PENGARUH SUHU AIR SEDUHAN TERHAP MUTU DAN CITA RASA KOPI ARABIKA (*Coffea Arabica*) DAN ROBUSTA

(*Coffea canephone***)**

SKRIPSI

SULEMAN
15 22 060 389

PROGRAM STUDI AGROINDUSTRI
JURUSAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN
POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI PANGKEP

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS PEWANGI BIJI KOPI ARABIKA (*Coffea arabica.* L) DARI BERBAGAI JENIS PENGOLAHAN DAN TINGKAT PENYANGRAIAN

SKRIPSI

OLEH:

SULEMAN

15 22 060 389

Skripsi Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Studi pada Program Studi Agroindustri D-IV Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh :

Pembimbing 1	Pembimbing 2
Nur Laylah, S.TP.,M.Si	**Dr. Andi Ridwan Makkulawu, ST,. M.Sc.**
NIP. 19720717 1998o3 2 110	NIP. 19650610 199903 1 001

Diketahui Oleh :

Direktur	Ketua Jurusan
Dr. Ir. Darmawan, M.P.	**Dr. Andi Ridwan Makkulawu, ST,. M.Sc.**
NIP. 19670202 199803 1 002	NIP. 19750626 200112 1 001

Tanggal Lulus :

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Judul: Pengaruh Suhu Air Seduhan Terhadap Mutu Dan Cita Rasa Kopi Arabika (*Coffeaarabica*) dan Robusta

(Coffea Canephone)

Nama : Suleman

Nim : 1522060389

Program Studi : Agroindustri Diploma IV

Tahun Lulus : 2019

Menyetujui,
Tim penguji :

1. Nur Laylah, S.TP.,M.Si (.....)
2. Dr. Andi RidwanMakkulawu, ST,. M.Sc. (.....)
3. Nur Fitriani UA. S.Pt.M,Si (.....)
4. Ilham Ahmad S.T. MT. (.....)

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Yang Bertanda Tangan Di Bawah ini :

Nama : Suleman

Nim : 1522060389

Program Studi : Agroindustri Diploma IV

Perguruan Tinggi : Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis dengan judul pengaruh suhu air seduhan terhadap mutu dan cita rasa kopi arabika (coffea arabica) dan robusta (coffea conephone) adalah benar karya saya dengan arahan dari pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah dituliskan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari skripsi saya kepada politeknik pertanian negeri pangkep.

Pangkep,13 Agustus 2019

Penulis

ABSTRACT

The world coffee trade is dominated by two types of coffee, Arabica and Robusta. Arabica has a 70% market share while Robusta 30%. Indonesian coffee production is still dominated by Robusta at 540,280 tons with an area of 958,782 land or 79.21% of the total area of coffee plants in Indonesia and the rest is Arabica coffee with an area of 251,583 land. The purpose of this study was to analyze the effect of differences in the temperature of steeping water on the quality and taste of coffee. Analyzing the difference in taste The taste of rebusta and arabica coffee at 3 different boiling water temperatures.

This research method was carried out using arabica and robusta ground coffee as the main ingredient. The ingredients used are arabica and robusta coffee, with different boiling water temperatures of 80 ° C, 90 ° C and 100 ° C. In organoleptic testing, the average best panelist preference level is Arabica coffee with the aroma testing of Arabica coffee at 900C with an average panelist preference level of 4%, coffee color with the best panelist preference level, Arabica coffee with a temperature of 1000C, the value of an average of 3.9%, the best organoleptic test of coffee flavor is obtained in Arabica coffee with a temperature of 900C and 1000C the average preference value of the panelists is 3.5% and the organoleptic body test on the coffee gets the highest favorite value of the panelists namely Arabica coffee with a temperature of 900C which is 3.8%.

