

INTISARI

Alex Rahmadhi (NIM 2100854211025), Karakteristik Kimia Dan Mutu Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom) Dengan Metode Fermentasi Dan Lama Penyangraian Yang Berbeda, dibawah bimbingan Ibu Ir. Ridawati Marpaung, MP dan Bapak Ir. Nasamsir, MP

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh dan interaksi antara metode fermentasi dan lama penyangraian terhadap karakteristik kimia dan mutu organoleptik seduhan bubuk kopi liberika.

Penelitian ini dilaksanakan di Dusun Sungai Aji Desa Sungai Terap Kecamatan Betara Kabupaten Tanjung Jabung Barat dan Laboratorium Dasar Fakultas Pertanian Universitas Batanghari dan dilaksanakan pada bulan Agustus - Oktober 2024. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap faktorial, faktor pertama metode fermentasi terdiri atas 3 taraf yaitu tanpa fermentasi (f_0), fermentasi basah (f_1) dan fermentasi kering (f_2) sedangkan faktor kedua lama penyangraian terdiri dari 2 taraf yaitu lama penyangraian 20 menit (p_1) dan lama penyangraian 30 menit (p_2), sehingga diperoleh 6 kombinasi perlakuan, dimana setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali sehingga dihasilkan 18 satuan percobaan. Variabel yang diamati dalam penelitian ini adalah sifat kimia yaitu keasaman (pH), sedangkan mutu organoleptik yang diamati yaitu: warna, aroma, citarasa, kepahitan, dan kesukaan terhadap seduhan bubuk kopi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode fermentasi dan lama penyangraian menunjukkan tidak terjadi interaksi nyata terhadap pH bubuk kopi dan mutu organoleptik warna, aroma dan kepahitan seduhan bubuk kopi, akan tetapi terjadi interaksi nyata terhadap mutu organoleptik citarasa dan kesukaan seduhan bubuk kopi. Hasil pengujian organoleptik panelis memberi kesan kesukaan terbaik pada seduhan bubuk kopi dengan metode fermentasi kering dan lama penyangraian 30 menit.