

ALDI ARMANDA. J1A216008. Pengaruh Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kopi Bubuk Liberika (Coffea Liberica). Pembimbing: Ir. Hj. Emanauli, M.P dan Rudi Prihantoro, S.TP., M.Sc.

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyangraian terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kopi bubuk liberika dan untuk mencari lama penyangraian yang tepat terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kopi bubuk liberika.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 taraf perlakuan dan 3 kali ulangan sehingga memperoleh 15 satuan percobaan. Suhu yang digunakan pada penyangraian ini adalah 180 °C dengan perlakuan lama penyangraian 6 menit, 8 menit, 10 menit, 12 menit dan 14 menit. Parameter yang diamati yaitu kadar air, kadar abu, pH, rendemen dan uji organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma dan penerimaan keseluruhan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyangraian terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kopi bubuk liberika berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, pH, rendemen, dan uji organoleptik kopi bubuk liberika. Perlakuan lama penyangraian 12 menit merupakan perlakuan terbaik dalam penyangraian kopi liberika dengan suhu 180 °C menghasilkan nilai kadar air 1,59% , nilai kadar abu 4,62% , nilai pH 4,00 , nilai rendemen 79,11% , nilai warna 3,44 (hitam kecokelatan) , nilai rasa 3,88 (agak pahit) , nilai aroma 3,52 (beraroma kopi) dan nilai penerimaan keseluruhan 3,84 (agak suka).

Kata Kunci : Kopi Liberika, Lama Penyangraian, Kopi Bubuk