. Parameter yang diamati adalah kadar air, kadar abu, total padatan tidak larut dalam air dan uji organoleptik (warna, aroma, rasa, penerimaan keseluruhan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyangraian berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar abu, total padatan tidak larut dalam air, organoleptik warna, organoleptik aroma, organoleptik rasa, dan penerimaan keseluruhan. Perlakuan lama penyangraian 10 menit merupakan perlakuan yang terbaik untuk menyangrai biji jambu bangkok dengan nilai kadar air 2,44%, kadar abu 1,60%, padatan tidak larut dalam air 2,64% dan nilai uji organoleptik pada warna 3,53 yaitu (hitam kecoklatan), pada aroma 3,83 yaitu (agak beraroma kopi), rasa 3,97 yaitu (agak pahit) dan penerimaan keseluruhan 3,83 yaitu (agak suka).

Kata kunci : Biji jambu bangkok, Kopi bubuk, Lama penyangraian