

RINGKASAN

Uji Organoleptik Tingkat Sangrai Biji Kopi Arabika Argopuro Menggunakan Metode Penyeduhan v60 Larintiano Iman Dwi Cahyo, NIM A32191391, Tahun 2022, 55 halaman, Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Usken Fisdiana, M.ST.(Pembimbing).

Proses penanganan pasca panen dan pengolahan biji kopi memerlukan pemerhatian dalam bermacam aspek yang mampu untuk membuat pertahanan pada kualitas biji kopi. Suatu hal yang paling penting yakni dalam tahapan penyangraian. Proses penyangraian merupakan sebuah proses yang bertujuan untuk membentuk rasa serta aroma dalam biji kopi. Klasifikasi penyangraian berdasarkan derajat suhu, waktu serta warna diuraikan menjadi tiga yakni *light*, *medium*, dan *dark*. Aroma serta citarasa yang baik mampu diperoleh melalui tahap penyangraian memakai suhu serta waktu yang tepat dalam setiap tingkat sangrai yang mampu menjadikan produk kopi yang diperoleh dapat menghasilkan aroma yang diharapkan serta cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen.

Kegiatan ilmiah ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh apa yang didapatkan pada tingkat *roasting* kopi arabika Argopuro menggunakan metode seduh v60 dan pada tingkat *roasting* apa yang paling disukai oleh konsumen. Manfaat yang diharapkan dari kegiatan ilmiah ini yaitu memberikan informasi bahwa mutu, densitas, kadar air, suhu, lama waktu *roasting* dan cara mengoptimalkan proses *roasting* pada kopi arabika Argopuro dengan cara menentukan tingkat *roasting* yang tepat sehingga dapat menaikkan mutu dari kopi arabika Argopuro.

Kegiatan ini menggunakan perhitungan rancangan acak kelompok atau RAK dengan 3 perlakuan yaitu P1 (tingkat *roasting light*), P2 (tingkat *roasting medium*) dan P3 (tingkat *roasting dark*) yang masing masing diujikan pada 42 panelis agak terlatih dan mendapatkan hasil berbeda nyata ataupun memiliki pengaruh kepada tingkat kesukaan konsumen, kemudian di lakukan perhitungan uji lanjut BNT 5% sehingga didapatkan hasil nilai rerata hedonik paling tinggi adalah P2 (*medium*) dengan waktu *roasting* selama 6 menit 7 detik karena pada perlakuan tersebut dapat mengeluarkan rasa khas yang terkandung dalam kopi arabika Argopuro secara

optimal dan menjadikan citarasa kopi menjadi seimbang atau *balance* antara aroma, rasa, *body*, keasaman, kemanisan, dan *aftertaste*.