

RINGKASAN

UJI KINERJA ROASTER M500 DI PT. ROLAS NUSANTARA MANDIRI (UNIT KOPI BUBUK) JEMBER, M. Faiz Makarim, NIM H41170119, Tahun 2021, 50 Halaman, Teknik, Politeknik Negeri Jember, Yuli Hananto, S.Tp., M.Si (Dosen Pembimbing)

Salah satu proses yang paling penting untuk mendapatkan aroma dan cita rasa kopi yang berkualitas adalah proses roasting kopi. proses penyangraian terbagi menjadi 3 bagian . Cita rasa kopi dapat di variasikan melalui proses roasting ini tergantung pada proses dan Tehnik yang tepat . Teknologi penyangraian harus memperhatikan jenis biji kopi dan dari mana biji kopi tersebut berasal. Kualitas dari biji kopi akan mempengaruhi proses dan kualitas dari hasil roasting oleh karena itu kualitas biji kopi yang akan di roasting harus memenuhi standar yang di tentukan. Biji kopi yang bulat dan utuh tidak boleh di campurkan dengan biji kopi yang pecah karena akan menurunkan cita rasa dan kualitas dari produk tersebut. Sebelum proses roasting harus di lakukan proses sortasi agar produk yang dihasilkn seragam dan mempunyai cita rasa dan kualitas yang bagus. Pada penelitian ini dilakukan pengamatan untuk mengetahui kinerja mesin roaster M500 agar biji kopi yang diproduksi memiliki kualitas terbaik. Pertama menghitung kadar air pada proses penyangraian. Dari pengamatan yang telah dilakukan suhu pada ruang silinder sebesar 202,40°C, suhu cerobong 192,40°C suhu dan kadar air awal sebesar 12,5-13%, kadar air akhir sebesar 3,09%. Kedua menghitung efisiensi daya motor listrik pada mesin *roaster* M500. Untuk motor listrik masing-masing memiliki efisiensi daya sebesar 99,8% dan 96,23%. Ketiga mengamati indicator dan parameter pada penentuan kualitas mutu biji kopi (*green bean*).