Keywords: arabica coffee, robusta, coffee quality

ABSTRACT

Perdagangan biji kopi dunia didominasi oleh dua jenis kopi yaitu Arabika dan Robusta. Arabika memiliki pangsa pasar 70% sedangkan Robusta 30%. Produksi kopi Indonesia hingga saat ini masih didominasi jenis Robusta sebesar 540.280 ton dengan luas areal 958.782 lahan atau 79,21% dari total luas areal tanaman kopi di Indonesia dan sisanya adalah jenis kopi Arabika dengan luas areal 251.583 lahan. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis pengaruh perbedaan suhu air seduhan terhadap mutu dan cita rasa kopi.Menganalisis perbedaan cita Rasa kopi rebusta dan arabika pada 3 suhu air seduhan yang berbeda.

Metode penelitian ini dilakukan dengan mengunakan kopi bubuk arabika dan robusta sebagai bahan utama. Bahan yang digunakan adalah kopi arabika dan robusta, dengan suhu air seduhan yang berbedaa yaitu 80°C,90°C dan 100°C.Pada pengujian organoleptik rata-rata tingkat kesukaan panelis terbaik yaitu pada kopi jenis arabika dengan pengujian aroma kopi arabika dengan suhu 90^0C dengan rata-rata tingkat kesukaan panelis yaitu 4% , warna kopi dengan tingkat kesukaan panelis yang terbaik yaitu kopi arabika dengan suhu 100^0C yaitu nilai rata-rata 3,9%, uji organoleptik rasa kopi yang terbaik di dapatkan pada kopi jenis arabika dengan suhu 90^0C dan 100^0C rata-rata nilai kesukaan dari panelis yaitu 3,5% dan Uji organoleptik body pada kopi di dapatkan nilai kesukaan tertinggi dari panelis yaitu kopi arabika dengan suhu 90^0C nilainya yaitu 3,8%.

Kata kunci : kopi arabika, robusta, mutu cita rasa kopi

.

.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan Rahmatnya kepada kita semua sehingga "Laporan penelitian yamg kami Pengalaman Kerja Praktik Mahasiswa" dapat terselesaikan dengan waktu yang telah ditentukan.

Penulis mengucapkan banyak terimah kasih kepada kedua orang tua yang senantiasa mendoakan dan pihak-pihak yang telah membantu menyelesaikan skripsi. Ucapkan banyak terimah kasih kepada teman-teman yang telah menjadi fosilator dan menjadi wadah untuk kegiatan mangang industri dan penelitian. Penulis juga menyampaikan ucapan terimah kasih kepada:

1. Dr.Ir.H.Darmawan,M.P selaku Derektur politani pertanian negeri pangkep.
2. Dr. Andi Ridwan Makkulawu,SP.,M.Sc selaku Ketua Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan.
3. Zulfitriany Dwiyanti Mustaka,SP,MP selaku Ketua Program Studi Agroindustri.
4. Nur Layla,S.TP.,M,Ms selaku pembimbing pertama skripsi.
5. Dr. Andi Ridwan Makkulawu,SP.,M.Sc selaku pembimbing kedua skripsi.
6. Seluruh civitas akademik jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan.
7. Seluruh civitas akademik jurusan program studi Agroindustri.
8. Seluruh rekan-rekan mahasiswa Jurusan Agroindustri angkatan XXVIII.

Akhirnya dengan segala kerendahan hati penulis memohon maaf atas segala kekurangan dari skripsi ini. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih sangat jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak sangat penulis harapkan untuk penyempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan, khususnya bagi penulis sendiri Aamiin.

Pangkep, 13Agustus 2019

Penulis

DAFTAR ISI

Hal.

