

RINGKASAN

Uji Mutu Kopi Arabika Kintamani Menggunakan Teknik Penyeduhan V60 Dengan Kombinasi Tingkat Kematangan Roasting, Mila Agustin, NIM A32221243, Tahun 2024, 44 hlm, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Dian Hartatie, MP.

Kopi merupakan salah satu minuman yang disukai hampir seluruh dunia. Kopi adalah minuman dari biji kopi terekstraksi yang telah disangrai menurut tingkat kematangan yang diinginkan dan diubah menjadi bubuk yang kemudian diseduh. Kopi merupakan komoditas global yang ditanam di lebih dari 50 negara di dunia. Ada varietas utama kopi yang dikenal luas, yaitu Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Kopi Arabika (*Coffea arabica*) namun ada juga Kopi Excelsa atau lebih dikenal dengan Kopi Liberika yang mulai dikembangkan. Proses produksi kopi melibatkan langkah-langkah panjang, mulai dari pemanenan biji kopi yang matang menggunakan mesin ataupun manual (tangan), diikuti oleh pemrosesan dan pengeringan sebelum menjadi kopi gelondong. Tahap selanjutnya adalah penyangraian biji kopi dengan tingkat derajat yang bervariasi. Setelah disangrai, biji kopi tersebut digiling atau diubah menjadi bubuk kopi, sehingga siap untuk diseduh dan dinikmati.

Kegiatan ilmiah ini dilaksanakan pada Tanggal 22 Juni 2024 sampai 27 Juli 2024 di Omah Kopi 888 Jember. Kegiatan ilmiah ini bertujuan untuk mengetahui tingkat mutu terhadap Kopi Arabika Kintamani menggunakan penyeduhan V60 dengan kombinasi suhu dan warna sangrai pada kopi Arabika Kintamani. Metode analisa yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial. Menggunakan enam perlakuan yaitu suhu 215°C dengan warna terang (*light*), suhu 215°C dengan warna terang ke gelap (*medium*), suhu 215°C dengan warna gelap (*dark*). Suhu 220°C dengan warna terang ke gelap (*medium*), suhu 220°C dengan warna gelap (*dark*). Dan suhu 230°C dengan warna gelap (*dark*).

Masing-masing perlakuan diujikan kepada 27 panelis laki-laki dan perempuan dengan rentang umur 20-22 tahun sebagai ulangan. Jika analisa terdapat hasil yang berbeda nyata (signifikan) maka dilakukan uji lanjut menggunakan Uji BNT, data penelitian diperoleh dengan membagikan formulir Uji Organoleptik standar SCAA kepada panelis.

Berdasarkan hasil tugas akhir yang diperoleh menunjukkan bahwa tidak berbeda nyata pada setiap parameter penilaiannya yaitu aroma, rasa dan *aftertaste* sehingga tidak perlu dilanjutkan dengan perhitungan Uji lanjut BNT. Dengan demikian dapat diketahui bahwa suhu roasting 220°C dengan warna terang ke gelap (*medium to dark*) dengan rerata keseluruhan 5,66 atau mendekati angka 6. Hal tersebut termasuk dalam kategori “mutu baik” yang menunjukkan kopi yang digunakan berkualitas tetapi belum sepenuhnya optimal untuk masuk kategori speisialti didukung dengan perhitungan yang ada dalam pembahasan dan terlampir.