

**Ade Racman. J1A216052. Pengaruh Lama Fermentasi Basah Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Bubuk Kopi Liberika (*Coffea Liberica*). Pembimbing: Ibu Dr. Fitri Tafzi, S.TP., M.Si dan Bapak Rudi Prihantoro, S.TP., M.Sc**

---

## **RINGKASAN**

Salah satu komoditas kopi unggulan di Provinsi Jambi adalah kopi liberika yang dibudidayakan di Kabupaten Tanjung Jabung Barat lebih dikenal dengan nama kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom) (Purnamayani & Gunadnya 2017). Pembuatan minuman kopi melalui proses pemanenan dan sortasi buah, pengupasan daging buah (pulping), pencucian awal, fermentasi biji kopi, pencucian akhir, penjemuran, pengupasan kulit ari, penyangraian, dan penggilingan menjadi kopi (Hamni, 2014). Salah satu yang mempengaruhi dalam citarasa dan aroma kopi yaitu fermentasi, yang berperan dalam pembentukan warna, cita rasa, dan aroma yang nantinya akan muncul saat proses penyangraian (Nugroho, 2009). Teknik fermentasi yang dapat diterapkan pada kopi untuk memperbaiki cita rasa kopi yang dihasilkan adalah metode fermentasi basah (*wet fermentation*) (Budiman, 2012). Hal yang perlu diperhatikan dalam fermentasi basah adalah waktu yang dibutuhkan untuk merendam biji kopi (Yusianto & Widyotomo, 2013). Berdasarkan penelitian sebelumnya menggunakan kopi robusta lampung di dapatkan perlakuan terbaik dengan lama fermentasi 24 jam (Wiraputra et al., 2020). Penelitian lainnya yang menggunakan kopi robusta asal Gorontalo, didapatkan perlakuan terbaik dengan lama waktu fermentasi 48 jam (Zainuddin & Tomina, 2021). Tujuan dari penelitian ini adalah Untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kimia bubuk kopi liberika dan Untuk menentukan lama fermentasi yang menghasilkan bubuk kopi terbaik di setiap perlakuan pada kopi liberika.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAK) dengan perlakuan lama fermentasi terdiri dari 5 taraf yaitu 0 jam sebagai kontrol (T0), 12 jam (T1), 24 jam (T2), 36 jam (T3), dan 48 jam (T4). Masing- masing perlakuan diulang 3 kali, sehingga diperoleh 15 satuan percobaan. Parameter yang diamati adalah derajat warna, kadar air, kadar abu, nilai pH, total fenol, total flavonoid, dan aktivitas antioksidan.

**Kata kunci:** *Fermentasi Biji Kopi, Bubuk Kopi, Kopi liberika.*