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PEGESAHAN ii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI iii
SURAT PERNYATAAN iv
RINGKASAN v
SUMMARY vi
KATA PENGANTAR vii
DAFTAR ISI viii
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR LAMPIRAN xii
BAB I PENDAHULUAN
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 2
1.3 Tujuan Penelitian 2
1.4 Manfaat Penelitian 2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA
2.1 Kopi Arabika 3
2.2 Uji Cita Rasa Kopi (Kapping) 4
2.3 Komponen Uji Cita Rasa Kopi 4
2.4 Suhu Air Seduhan Kopi 6
2.5 Pengadukan Kopi 6
BAB III METODE PENELITIAN
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian 7
3.2 Alat dan Bahan Penelitian 7
3.3 Metode Penelitian 7

3.4 Prosedur kerja 9
3.5 Prameter Penelitia 9
3.5.1 Uji Organoleptik 9
3.5.2 Analisis Proksimat 11

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN
4.1 Uji Organoleptik Aroma 13
4.2 Uji Organoleptik Warna 14
4.3 Uji Organoleptik Rasa 15
4.4 Uji Organoleptik Body 16
4.5 Pengujian Kadar Air 17
4.6 Pengujian Kadar Protein 17
4.7 Pengujian Kadar Lemak 18
4.8 Pengujian Kadar Abu 19
4.6 Pengujian Kadar Karbohitdrat 19
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN
5.1 Kesimpulan 20
5.2 Saran 20
DAFTAR PUSTAKA 21
LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

No. *Teks* Halaman

2.1 Pengujian Pimia Kopi Arabika Dan Robusta 17
2.2 Pengujian Kadar Air 17
2.3 Pengujian Kadar Protein 18
2.4 Pengujian Kadar Lemak 19
2.5 Pengujian Kadar Abu 19
2.6 Pengujian kadar Karbohidrat 20

DAFTAR GAMBAR

No. *Teks* Halaman

1. Diagram Alir 8
2. Uji Organoleptik Aroma 13
3. Uji Organoleptik Warna 14
4. Uji Organoleptik Rasa 15
5. Uji Organoleptik Body 16
6. Pengujian Kadar Air 17
7. Pengujian Kadar Protein 18
8. Pengujian Kadar Lemak 18
9. Pengujian Kadar Abu 19
10. Pengujian Kadar Karbohidrat 19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentas kegiatan penelitian 24

Lampiran 2. Dokumentasih (lanjutan) 25

I. PENDAHULUAN

1.1 LatarBelakang

Perdagangan biji kopi dunia didominasi oleh dua jenis kopi yaitu Arabika dan Robusta. Arabika memiliki pangsa pasar 70% sedangkan Robusta 30%. Produksi kopi Indonesia hingga saat ini masih didominasi jenis Robusta sebesar 540.280 ton dengan luas areal 958.782 lahan atau 79,21% dari total luas areal tanaman kopi di Indonesia dan sisanya adalah jenis kopi Arabika dengan luas areal 251.583 lahan. Produksi perkebunan kopi Lampung pada tahun 2010 sebesar 145.009 ton dengan luas area 162.247 ha yang seluruhnya merupakan perkebunan rakyat dan terdiri dari kopi Robusta. Produksi perkebunan kopi Robusta Bali tahun 2010 adalah 11.105 ton dengan luas area 23.613 ha (Ditjenbun, 2011).

Kopi Robusta dapat dikatakan sebagai kopi kelas dua setelah kopi Arabika, karena rasanya lebih pahit, sedikit asam, dan mengandung kafein dalam kadar yang jauh lebih tinggi daripada Arabika. Namun, cakupan daerah tumbuh kopi Robusta lebih luas daripada kopi.Kopi merupakan salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi di dunia.

Berdasarkan data *International Coffee Organization* (ICO), tingkat konsumsi kopi di duniapada tahun 2015 mencapai 152,2 juta per 60 kg bungkus kopi dan mengalami peningkatanrata-rata tahunan 2% sejak tahun 2011. Beberapa negara di Eropa seperti Finlandia,konsumsi kopi sudah mencapai 9.60 kg per kapita atau 2.64 cangkir per hari (Caffein informer,2016). Di Indonesia, konsumsi kopi dalam 4 tahun terakhir terus meningkat sebesar 36% daritahun 2010-2014 dengan jumlah konsumsi 1.03 kg/kapita/tahun pada tahun 2014 (AEKI,2014 dalam Pradipta,K. 2017).

