

INTISARI

Diny Vionita Sitio. NIM: 2300854211004. Pengaruh Ukuran Biji Kopi dan Lama Penyangraian Terhadap Mutu Organoleptik Kopi Liberika Tungkal Komposit. Dibimbing oleh Ibu Ir. Ridawati Marpaung, MP. dan Bapak Dr. H. Rudi Hartawan, SP., MP. Latar belakang penelitian ini didasarkan pada meningkatnya produksi dan konsumsi kopi di Indonesia, terutama kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom) yang dibudidayakan di Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Jambi. Salah satu faktor utama yang mempengaruhi kualitas kopi adalah ukuran biji dan lama penyangraian, yang dapat berpengaruh terhadap mutu organoleptik seperti, aroma, cita rasa, kepahitan, dan kesukaan.

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh ukuran biji kopi, lama penyangraian dan interaksi antara ukuran biji kopi dan lama penyangraian biji kopi liberika tungkal komposit. Penelitian ini dilaksanakan di Fakultas Pertanian Universitas Batanghari pada bulan November 2024 sampai Januari 2025.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor, yaitu ukuran biji kopi (kecil, sedang, dan besar) serta lama penyangraian (25 dan 30 menit) pada suhu 240°C. Bahan dan alat yang digunakan biji kopi liberika dari Kecamatan Betara Kabupaten Tanjung Jabung Barat dengan ukuran S, M dan L. Sedangkan alat yang digunakan antara lain pulper, huller, grading, timbangan digital, ayakan 100 mesh, teko listrik/ketel, timer, *coffea roasting*, grinder kopi, gelas, sendok teh. Uji organoleptik dilakukan oleh panelis tidak terlatih untuk menilai karakteristik aroma, rasa. Kepahitan dan kesukaan seduhan kopi, sedangkan

parameter non-organoleptik yang diukur adalah kadar air biji kopi beras, warna dan pH seduhan bubuk kopi. Analisis data statistik menggunakan analisis ragam dengan skala lima (5) likert dan dilanjutkan dengan uji lanjut DN MRT pada taraf α 5%.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat interaksi nyata antara ukuran biji kopi dan lama penyangraian terhadap mutu organoleptik. Perlakuan tunggal ukuran biji kopi liberika berbeda tidak nyata terhadap parameter pH, warna, aroma, citarasa, kepahitan seduhan bubuk kopi namun berpengaruh nyata terhadap parameter kesukaan, dengan ukuran biji kopi besar (L) dengan nilai skala likert 3,38 - 3,80 (kategori disukai). Perlakuan tunggal lama penyangraian berbeda nyata terhadap parameter pH (5,65), dimana biji kopi dengan lama penyangraian 30 menit menghasilkan nilai skala likert tertinggi pada parameter warna yaitu 3,88 (kategori hitam) dan kepahitan dengan nilai 3,59 (kategori pahit), sedangkan parameter aroma, cita rasa dan kesukaan seduhan bubuk kopi berbeda tidak nyata tetapi masih disukai oleh panelis tidak terlatih.

Kata Kunci: Kopi Liberika, Ukuran Biji Kopi, Lama Penyangraian, Uji Organoleptik