RINGKASAN

Pengaruh Suhu Penyangraian Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kopi Bubuk Robusta Silo dengan Teknik Seduhan Tubruk, Muhammad Farhan Inas Ramzy. Nim A44212417, Tahun 2025, 50 halaman, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Hatmiyarni Tri Handayani, S.TP., M.Sc. (Pembimbing), Dian Galuh Pratita, S.P., M.Sc (Penguji I), dan Annisa Lutfi Alwi, S.Pi., M.Sc. (Penguji II).

Kopi merupakan komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomi dan potensi ekspor tinggi, serta berkontribusi besar terhadap devisa negara. Salah satu daerah peghasil kopi berkualitas di Jawa Timur terdapat di Jember kecamatan Silo dengan total produksi 1.959,00 ton pada tahun 2023. Mutu biji kopi sangat menentukan kualitas akhir, sehingga proses pascapanen seperti penyangraian (*roasting*) menjadi penting. Penyangraian berperan dalam pembentukan cita rasa dan aroma kopi, dipengaruhi oleh suhu dan waktu, serta memerlukan keterampilan khusus. Profil penyangraian dibagi menjadi tiga tingkat: *light*, *medium*, dan *dark*, masing-masing menghasilkan karakter rasa yang berbeda. Setelah penyangraian, proses penggilingan dan penyeduhan turut memengaruhi cita rasa kopi. Teknik penyeduhan tubruk, yang sederhana dan populer di masyarakat, dilakukan dengan menuangkan air panas langsung ke bubuk kopi untuk mengekstrak senyawa kimia. Faktor seperti ukuran partikel, suhu air, dan rasio kopi terhadap air sangat memengaruhi hasil seduhan. Suhu penyangraian memiliki peran penting dalam komposisi cita rasa seduhan saat dikonsumsi. Berdasarkan hal tersebut, penelitian mengenai pengaruh suhu penyangraian terhadap karakteristik kimia dan organoleptik kopi robusta dengan teknik seduhan tubruk perlu dilakukan untuk menghasilkan cita rasa kopi yang lebih berkualitas dan diterima oleh masyarakat.

Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei hingga Juni 2025 di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian Politeknik Negeri Jember. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan empat perlakuan suhu penyangraian, yaitu P1 (180°C), P2 (200°C), P3 (220°C), dan P4

(240°C). Analisis karakteristik Kimia terdiri dari pengukuran kadar air menggunakan Kett *Grain Moisture Tester* dan pH menggunakan pH meter. Uji organoleptik dilakukan dengan uji hedonik oleh 35 panelis agak terlatih menggunakan metode hedonik dengan skala penilaian dari sangat tidak suka (1) hingga sangat suka (5). Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu penyangraian berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air dan pH seduhan kopi. Semakin tinggi suhu penyangraian, kadar air kopi menurun secara signifikan. Nilai tertinggi terdapat pada perlakuan P1 (180°C) sebesar 4.04% dan terendah pada perlakuan P4 (240°C) sebesar 1.06%. Sebaliknya, nilai pH meningkat seiring dengan kenaikan suhu, di mana pH tertinggi ditemukan pada P4 (240°C) sebesar 5.29 dan terendah pada P2 (200°C) sebesar 4.92. Uji organoleptik juga menunjukkan pengaruh yang sangat nyata dari suhu penyangraian terhadap semua parameter yang diuji. Perlakuan P3 (220°C) menghasilkan nilai tertinggi pada semua aspek organoleptik, yaitu warna (4.00), aroma (3.71), cita rasa (3.66), kekentalan (3.43), dan overall (3.97), menunjukkan bahwa suhu ini memberikan rasa *balance* pada semua aspek organoleptik. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa suhu penyangraian memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kualitas kimia dan organoleptik kopi robusta seduhan tubruk. Suhu 220°C terbukti menghasilkan seduhan kopi dengan karakteristik organoleptik terbaik yang paling disukai oleh panelis. Penulis menyarankan agar penelitian lanjutan dilakukan dengan menggunakan varietas kopi yang berbeda untuk memperluas pemahaman tentang pengaruh suhu penyangraian terhadap kualitas kopi secara keseluruhan.