

Rudi Desta Yandri (J1A219025). Kajian Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Kopi Bubuk Dari Biji Jambu Bangkok (*Psidium Guajava*, L.). Pembimbing : Ir. Hj. Emanauli M.P dan Rudi Prihantoro S.TP., M.Sc

RINGKASAN

Jambu biji (*Psidium guajava*, L.) merupakan salah satu tanaman buah jenis perdu, dalam bahasa inggris disebut *Lambo guava*. Selama ini pedagang maupun masyarakat luas, buah jambu biji hanya memanfaatkan daging nya saja sehingga bijinya selama ini belum diolah atau dimanfaatkan oleh masyarakat luas dan hanya dibuang saja sehingga menjadi limbah . Biji jambu kemudian dilakukan diversifikasi pangan (upaya untuk mendorong masyarakat memvariasikan produk, agar tidak terfokus hanya pada satu jenis saja), dengan cara memanfaatkan nya sebagai bahan minuman kopi yang non kafein atau kopi yang sedikit mengandung kafein, sehingga kopi bisa di konsumsi oleh semua kalangan orang yang mengalami gangguan lambung..

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama fermentasi terhadap kualitas kopi bubuk dari biji jambu bangkok dan mengetahui lama fermentasi terbaik dalam menghasilkan kopi bubuk dari biji jambu bangkok. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan sehingga memperoleh 16 satuan percobaan, dengan perlakuan lama fermentasi 48, 72, 96 dan 120 jam. Parameter yang diamati adalah kadar air, kadar abu, padatan tidak larut dalam air, organoleptik rasa, organoleptik aroma dan penerimaan keseluruhan.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa lama fermentasi terhadap kadar air, kadar abu, padatan tidak larut dalam air, dan uji organoleptik kopi bubuk biji jambu bangkok. Perlakuan lama fermentasi P3 (96 jam) adalah lama fermentasi yang tepat untuk kopi biji jambu bangkok dengan nilai kadar air (0,93%), nilai kadar abu (2,12%), nilai padatan tidak larut dalam air (0,83%), nilai organoleptik aroma 4, nilai organoleptik rasa 3,86 dan penerimaan keseluruhan 3,93.

Kata kunci : Biji Jambu, kopi, lama fermentasi, kualitas kopi.