

RINGKASAN

Pengaruh Lama Waktu *Roasting* Terhadap Karakteristik Organoleptik Kopi Robusta Di Perumda Kahyangan Jember, Jawa Timur.

Pandu Dwi Ardiansyah, NIM B32200696, 72 Halaman, Tahun 2022, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember, Yani Subaktilah, S.TP, MP (Dosen Pembimbing), Sony Hary K, S.Si (Pembimbing Lapang).

Pelaksanaan Magang dilaksanakan di Perumda Kahyangan Jember, Jawa Timur. Perumda Kahyangan terletak di Jl. Gajah Mada No. 245, Kaliwates Kidul, Kec. Kaliwates, Jember, Jawa Timur 68131. Kegiatan Magang dimulai pada tanggal 1 September 2022-31 Desember 2022. Dengan jadwal masuk hari Senin-Jum'at dan jam kerja dimulai pukul 07:30-15:30.

Tujuan dilakukan kegiatan Magang ini yaitu untuk mengetahui karakteristik sensori pada pengaruh lama waktu *roasting* terhadap karakteristik organoleptik pada kopi robusta. Pengambilan data dan sampel dilakukan pada 28 November 2022 di ruang pengolahan Perumda Kahyangan. Pengujian sensori yang dilakukan adalah uji hedonik dengan 25 panelis tidak terlatih.

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi memiliki karakteristik fisik dan cita rasa yang berbeda karena dipengaruhi oleh budi daya, cara panen, pengolahan, penyimpanan, dan juga cara menyajikan kopi tersebut. Mutu kopi sangat ditentukan oleh pengaruh penanganan selama pasca panen. Minuman yang diekstrak dari biji kopi robusta memiliki cita rasa yang kuat dan cenderung lebih pahit dibanding arabika. Proses penyangraian adalah proses pembentukan citarasa dan aroma pada biji kopi. Apabila biji kopi memiliki keseragaman pada ukuran, *specific gravity*, tekstur, kadar air dan struktur kimia, maka proses penyangraian akan relatif lebih mudah di kendalikan. Berdasarkan hasil uji organoleptik pengaruh lama waktu *roasting* terhadap karakteristik organoleptik pada kopi robusta didapatkan hasil paling banyak disukai yaitu pada kode sampel 346 dengan tingkat kematangan biji

medium to dark dengan lama waktu sangrai 14 menit dengan rata-rata nilai hedonik warna 3,84, rasa 4,04, dan aroma 4,04 (suka).