

**Pengaruh Variasi Suhu Awal Penyangraian Terhadap Rendemen,
Kadar Air, Dan Kecerahan
Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora* var. Robusta)**

Yuhyi Nur Rafida

Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan Jurusan Produksi Pertanian

ABSTRAK

Tanaman kopi dapat menjadi komoditas andalan bagi pendapatan devisa Negara. Produksi kopi di Indonesia secara signifikan terus meningkat, tetapi terdapat permasalahan pada mutu kopi yang dihasilkan tergolong masih kurang baik. Proses penyangraian pada biji kopi memerlukan suhu yang tinggi sekitar 180-240°C, dengan waktu penyangraian 15-20 menit. Berdasarkan pertimbangan tersebut, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh suhu penyangraian terhadap perubahan kadar air, rendemen, dan warna pada biji kopi robusta pada taraf kombinasi suhu yang berbedanya. Untuk mengetahui tingkat rendemen, kadar air, dan perubahan warna biji kopi robusta setelah penyangraian dengan tingkatan suhu yang berbeda. Kegiatan tugas akhir yang berjudul “Pengaruh Variasi Suhu Awal Penyangraian Terhadap Rendemen, Kadar Air, Dan Kecerahan Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora* var. Robusta)” dilaksanakan pada bulan September - Oktober 2021 di Rumah Kopi Banjarsengon Patrang Jember. Dari hasil yang didapatkan pada kegiatan penyangraian kopi robusta, dapat disimpulkan bahwa suhu dapat mempengaruhi hasil kadar air, rendemen, dan juga warna pada biji kopi robusta. Dengan hasil terbaik menggunakan perlakuan suhu 205°C dalam waktu 9 menit, didapatkan kadar air sebesar 3,5 %, rendemen 87,67 %, dan nilai warna L 17,43 dengan tipe sangrai *medium to dark*.

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