**Andi Prayogo. J1B117028. Karakteristik Fisik Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Kabupaten Kerinci Pada Beberapa Metode Pengolahan.
Pembimbing : Dr. Ir. Sahrial, M.Si dan Fera Oktaria, S.TP., M.P.**

RINGKASAN

Kopi adalah hasil komoditi perkebunan yang mempunyai angka ekonomis cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan memiliki fungsi penting selaku sumber pendapatan negara. Kopi merupakan bagian produk terpenting di wilayah Kerinci. Salah satu strategi dalam mendukung pengembangan kopi adalah proses pengolahannya untuk mempertahankan mutu kopi yang baik melalui proses pengolahan yang tepat.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 3 taraf perlakuan dan 5 kali pengulangan sehingga diperoleh 15 satuan percobaan. Adapun perlakuan dalam penelitian ini yaitu : P1 = Kopi arabika dengan pengolahan natural, P2 = Kopi arabika dengan pengolahan basah dan P3 = Kopi arabika dengan pengolahan semi basah. Parameter yang diamati yaitu *geometric mean diameter* (GMD), *sphericity*, volume, luas permukaan, *bulk density*, *true density*, porositas dan berat satuan biji. Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan ANOVA dengan taraf 5%. Apabila perlakuan menunjukkan pengaruh nyata, maka akan dilakukan uji lanjut menggunakan Duncan's Multiple Range Test (DMRT) pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kopi beras arabika asal Kerinci memiliki nilai GMD 6,201-6,247 mm, *sphericity* 0,641 mm – 0,644 mm, volume 256,685 mm³ - 263,944 mm³, luas permukaan 101,432 mm² – 102,953 mm², *bulk density* 0,684 g/cm³ - 0,701 g/cm³, *true density* 0,915 g/cm³ – 0,925 g/cm³, porositas 23,429% - 25,856%, dan bobot per biji 0,167 g – 0,170 g dan metode pengolahan natural, pengolahan semi basah, dan pengolahan basah tidak berbeda nyata terhadap sifat fisik biji kopi yang meliputi GMD, *sphericity*, volume, luas permukaan, *bulk density*, *true density*, porositas, dan bobot biji kopi.