

RIKA RAHAYU. J1A118053. Pengaruh Lama Fermentasi Basah terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Kopi Liberika (*Coffea liberica*). Pembimbing : Dr. Fitry Tafzi, S.TP., M.Si dan Ir. Indriyani, M.P

RINGKASAN

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang menjadi unggulan di Indonesia. Salah satu jenis kopi unggulan Provinsi Jambi adalah kopi Liberika, yang dibudidayakan di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. Pengolahan kopi liberika saat ini masih dilakukan dengan cara tradisional sehingga menghasilkan mutu bubuk kopi yang rendah. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan mutu bubuk kopi adalah dengan penanganan pascapanen seperti fermentasi, yang akan berperan dalam pembentukan warna, cita rasa, dan aroma yang nantinya muncul saat proses penyangraian. Teknik fermentasi yang dapat diterapkan adalah metode fermentasi. Hal yang perlu diperhatikan dalam fermentasi basah adalah waktu yang dibutuhkan untuk merendam biji kopi, sehingga membutuhkan pengendalian waktu fermentasi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi basah terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman kopi liberika yang dihasilkan.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan 5 taraf perlakuan dan 3 kali pengulangan sehingga diperoleh 15 satuan percobaan. Perlakuan yang digunakan adalah lama fermentasi yaitu 0 jam, 12 jam, 24 jam, 36 jam dan 48 jam. Parameter yang diamati diantaranya kadar air bubuk kopi, total padatan terlarut, warna, pH, aktivitas antioksidan, total fenol, total flavonoid dan organoleptik. Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan ANOVA taraf 1% dan 5%, apabila terdapat pengaruh perlakuan maka akan dilanjutkan dengan uji DNMRT (*Duncan new Multiple Range Test*) pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan perlakuan berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, total fenol dan organoleptik dengan atribut *fragrance/aroma*, *flavor*, dan *aftertaste*, serta hedonik rasa dan penerimaan keseluruhan. Lama fermentasi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air bubuk kopi, total padatan terlarut, warna, pH, total flavonoid, organoleptik untuk atribut *acidity*, *body*, *balance*, *uniformity*, *clean cup*, *sweetness*, *overall* dan *final score*, serta hedonik warna. Lama fermentasi terbaik terdapat pada 36 jam fermentasi dengan kadar air bubuk kopi 2,50%, total padatan terlarut 1,95°Brix, deskripsi warna *very dark desaturated red* dan pH 5,15, serta kandungan total fenol 1889,60 ppm, total flavonoid 305,23 ppm dan aktivitas antioksidan (IC₅₀) 70,42 ppm (sedang). Penilaian sensori dengan atribut *fragrance/aroma* mendapatkan penilaian 7,78, *flavor* 7,77, *aftertaste* 7,75, *acidity* 7,78, *body* 7,68, *balance* 7,93, *uniformity* 10,00, *clean cup* 10,00, *sweetness* 10,00, *overall* 8,13 dan *final score* 8,48 sedangkan secara hedonik warna bernilai agak suka, hedonik rasa agak suka, dan penerimaan keseluruhan agak suka, sehingga dapat disebut sebagai *Specialty Coffee*.

Berdasarkan uraian tersebut, maka disimpulkan bahwa perlakuan terbaik yaitu lama fermentasi 36 jam, sehingga disarankan dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai lama fermentasi basah terhadap *green bean* kopi liberika.

Kata kunci : fermentasi basah, kopi liberika, lama fermentasi