

## Uji Kualitas Kopi Sangrai Terhadap Sifat Fisik Bubuk Kopi

**MUJIONO**

Program Studi Keteknikan Pertanian  
Jurusan Teknologi Pertanian

### ABSTRAK

Kopi merupakan salah satu komoditas penting di dalam perdagangan dunia yang melibatkan beberapa negara produsen dan banyak negara konsumen. Saat ini, peningkatan produksi kopi di Indonesia masih terhambat oleh rendahnya mutu biji kopi yang dihasilkan sehingga mempengaruhi pengembangan produksi akhir kopi. Hal ini disebabkan, karena penanganan pasca panen yang tidak tepat. Proses penyangraian merupakan salah satu tahapan yang penting, namun saat ini masih sedikit data tentang bagaimana proses penyangraian yang tepat untuk menghasilkan produk kopi berkualitas. Kegiatan ini dilaksanakan dengan melakukan perlakuan lama penyangraian untuk membentuk 3 karakter biji kopi sangrai yaitu *light*, *medium*, dan *dark* untuk mengetahui sifat fisik bubuk kopi. Dimana lama penyangraiannya untuk kualitas *light* 90 menit, *medium* 120 menit, dan *dark* 135 menit. Hasil pengujian dari perlakuan lama penyangraian ini berdasarkan analisa data derajat kehalusan, diameter, dan indeks keseragaman dapat disimpulkan pada lama penyangraian *light* (90 menit) adalah DK: 3,17., D:  $3,75 \times 10^{-2}$  inchi, Persentase kehalusan: 10,31%, *medium* (120 menit) adalah DK: 2,90., D:  $3,11 \times 10^{-2}$  inchi, dan persentase kehalusan: 16,44%, sedangkan untuk *dark* (135 menit) adalah DK: 2,54., D:  $2,44 \times 10^{-2}$  inchi, dan persentase kehalusan: 20,55%.

Kata Kunci : Kopi, Penyangraian.