

**Pengaruh Variasi Suhu Penyangraian Terhadap Rendemen, Kadar Air, dan
Kecerahan Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*)”**

Trysna Puji Alfarisky

Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan Jurusan Produksi Pertanian

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui tingkat rendemen, kadar air, dan perubahan warna biji kopi arabika (*Coffea arabica*) dengan tingkatan suhu yang berbeda. Metode analisis yang digunakan yaitu metode diskriptif dan data diambil dari tiap perlakuan yang digunakan yaitu P1 (Suhu sangrai 190°C), P2 (Suhu sangrai 200°C, dan P3 (Suhu sangrai 210°C) dengan lama penyangraian sama yaitu 10 menit. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Hasil yang diperoleh adalah : a) Pada P1(Suhu 190°C) kadar air 0,37%, rendemen 88,16% dan warna L22,96. Pada P2(Suhu 200°C) kadar air 0,31%, rendemen 87,73%, dan warna L23,83. Pada P3 (Suhu 210°C) kadar air 0,23%, rendemen 86,83% dan warna L24,82. b) Perlakuan P3 adalah perlakuan terbaik karena: 1) mempunyai kadar air 0,23% 2) mempunyai rendemen 86,83%; 3) nilai warna L 24,82 dengan tipe sangrai (*medium to dark*).

Kata Kunci : *Penyangraian, Suhu, Rendemen, Kadar Air, Warna*