

RINGKASAN

Pengaruh Perbedaan Suhu Penyeduhan Dan Tingkat Kehalusan Terhadap Karakteristik Sensoris Kopi Robusta Perumda Perkebunan Kahyangan Jember, Muhammad Sulthon Bachtiar, NIM B32201001, Tahun 2023, 48 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S. TP, MP (Pembimbing), Yani Subaktilah, S.TP, MP (Ketua Penguji), dan M. Ardiyansyah, S.Si, M.Si (Anggota Penguji).

Kopi merupakan salah satu komoditas penting didalam perdagangan dunia yang melibatkan beberapa negara produsen dan banyak negara konsumen. maka Kabupaten Jember mempunyai peluang besar pada usahatani kopi. Perumda Perkebunan Kahyangan juga termasuk pembudidaya kopi jenis robusta yang ada di Jember 3 kebun yaitu di Sumber Pandan, Kecamatan Tanggul seluas 1.318,812 Ha dengan luas penanaman kopi 829,3 Ha, Sumber Wadung, Kecamatan Silo seluas 1.411,963 Ha dengan luas penanaman kopi 276,38 Ha dan di Gunung Pasang, Kecamatan Panti seluas 1.069,5714 Ha . Produksi kopi di Perumda Perkebunan Kahyangan sedang mengalami penurunan yang disebabkan karena tingkat mutu kopi yang megalami perubahan dan rasa tidak konsisten. Akibat turunnya tingkat pemasaran, Perumda Perkebunan Kahyangan membuat inovasi Cafe Kahyangan yang masih dalam tahap perencanaan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui suhu dan tingkat kehalusan yang tepat untuk menyeduh kopi robusta dari perumda perkebunan kahyangan maka diharapkan dapat menghasilkan peningkatan kualitas dan cita rasa sajian kopi robusta.yang dapat diterima oleh lidah masyarakat. Penelitian ini dilaukan pada bulan Januari – Mei 2023 di Laboratorium Pengolahan Pangan Kopi (PHTP) Politeknik Negeri Jember. Sampel yang digunakan berupa kopi robusta yang diambil dari masing – masing kebun Perumda Perkebunan Kahyangan dimana kemudian sampel diuji menggunakan uji *cupping test* dengan metode seduhan tubruk terhadap pengaruh suhu yaitu 78°C, 90°C, 92°C. Serta tingkat kehalusan dengan skala 7 (Kasar), skala 5 (Medium), Skala 1 (Halus).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dengan menggunakan uji *cupping test* terhadap pengaruh perbedaan suhu dan tingkat kehalusan pada kopi robusta Perumda Perkebunan Kahyangan mengalami perubahan pada karakteristik sensoris. Pada hasil perlakuan penyeduhan dengan suhu 92°C didapatkan hasil *scoring Cupping test* tertinggi yaitu pada kode K3P3 (kopi robusta gunung pasang dengan ukuran penggilingan halus) dengan nilai 77,95 dengan rata-rata dari dari penilaian atribut rasa *Cupping Test* mendapatkan nilai 7,3. Karakteristik cita rasa sensoris yang dihasilkan dari penyeduhan pada suhu 92°C yaitu *chocolate* dan *sweet choco* serta cita rasa negatif yang timbul yaitu *astringent* (sepat).