

RINGKASAN

Pengaruh Suhu Dan Waktu *Roasting* Terhadap Kadar Air, Rendemen Dan Keasaman Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Menggunakan Mesin *Roasting* Elektrik Di Pt. Manufactur Dynamic Indonesia Jember, Cindya Primadita Kamila, NIM. B31222462, Tahun 2025, 64 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Anang Supriadi Saleh, M. P (Dosen Pembimbing).

Kopi Arabika merupakan salah satu komoditas unggulan Indonesia yang memiliki nilai ekonomi tinggi karena aroma dan cita rasanya yang khas. Kualitas kopi sangat dipengaruhi oleh proses *roasting*, yang memengaruhi kadar air, rendemen, keasaman, dan karakteristik organoleptik. Penelitian ini dilatar belakangi oleh perlunya mengetahui kombinasi suhu dan waktu *roasting* yang tepat untuk menghasilkan kopi dengan tingkat kematangan *light*, *medium*, dan *dark* yang paling disukai oleh konsumen. Rumusan masalah dalam penelitian ini meliputi: bagaimana pengaruh suhu dan waktu *roasting* terhadap kadar air, rendemen, keasaman, serta bagaimana tingkat kematangan yang disukai konsumen berdasarkan kombinasi suhu dan waktu tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh kombinasi suhu dan waktu *roasting* terhadap kadar air, rendemen, keasaman, dan tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi Arabika. Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi mengenai pengaruh suhu dan waktu *roasting* terhadap mutu kopi, menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya, serta memberikan rekomendasi perlakuan *roasting* terbaik yang menghasilkan kopi berkualitas tinggi.

Penelitian dilakukan secara kuantitatif deskriptif di PT. Manufactur Dynamic Indonesia Jember dengan menggunakan mesin *roasting* elektrik. Perlakuan terdiri dari tiga variasi suhu (180°C, 185°C, 190°C) dan tiga waktu *roasting* (8, 10, 12 menit), menghasilkan 9 kombinasi perlakuan yang masing - masing diulang sebanyak tiga kali. Parameter pengamatan meliputi kadar air menggunakan metode *oven*, rendemen, pH untuk keasaman, serta uji organoleptik terhadap warna, aroma, dan rasa menggunakan uji hedonik oleh panelis semi-terlatih.

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa kombinasi suhu dan waktu berpengaruh terhadap mutu fisik, kimia, dan sensori kopi. Perlakuan suhu 190°C selama 12 menit menghasilkan kadar air terendah, rendemen terendah, pH tertinggi, serta skor organoleptik terbaik, dengan tingkat kematangan *medium* yang paling disukai konsumen. Oleh karena itu, kombinasi tersebut direkomendasikan sebagai perlakuan optimal dalam proses *roasting* kopi Arabika menggunakan mesin *roasting* elektrik.