

RINGKASAN

Perusahaan Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember merupakan salah satu Badan Usaha Milik Daerah (BUMD). Perusahaan Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember berada di Jl. Gajah Mada No. 245, Kaliwates Kidul, Kaliwates Kec. Kaliwates, Jember, Jawa Timur 6813. Perusahaan Daerah Perkebunan (PDP) Kahyangan Jember berdiri sejak tanggal 12 Pebruari 1969. Perusahaan ini bergerak di bidang pengolahan biji kopi dan karet.

Beberapa macam proses yang dilakukan di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember mulai dari penerimaan bahan baku dari kebun, proses penyangraian *green bean* (*Roasting*), Penggilingan kopi menjadi bubuk/grinder, tempering, kemudian *packaging* atau pengemasan, dan yang terakhir penyimpanan barang jadi ke gudang penyimpanan atau gudang stok barang.

Proses penyangraian (*Roasting*) adalah proses pembentukan rasa dan aroma pada biji kopi dengan cara memanggang biji kopi pada mesin dengan menggunakan suhu tertentu dan pada waktu yang sudah ditetapkan sehingga menghasilkan biji kopi yang memiliki warna, aroma serta citarasa yang khas dan dapat menjadikan daya tambah bagi konsumen. Dalam proses roasting hasil dari biji kopi dibedakan menjadi beberapa tingkatan yakni : *light roast* (sangrai cukupan), *medium roast* (sangrai sedang), *medium dark roast* (sangrai agak matang), *dark roast* (sangrai matang).

Pengujian ini dilaksanakan pada 20 Desember 2022 diruang produksi Perumda Kahyangan Jember. Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu pada uji organoleptik kopi sangrai. Berdasarkan hasil pengujian menunjukkan bahwa ada pengaruh perbedaan organoleptik pada setiap suhu roasting yang berbeda juga. Pada pengujian organoleptik ini dilakukan 4 pengujian yakni warna, rasa, aroma, dan kekentalan menggunakan 3 perlakuan suhu *roasting* yang berbeda dengan suhu 120⁰C, 140⁰C, dan 160⁰C dengan menggunakan 25 panelis tidak terlatih. Pada hasil pengujian organoleptik panelis lebih menyukai kopi pada suhu 160⁰ C untuk warna, aroma, rasa dan kekentalan yang dihasilkan karena lebih berasa atau lebih pekat organoleptiknya dibandingkan suhu dibawahnya yakni suhu *roasting* 120⁰ C dan 140⁰ C.