

FAISAL ANUGRAH SIGALINGGING. J1A119028. Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Kopi Beras Liberika (*Coffea Liberica*). Pembimbing : Dr. Fitry Tafzi, S.TP., M.Si dan Ir. Surhaini, M.P

RINGKASAN

Kopi beras liberika adalah biji kopi yang dikategorikan sebagai hasil pengolahan berupa biji kopi kering yang sudah terlepas dari daging buah, kulit tanduk dan belum disangrai. Salah satu permasalahan kopi beras liberika adalah kualitas mutunya. Mutu kopi yang dihasilkan umumnya masih rendah karena diolah dengan cara yang sederhana, mengandung kadar air tinggi, dan memiliki kandungan antioksidan yang rendah. Metode pengolahan kopi beras dengan proses pengolahan yang tepat, adalah cara dalam mempertahankan kualitas mutu kopi beras. Ada beberapa metode pengolahan kopi beras yaitu fermentasi basah *anaerob/aerob*, semi basah dan natural. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh metode pengolahan terhadap sifat fisik dan kimia kopi beras liberika dan untuk mengetahui metode pengolahan yang tepat untuk mendapatkan kopi beras liberika terbaik.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 4 taraf perlakuan metode pengolahan yaitu : fermentasi basah *anaerob*, fermentasi basah *aerob*, semi basah dan pengolahan natural. Setiap perlakuan diulang sebanyak 4 kali sehingga diperoleh 16 satuan percobaan. Parameter yang diamati adalah warna, kadar air, *bulk density*, pH, total fenol, total flavonoid, dan aktivitas antioksidan. Data yang diperoleh akan dianalisis menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) pada taraf 5%. Apabila terdapat pengaruh perlakuan, maka akan dilanjutkan dengan uji *Duncan New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode pengolahan berpengaruh nyata terhadap nilai hue, kadar air, *bulk density*, pH, Total fenol, total flavonoid, antioksidan namun tidak berpengaruh nyata terhadap nilai L pada warna. Perlakuan terbaik metode pengolahan kopi beras liberika terdapat pada Metode pengolahan terbaik terdapat pada perlakuan fermentasi *anaerob* yang memiliki karakteristik nilai L 47,64, *bulk density* 0,68 g/cm³, kadar air 8,45%, pH 5,23, total fenol 26,81 mg AGE/g, total flavonoid 5,76 mg QE/g, aktivitas antioksidan 78,26%.

Kata kunci : Kopi beras, kopi liberika, metode pengolahan.