Berdasarkan latar belakang di atas maka perlu dilakukan penelitian Uji Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Seduhan Kopi Robusta dan kopi Arabika pada

saat penyeduhan kopi robusta dan arabika yang diharapkan bisa menciptakan rasa dan aroma baru sehingga dapat meningkatkan kesukaan konsumen terhadap kopi robusta.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini, yakni:

1. Bagaimana pengaruh perbedaan suhu air seduhan terhadap mutu dan cita rasa kopi?
2. Bagaimana perbedaan cita rasa kopi robusta dan arabika jika diseduh dengan air seduhan pada 3 suhu air yang berbeda?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini, yakni:

1. Menganalisis pengaruh perbedaan suhu air seduhan terhadap mutu dan cita rasa kopi.
2. Menganalisis perbedaan cita Rasa kopi rebusta dan arabika pada 3 suhu air seduhan yang berbeda.

1.4 Manfaat penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini, yakni:

Dapat mengetahui perbedaan cita rasa kopi dari suhu air seduhan yang berbeda-beda.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kopi Arabika (*Coffea Arabika.L*)

Kopi berasal dari daerah Afrika yang mencakup wilayah Negara Etiopia dan Eritrea. Kopi merupakan salah satu barang yang menguntungkan untuk diperdagangkan setelah dibawa oleh pedagang Arab ke Yaman. Arab mengambil alih perdagangan biji kopi dan mengendalikan perdagangan melalui sebuah Mocha yang terletak di Yaman (Afriliana. 2018 dalam Yulia,F. 2018).

Kopi jenis arabika merupakan kopi yang paling pertama masuk ke Indonesia. Kopi ini dapat tumbuh pada ke tinggian optimum sekitar 1000 sampai 1200 mdpl. Semakin tinggi lokasi penanaman, cita rasa yang dihasilkan oleh bijinya semakin baik. Selainitu, kopi jenis ini sangat rentang pada penyakit karat daun yang disebabkan oleh cendawan Hemileia vastatrix, terutama pada ketinggian kurang dari 600 sampai 700 mdpl. Karat daun ini dapat menyebabkan produksi dan kualitas biji kopi menjadi turun (Indrawanto et al. 2010). Oleh sebab itu, perkebunan kopi arabika hanya terdapat pada beberapa daerah tertentu. (Anshori M. 2014).

GAMBAR



ARABIKA ROBUSTA

2.2 Uji Cita Rasa Kopi (Cupping)

Coffee cupping pada awalnya dipelopori oleh Clarence E. Bickford dari San Fransisco (AS) di pertengahan akhir abad ke-19. Metodenya semakin berkembang dan terus disempurnakan. Apabila anda sudah menjadi cup taster yang berpengalaman, maka anda dapat mengetahui perbedaan cita rasa kopi dari daerah penghasilnya melalui cara yang sederhana yaitu dengan mencium aroma dan merasakan seduhan kopinya. Hal itu dikarenakan ketika anda melakukan cupping terjadi satu seri tahapan yang berakhir dengan evaluasi sensorik menggunakan olfaksi, gustasi, dan sensasi di dalam rongga mulut Estiasih, Teti dan Kgs Ahmadi, 2009. (mouth feel).

Cita rasa kopi sangat penting sehingga seorang panelisakan bertindak sebagai alat ukur (cup taster). Cup taster tersebut harus peka sekali guskon sisten, kepekaannya meliputi kepekaan mengenali, kepekaan membedakan dan kepekaan membandingkan. Cup taster akan melakukan kegiatan yang disebut Cupping, mengingat mutu kopi akan dinilai setelah kopi disangrai dan digiling. Setelahitu, penilaian pun dilakukan saat kopi diseduh. Aroma kopi yang munculakan berbeda-beda tergantung asal kopinya. Uji cita rasa kopi ini dilakukan secara inderawi, yaitu melalui aroma dan rasa. Cita rasa yang muncul sangat penting, khususnya di segmen spesialti Estiasih, Teti dan Kgs Ahmadi, 2009.

