

**M. DAFIL PRATAMA. J1B119043. Pengaruh metode pengolahan terhadap sifat fisik dan kimia kopi beras arabika kerinci (*Coffea arabica*).
Pembimbing: Dr. Fitry Tafzi, S.TP., M.Si dan Ir. Indriyani, M.P.**

RINGKASAN

Salah satu permasalahan kopi di Indonesia adalah kualitas atau mutu kopi. Mutu kopi yang dihasilkan petani umumnya masih rendah karena penanganan pada pengolahan pasca panen yang masih sederhana. Metode pengolahan kopi sangat dibutuhkan untuk mengetahui sifat fisik dan kimia kopi beras arabika yang dibutuhkan dalam mendesain peralatan, pemisahan, pengeringan, penanganan transportasi, dan penyimpanan pada kopi. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh dari metode pengolahan terhadap sifat fisik dan kimia kopi beras arabika kerinci dan mengetahui metode pengolahan mana yang terbaik dengan kandungan antioksidan paling tinggi.

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 6 kali ulangan dimana kopi arabika yang digunakan dipetik langsung dari kabupaten kerinci dan diolah menggunakan metode pengolahan kering, pengolahan semi basah dan pengolahan basah. Hasil dari penelitian ini diuji menggunakan ANOVA taraf 5% dan jika berbeda maka akan diuji lanjut menggunakan DMRT pada taraf 5% guna mengetahui perbedaan pada tiap perlakuan.

Metode Pengolahan kopi berpengaruh terhadap bobot 100 biji, warna a pada uji warna, dan kadar air. Dan tidak berpengaruh terhadap *geometric mean diameter*, *sphericity*, volume, luas permukaan, fenol dan antioksidan. Pengolahan terbaik biji kopi arabika kerinci terdapat pada parameter bobot 100 biji yakni pengolahan semi basah dengan nilai 19,82 g.

Adapun saran dari hasil penelitian yang telah dilakukan yaitu penulis menyarankan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh proses pengolahan terhadap sifat kimia bubuk kopi arabika.

Kata Kunci :Kopi arabika, kopi beras, metode pengolahan