

RINGKASAN

Uji Organoleptik Kopi Robusta Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Kebun Sumber Wadung Berdasarkan Suhu Dan Lama Waktu Penyangraian, Arinda Putri Rahayu, NIM B32202461, Tahun 2023, 55 Hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, M.P (Pembimbing).

Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember merupakan salah satu Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) Pemerintah Kabupaten Jember yang membudidayakan kopi robusta. Perumda sendiri memiliki 5 kebun, salah satu kebun yang dikelola adalah Kebun Sumber Wadung. Sumber Wadung adalah salah satu daerah yang banyak menghasilkan biji kopi robusta dengan kualitas yang sangat bagus, sedangkan mutu kopi yang dihasilkan umumnya masih rendah. Biji kopi robusta yang masih diolah dengan teknik pengolahan yang sangat mendasar, memiliki kadar air yang sangat tinggi, dan masih tercampur dengan bahan lain dalam jumlah yang cukup banyak, semuanya berkontribusi terhadap masalah ini setelah dipanen. Bagaimana kopi diolah sebelum, selama, dan setelah panen memiliki dampak yang signifikan pada profil rasa akhirnya. Pemrosesan pascapanen mungkin termasuk pemanggangan sebagai salah satu opsi. Biji kopi mendapatkan rasa dan aroma khasnya selama proses pemanggangan. Dalam proses pemanggangan, dua variabel terpenting adalah panas dan waktu. Banyak orang saat ini masih kekurangan pengetahuan yang diperlukan untuk menyiapkan dan memanggang kopi dengan benar, sehingga menghasilkan produk kopi di bawah standar. Untuk alasan ini, mengontrol suhu dan durasi proses pemanggangan sangat penting.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Uji Organoleptik Kopi Robusta Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Kebun Sumber Wadung Berdasarkan Suhu Dan Lama Waktu Penyangraian. Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Februari hingga bulan Mei 2023. Lokasi pelaksanaan penelitian ini yaitu Perusahaan Umum Daerah Perkebunan Kahyangan Jember. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial yang terdiri dari 6 perlakuan yaitu P1 (suhu 175⁰C, lama penyangraian 9 menit), P2 (suhu 175⁰C,

lama penyangraian 11 menit), P3 (suhu 180⁰C, lama penyangraian 9 menit), P4 (suhu 180⁰C, lama penyangraian 11 menit), P5 (suhu 185⁰C, lama penyangraian 9 menit), P6 (suhu 185⁰C, lama penyangraian 11 menit) dan parameter yang diamati adalah warna, rasa, aroma, tekstur, dan endpan. Analisis data yang diperoleh dari hasil pengamatan dengan menggunakan analisi varian (Anova) taraf 5% dengan uji F tabel. Apabila terdapat beda nyata antar perlakuan maka dilakukan uji lanjut BNT 5%. Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa suhu dan lama waktu penyangraian berpengaruh sangat nyata pada kesukaan konsumen terhadap parameter warna, rasa, aroma, tekstur, dan endapan.