2.3 Komponen Uji Cita Rasa Kopi

Secara umum citarasa utama pada kopi adalah fragrance (bau kopi bubuk kering), aroma (bau sedap), flavor (khas bau kopi), body (kekentalan), acidity (rasa asam enak), bitterness (rasa pahit), dan sweetness (rasa manis). Sedangkan indikator lain untuk menilai citarasa adalah keseimbangan rasa, kebersihan rasa, dan keseragaman rasa. Lalu secara khusus, cita rasa ditentukan dari:

1. Aroma atau Fragrance (bau dari kopi ketika masih kering) dan aroma (bauh dari kopi ketika diseduh dengan air panas) adalah aspek dari aroma yang dapat dinilai melalui tahapan berikut: Mencium bubuk kopi yang berbeda dalam mangkok

sebelum di tuang dengan air, mencium aroma saat mengaduk permukaan kopi seduhan, dan mencium aroma kopi saat kopi sudah larut.

2. Flavour menunjukan sifat khusus yang merupakan kombinasi antara aroma, acidity dan after taste. Flavour di rasakan pada lidah sekaligus pada hidung ketika aroma uap mengalir dari mulut ke hidung. Flavour akan menentukan nilai pada kualitas dan kompleksitas.
3. After taste adalah lama bertahannya suatu flavour positif (rasa dan aroma) yang berasal dari langit-langit belakang mulut dan bertahan setelah kopi dibuang atau ditelan. Jika after taste langsung hilang dan tidak enak maka diberikan nilai rendah.
4. Acidity sering digambarkan sebagai rasa asam yang enak, atau masam jika tidak enak. Acidity yang baik akan terasa manis seperti rasa buah segar yang langsung terasa saat kopi diseruput. Sebaliknya acidity yang terlalu dominan dikategorikan tidak enak. Acidity yang tinggi seperti pada kopi Kenya dan acidity yang rendah seperti kopi Sumatra biasanya menjadi acuan para cup taster.
5. Body adalah rasa ketika kopi masuk kedalam mulut khususnya antara lidah dan langit-langit mulut. Biasanya body yang kental mendapat nilai yang tinggi. Namun body yang ringan juga dapat memiliki rasa enak di mulut. Kopi yang memiliki body yang kental seperti kopi Sumatra atau kopi yang memiliki body ringan seperti kopi Mexico juga menjadi acuan walaupun berbeda.
6. Balance. Semua aspek flavor, after taste,acidity, body yang seimbang disebut balance. Jika kurang saja salah satu aspeknya atau berlebihan akan mengakibatkan nilai balance berkurang.
7. Sweetness. Kopi mengandung karbohidrat sehingga akan timbul rasa manis yang menyenangkan. Lawan dari manis dalam konteks ini adalah sour, astringent atau mentah. Sweetness berbeda dengan rasa sukrosa yang ditemukan dalam minuman ringan/soft drink.
8. Clean cup. Dalam menilai Clean Cup perlu memperhatikan tahap cupping sejak awal. Apabila tidak ada nilai negatif dari cita rasa sampai after taste maka akan

mendapatkan nilai, sebaliknya kopi yang tidak memiliki rasa dan aroma akan disingkirkan.

9. Uniformity. Adanya keseragaman aroma dari setiap mangkok.
10. Overall. Penilaian yang mencerminkan aspek keseluruhan diatas. Jika kopi memiliki kriteria yang diharapkan dan memiliki aroma khas akan diberi nilai yang tinggi Estiasih, Teti dan Kgs Ahmadi, 2009.

2.4 Suhu Air Seduhan Kopi

Suhu air seduhan pada kopi sangat berpengaruh terhadap cita rasa kopi. Di dalam kopi terdapat banyak sekali senyawa kimia dan tiap senyawa kimia tersebut membutuhkan suhu yang berbeda untuk bias diekstraksi. *Specialty Coffee Association* atau SCA merekomendasikan suhu air ideal menyeduh kopi adalah 90 – 96^0C, karena ada beberapa senyawa kimia yang hanya larut pada suhu mendekati 100^0C dan menyebabkan rasa astringent yang biasanya dianggap tidak menyenangkan pada kopi (ditandai karakter kering, kecut dan asin pada bagian samping lidah). Sehingga untuk mendapatkan karakter yang kuat dan pahit bias menyeduh dengan suhu tinggi dan jika lebih suka fruity maka biasa menggunakan suhu lebih renda (Anonim, 2012a).

