

RINGKASAN

Uji Mutu Hasil Penyangraian Kopi Robusta Dengan Tingkat Kematangan *Medium* Menggunakan Mesin Sangrai Kapasitas 5 kg Di PDP Kahyangan Jember.
Zura Alfiza Hanim, NIM. B31221358, Tahun 2025, 42 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Iswahyono, M.P. (Dosen Pembimbing).

Indonesia dikenal sebagai negara penghasil kopi robusta dengan persentase pendapatan ekspor sebesar 20%. Perkebunan kopi di Indonesia ditanami kopi robusta lebih dari 80%. Tanaman kopi robusta tumbuh dengan baik pada ketinggian 400 - 800 meter di atas permukaan laut. Suhu yang dibutuhkan untuk tanaman kopi robusta 26°C dengan curah hujan 400-800 mm/hari. Proses pengolahan kopi sekunder merupakan tahapan pengolahan dari biji kopi hijau (*green bean*) hingga menjadi kopi bubuk. Dalam proses pengolahannya serangkaian prosedur kerja untuk memperoleh mutu dan kualitas produk yang baik dimulai dari proses sangrai hingga penyimpanan.

PDP Kahyangan merupakan salah satu produsen kopi robusta yang berada di Jember, sebagai salah satu produsen kopi, tentunya harus memiliki ciri khas untuk memperkenalkan kualitas produk yang ada di PDP Kahyangan Jember. Untuk mengetahui kualitas kopi hasil penyangraian di PDP Kahyangan Jember, maka perlu dilakukan uji mutu. Uji mutu ini bertujuan untuk mengevaluasi kopi hasil penyangraian menggunakan mesin sangrai kapasitas 5 kg agar mutu sesuai standar SNI 8694:2021.

Penulisan laporan tugas akhir ini bertujuan untuk menguji mutu hasil kopi sangrai menggunakan mesin kapasitas 5 kg melalui beberapa parameter yaitu warna, tekstur, kadar air, kadar kafein, dan kadar asam.

Metode yang digunakan dalam pengujian mutu hasil sangrai ini adalah pengamatan dan pengambilan data secara langsung yang mengacu pada SNI 8694:2021, pengujian diulang sebanyak 3 kali dengan parameter warna, kekerasan, kadar air, kadar kafein dan kadar asam,

Berdasarkan hasil pengujian maka diperoleh hasil tingkat warna dengan keadaan normal yaitu coklat sedang untuk tingkat *medium*, rata rata tingkat kekerasan tekstur adalah 9492,8 gf, rata rata kadar air sebelum disangrai 12,8% dan setelah disangrai sebesar 3,9% , rata rata nilai kadar kafein adalah 2,48%, rata rata nilai kadar asam (pH) adalah 4,40. Berdasarkan hasil tersebut ada beberapa parameter yang belum sesuai dengan SNI yaitu kadar air dan kadar asam.