

RINGKASAN

Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik, Rendemen, dan Kandungan Kafein Kopi Robusta Asalan Sumberjambe Jember (*Pierre ex A.Froehner*), Putri Intan Nur Aini, Nim : A32221429, Tahun 2025, 43 hlm., Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irma Harlianingtyas, S.Si., M.Si. (Dosen Pembimbing).

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan penting di dunia yang dibudidayakan di lebih dari 50 negara, terutama di wilayah benua Amerika, Afrika, dan Asia. Menurut data dari International Coffee Organization (ICO), Indonesia menempati posisi keempat sebagai negara penghasil kopi terbesar di dunia, setelah Brasil, Vietnam, dan Kolombia. Di tingkat nasional, Kabupaten Jember menjadi daerah penghasil kopi terbanyak ketiga setelah Kabupaten Malang dan Bondowoso, dengan total produksi mencapai 11.482 ton per tahun dari lahan seluas 18.318 hektare. Di dalam Kabupaten Jember, Kecamatan Sumberjambe dikenal sebagai salah satu produksi kopi, dengan hasil panen sekitar 113 kuintal per tahun dari luas lahan 214 hektar dan tingkat produktivitas sebesar 0,65 kuintal per hektar. Sebagian besar masyarakat di Kecamatan Sumberjambe memilih bertani kopi sebagai mata pencaharian utama.

Kegiatan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat Fisik, Rendemen, dan Kandungan Kafein Kopi Robusta Sumberjambe Jember . Kegiatan ini akan dilaksanakan pada bulan Juni sampai Agustus 2024 yang bertempat pada di Pengolahan Hasil Tanaman Pertanian Politeknik Negeri Jember. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua level, yaitu suhu dan lama waktu sangrai. Perlakuan suhu terdiri dari 3 perlakuan, yaitu A1 (160°C), A2 (170°C), dan A3 (180°C). Perlakuan lama waktu sangrai terdiri dari 3 level, yaitu B1 (10 menit), B2 (12 Menit), dan B3 (14 Menit). Terdapat 9 kombinasi perlakuan pada pengkajian ini, yaitu A1B1, A1B2, A1B3, A2B1, A2B2, A2B3, A3B1, A3B2, A3B3 dengan 3 kali pengulangan parameter yang diamati adalah warna, kadar air, densitas, dan kadar kafein. Analisis data yang diperoleh dari hasil pengamatan dengan menggunakan analisis varian (Anova). Apabila beda nyata antar perlakuan maka dilakukan uji lanjut DMRT.

Dari hasil analisa ini menunjukkan bahwa suhu dan lama waktu penyangraian berpengaruh sangat nyata terhadap parameter suhu dan lama penyangraian.