

**PENGARUH SUHU PENYANGRAIAN TERHADAP RENDEMEN,
KADAR AIR,DAN WARNA BIJI KOPI ARABIKA**

(Coffea arabica L var. typica)

Muhamad Dicky Setiawan

**Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan
Jurusan Produksi Pertanian**

ABSTRAK

Proses penyangraian adalah proses pembentukan rasa dan aroma pada biji kopi. Apabila biji kopi memiliki keseragaman dalam ukuran, tekstur, kadar air dan struktur kimia, maka proses penyangraian akan relatif lebih mudah untuk dikendalikan. Kegiatan ilmiah ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh suhu terhadap rendemen, kadar air dan warna biji kopi arabika selama proses penyangraian. Kegiatan ini dilakukan di Lab. Pengolahan Hasil Tanaman Perkebunan dan Lab. Analisa Pangan Politeknik Negeri Jember menggunakan metode deskriptif dengan parameter 1) Rendemen; 2) Kadar Air dan 3) Warna. Perlakuan penyangraian yang digunakan adalah suhu awal masuk biji kopi ke mesin sangrai yaitu P1 suhu 160°C, P2 suhu 190°C, dan P3 suhu 210°C dengan waktu sangrai 9 menit. Hasil yang didapat dari kegiatan penyangraian ini adalah P1 rendemen 86,27 %; kadar air 1,28 %; nilai L 25,59. P2 rendemen 81,87 %; kadar air 0,57 %; nilai L 17,19. P3 rendemen 74,13 %; kadar air 0,63 %; nilai L 11,12. Berdasarkan hasil tersebut perlakuan suhu yang terbaik adalah P1 dengan suhu penyangraian 160°C dengan lama waktu penyangraian 9 menit.

Kata Kunci: *Penyangraian, Suhu, Rendemen, Kadar Air, Warna*