2.5 Pengadukan Kopi

Agitasi umumnya dikenal dengan mengaduk, namun dalam teknik seduh manual agitasi tidak melulu soal proses aduk menggunakan sendok. Agitasi bias didapatkan dari proses menuang air padapa ;rtikel kopi, oleh karena itu biasanya dalam proses seduh manual digunakan oleh brangsa untuk mengontrol proses ini agar lebih presisi.

Agitasi diterapkan untuk memastikan semua partikel kopi bersentuhan dengan air secara merata dan untuk membantu proses ekstraksi terjadi lebih cepat. Jadi semakin banyaka gitasi dalam proses seduh, ekstraksi semakin tinggi (Anonim, 2012).

III. METODOLOGI

3.1 Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2019 di kampus Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

3.2 Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah cangkir, sendok, thermometer, sendok, teko, kompor dan tabung gas.

Bahan yang digunakan yaitu kopi bubuk arabika dan robusta.

3.3 Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan kopi bubuk arabika dan robusta sebagai bahan utama. Kopi ini akan diseduh dengan suhu air yang berbeda dan cara pengadukan yang berbeda untuk mengetahui pada suhu mana kopi menghasilkan rasa yang terbaik. Parameter yang diamati yaitu uji organoleptik dan uji kadar kafein kopi. Pada penelitian ini dilakukan 2 perlakuan yaitu:

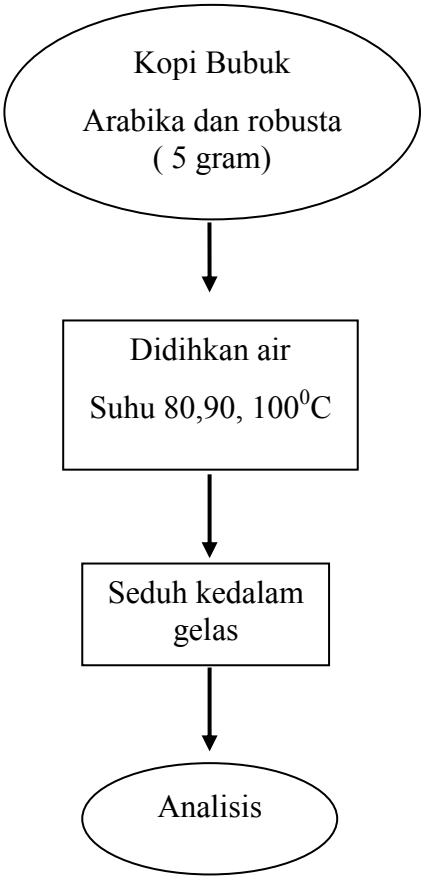
1. Perbedaan suhu air seduhan terdiri dari:
   a. 80^0C
   b. 90^0C
   c. 100^0C
2. Jenis kopi yang berbeda:
   a. Arabika
   b. Robusta

Kopi/Suhu	A1 (80°C)	A2 (90°C)	A3 (100°C)
B1	A1B1	A2B1	A3B1
B2	A1B2	A2B2	A3B2

3.4 Prosedur kerja

1. Siapkan kopi bubuk robusta dan arabika
2. Didihkan 150 ml air kemudian tuang kedalam gelas cuping berdasarkan jumlah masing-masing gelas sesuai dengan 2 perlakuan.
3. Setelah air diseduh kedalam gelas cuping, biarkan selama 4-5 menit.
4. Kemudian kopi diaduk.
5. Kopi siap dianalisis.
6. Pengambilan data penelitian

Diagram Alir



Gambar 1. Alur Proses Pembuatan Kopi

3.5 Parameter Penelitian

3.5.1 UjiOrganoleptik

Uji organoleptic ini bertujuan untuk mengetahui karakeristik dari berbagai jenis perlakuan pada penelitianini. Komponen uji organoleptic rasa yaitu Aroma,warna, rasa dan Body.

