

PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYANGRAIAN TERHADAP KARAKTERISTIK BUBUK KOPI LIBERIKA

Gunawan, Suko Priyono dan Lucky Hartanti*

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas
Tanjungpura

Jl.Prof. Hadari Nawawi, Kota Pontianak, Kalimantan Barat, Indonesia

Email: gunawajun11@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dan perlakuan terbaik dari perbedaan suhu dan lama penyangraian terhadap karakteristik bubuk kopi liberika. Rancangan yang digunakan adalah RAK faktorial dengan 2 kali ulangan. Faktor pertama adalah suhu penyangraian yang terdiri dari 3 taraf yaitu: 190 °C, 200 °C dan 210 °C dan Faktor kedua adalah waktu terdiri dari 5 taraf yaitu: 5 menit, 10 menit, 15 menit, 20 menit dan 25 menit. Analisa data yang digunakan yaitu ANOVA (*Analysis of Variance*) dengan taraf 5%. Apabila berpengaruh nyata, maka dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) 5 %. Uji sensori dianalisis dengan uji *Friedman* dan penentuan perlakuan terbaik menggunakan uji indeks efektifitas (De Garmo). Kombinasi perlakuan penyangraian kopi liberika direkomendasikan suhu 210 °C dan waktu 25 menit dengan karakteristik kadar air 0,10%, kadar abu 5,35%, pH 6,08 dan kadar sari 20,40%. Serta karakteristik sensori warna 4,40, aroma 3,00, *acidity* 3,83, *body* 3,73 dan *overall* 4,00.

Kata Kunci: : kopi liberika, penyangraian, organoleptik.

PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYANGRAIAN TERHADAP KARAKTERISTIK BUBUK KOPI LIBERIKA

Gunawan, Suko Priyono dan Lucky Hartanti*

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas
Tanjungpura

Jl.Prof. Hadari Nawawi, Kota Pontianak, Kalimantan Barat, Indonesia

Email: gunawajun11@gmail.com

ABSTRAK

This study aims to determine the effect and the best treatment of differences in temperature and roasting time on the characteristics of liberica coffee powder. The design used was a RAK factorial with 2 replications. The first factor is the roasting temperature which consists of 3 levels, namely: 190 °C, 200 °C and 210 °C and the second factor is time consisting of 5 levels, namely: 5 minutes, 10 minutes, 15 minutes, 20 minutes and 25 minutes. Analysis of the data used is ANOVA (Analysis of Variance) with a level of 5%. If it has a significant effect, then it is continued with the 5% Honest Significant Difference (BNJ) test. Sensory test was analyzed by Friedman test and the best treatment was determined using the effectiveness index test (De Garmo). The combination of liberica coffee roasting treatment recommended a temperature of 210 °C and a time of 25 minutes with the characteristics of a water content of 0.10%, ash content of 5.35%, pH 6.08, and juice content of 20.40 %. As well as the sensory characteristics of color 4.40, aroma 3.00, acidity 3,83, body 3.73 and overall 4.00.

Kata Kunci: : : liberica coffee, roasting, organoleptic.