

## RINGKASAN

DIANA ERI SINTIYA, B32181545, 2020. “Penerapan Metode Honey Dalam Proses Fermentasi Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Kopi Rakyat Gombongsari” di Kampung Kopi Gombongsari, Banyuwangi “Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Dosen Pembimbing Bapak Mokh. Fathoni K. S.Tp, MP. (selaku dosen pembimbing utama).

Kopi merupakan salah satu komoditas hasil perkebunan yang banyak dibudidayakan di beberapa negara termasuk Indonesia, karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Sampai saat ini ada 4500 varietas kopi yang diklasifikasikan menjadi empat (4) kelompok besar yaitu *Coffea arabica*, *Coffea Robusta*, *Coffea excelsa* dan *Coffea liberika*. Wilayah Jawa Timur termasuk salah satu wilayah penghasil kopi terbesar di Indonesia, Wilayah Gombongsari, Banyuwangi merupakan penghasil kopi terbesar di Jawa Timur. Salah satu instansi yang melakukan pemberdayaan, perlakuan dan pengolahan pasca panen kopi adalah Kampung Kopi Gombongsari, Banyuwangi menjadi produk setengah jadi maupun produk jadi yang siap jual.

Biji kopi yang telah melalui proses pemanenan kemudian dilakukan pengolahan pasca panen hingga menjadi biji kopi HS, biji kopi sangrai, dan bubuk kopi. salah satu pengolahan yang digunakan di Kampung Kopi Gombongsari adalah olah semi basah dengan *honey proses*. Pengolahan ini merupakan metode fermentasi dengan sistem penguraian senyawa alami berupa gula yang terdapat dalam lendir dan alkohol oleh bakteri. Kopi hasil dari pengolahan *honey proses* memiliki kesan ringan *after taste*.

Dalam penelitian ini dilakukan pengujian terhadap pengaruh kadar air, pH, dan rendemen, dimana perlakuan fermentasi mempengaruhi terhadap penguapan kadar air akibat aktivitas aktifitas enzim berlangsung dan terjadi kenaikan suhu, yang menyebabkan jaringan kompleks dalam biji terdegradasi dan menyebabkan terbukanya pori-pori dalam biji.