

RINGKASAN

MEIGA NUR AZIZAH INDRIYANI, NIM B32170534, Tahun 2019.
“Proses Pengolahan Kopi Bubuk di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia”
Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Dosen
Pembimbing : Ir. Agus Santoso, M.Si (Selaku Dosen Pembimbing Utama).

Kopi bubuk diperoleh dari proses hilir awal yaitu penyangraian biji kopi, kemudian pendinginan, serta penggilingan biji kopi. Pada proses pengolahan kopi bubuk, hal yang harus diperhatikan adalah pada saat penyangraian dimana suhu dan waktu penyangraian harus diperhatikan. Suhu biji kopi masuk adalah 150°C dengan kapasitas mesin sangrai sebesar 10 kg. Pengecekan biji kopi harus dilakukan setiap 3 menit sekali, hal ini dilakukan guna mengecek suhu yang digunakan pada biji kopi sudah tepat atau belum. Jika suhu penyangraian yang digunakan kurang dari 150°C maka biji kopi akan mengkerut, sedangkan jika suhu penyangraian yang digunakan melebihi 150°C maka biji kopi akan mengalami pencoklatan dibagian luar namun dibagian dalam tetap mentah serta menimbulkan bintik-bintik hitam pada biji kopi. Biji kopi yang telah disangrai kemudian didinginkan sekitar ± 10 menit dan disimpan di dalam plastik selama ± 5 jam sebelum dilakukan proses selanjutnya. Biji kopi yang telah dingin kemudian dilakukan proses penggilingan menggunakan mesin *grinder* dengan lubang sebesar 200 mesh. Salah satu tahap terpenting pada proses pengolahan kopi bubuk adalah proses penyangraian. Penyangraian atau dikenal juga dengan proses “*Roasting*” merupakan perlakuan terhadap biji kopi terfermentasi yang digunakan untuk memperoleh citarasa dan aroma yang kuat serta memodifikasi warna mengingat terdapat 3 tingkatan warna yaitu *light roast*, *medium roast*, dan *dark roast* agar sesuai dengan selera konsumen.