

**PENGARUH SUHU PENYANGRAIAN TERHADAP RENDEMEN,
KADAR AIR, DAN WARNA BIJI KOPI ROBUSTA**

(Coffea canephora var. robusta)

Muhammad Iqbal Habibi

**Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan
Jurusan Produksi Pertanian**

ABSTRAK

Proses penyangraian adalah proses pembentukan rasa dan aroma pada biji kopi. Apabila biji kopi memiliki keseragaman dalam ukuran, tekstur, kadar air dan struktur kimia, maka proses penyangraian akan relatif lebih mudah untuk dikendalikan. Kegiatan ilmiah ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh suhu terhadap rendemen, kadar air dan warna biji kopi Robusta selama proses penyangraian. Kegiatan ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian dan Laboratorium Analisa Pangan Politeknik Negeri Jember menggunakan metode deskriptif dengan parameter 1) Rendemen; 2) Kadar Air dan 3) Warna. Perlakuan penyangraian yang digunakan adalah suhu awal masuk biji kopi ke mesin sangrai yaitu P1 suhu 180°C, P2 suhu 190°C, dan P3 suhu 200°C dengan waktu sangrai 9 menit. Hasil yang didapat dari kegiatan penyangraian ini adalah P1 rendemen 91,5 %; kadar air 6,57 %; nilai L 38,105. P2 rendemen 89,4 %; kadar air 5,08 %; nilai L 31,486. P3 rendemen 87,2 %; kadar air 3,67 %; nilai L 21,49. Berdasarkan hasil tersebut perlakuan suhu yang terbaik adalah P3 dengan suhu penyangraian 200°C dengan lama waktu penyangraian 9 menit.

Kata Kunci: Kadar Air, Penyangraian, Rendemen, Suhu, Warna