

**PENGARUH LAMA PENYANGRAIAN TERHADAP
SIFAT FISIK BIJI KOPI ROBUSTA
(*Coffea canephora* var. *robusta* ex Frocher)**

Eka Mahmud Fitriyadi
Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan
Jurusan Produksi Pertanian

ABSTRAK

Kopi merupakan salah satu minuman yang sangat populer dan banyak dikonsumsi karena cita rasa yang dimilikinya. Penyangraian merupakan tahap penting dalam pengembangan cita rasa dan aroma biji kopi. Perbedaan tingkat sangrai akan menghasilkan cita rasa yang berbeda pula. Selama penyangraian, biji kopi mengalami perubahan fisik dan kimia seperti kadar air, rendemen, warna, volume, kekerasan dan komponen volatile. Tujuan kegiatan tugas akhir adalah untuk mengetahui perubahan sifat fisik biji kopi robusta berdasarkan lama penyangraian. Tempat pelaksanaan tugas akhir ini di Macro Roastery dan Laboratorium Jurusan Teknik Pertanian Politeknik Negeri Jember. Hasil yang diperoleh adalah : (a) Pada penyangraian 7 menit kadar air menjadi 2,86%. Penyangraian 9 menit kadar air menjadi 1,06% dan pada penyangraian 11 menit kadar air menjadi 0,88% dengan suhu yang sama 190°C setiap perlakuan. (b) Semakin lama penyangraian, biji kopi mengalami penurunan rendemen yaitu : penyangraian 7 menit rendemen menjadi 90,72%. Penyangraian 9 menit rendemen menjadi 87,14% dan pada penyangraian 11 menit rendemen menjadi 81,30% dengan suhu yang sama 190°C. (c) Nilai warna L biji kopi selama proses penyangraian mengalami perubahan, pada penyangraian 7 menit nilai warna L 38,88. Penyangraian 9 menit nilai warna L 23,80 serta penyangraian 11 menit nilai warna L 12,47 dengan suhu yang sama 190°C.

Kata kunci : Kopi, Lama Sangrai