1. Aroma

Aroma merupakan salah satu atribut penting dalam menilai kualitas seduhan kopi. Aroma kopi yang ditangkap indera penciuman merupakan hasil penguapan senyawa volatile kopi (Mulato dan Suharyanto, 2012). Hampir semua kopi dari berbagai daerah di Kabupaten Tanggamus memiliki aroma khas kopi, kecuali aroma agak khas kopi terdapat di daerah Kemuning, Air Bakoman, dan Way Liwoh. Semakin baik mutu kopi maka aroma kopi akan semakin baik. Penurunan aroma kopi seduhan disebabkan oleh cacat biji kopi. Skor aroma terendah seduhan bubuk diperoleh dari Desa Tambak Rejo yaitu agak khas kopi dengan jumlah nilai cacat biji hitam sebesar 164 dari total jumlah nilai cacat 421,7. Hasil penelitian Aklimawati et al. (2014) bahwa perlakuan sortasi dari mutu asalan menjadi mutu 1 memperbaiki aroma, dan rasa kopi. Menurut Jamali (2004), bahwa proporsi kadar biji hitam memiliki pengaruh yang kuat terhadap citarasa, dan Erdiansyah (2012), aroma kopi Robusta di Kaliwining memiliki aroma yang kuat dengan intensitas cahaya yang sedang.

2. Warna

Warna kopi bubuk di Kabupaten Tanggamus berbeda-beda. Skor warna kopi bubuk dengan karakeristik kayu manis berasal dari daerah Way Ilahan, Sinar Mancak, Kemuning, Talang Padang, Ngarib, Way Harong, dan Dusun 3 Gisting. Penyangraian diakhiri saat aroma dan cita rasa kopi yang diinginkan telah tercapai, hal ini dapat ditentukan dari perubahan warna biji yang semula berwarna kehijauan menjadi warna kayu manis. Menurut Hecimovic (2011) suhu penyangraian untuk mendapatkan light roast pada suhu 145o -185o C selama 5-30 menit. Warna kopi bubuk di daerah

Tambak Rejo, Air Bakoman, Talang Beringin, Sumber Mulyo, Muara Dua, Dusun III Sukaraja, Pangkul, dan Way Liwoh sejalan dengan penelitian Rejo (2011) yang menyebutkan bahwa skor warna kopi yang dihasilkan adalah coklat. Hal ini karena pada saat penyangraian IKM di Desa tersebut mengangkat biji kopi sangrai saat biji kopi berwarna coklat. warna kopi bubuk hitam berasal dari Desa Sri Menganten, Way Ilahan, Suka Negri, dan Way Harong. Hal ini karena penyangraian kopi dilakukan dengan tradisional menggunakan tungku kayu bakar, kopi diangkat pada saat berwarna hitam. Menurut prasetyo (2009), proses penyangraian biji kopi berpengaruh terhadap warna kopi yang dihasilkan. Siswoputranto (2002) menyatakan bahwa semakin lama waktu sangrai, maka kopi yang dihasilkan menjadi coklat kehitaman. Berbeda dengan IKM (Industri Kecil Menengah) Srikandi, penyangraian yang digunakan menggunakan mesin penyangrai jadi waktu dan suhunya di tentukan yaitu 180°C selama 20-30 menit. Perubahan warna kopi bubuk yang dihasilkan ini karena penghentian penyangraian yang berbeda. Saat penyangraian terjadi perubahan warna kearah kuning kecoklatan, coklat sampai hitam. Timbulnya warna coklat karena kopi bubuk mengandung protein, gula dan mendapat perlakuan panas sehingga menyebabkan munculnya reaksi Maillard. Timbulnya warna hitam kopi bubuk karena waktu penyangraian yang lebih lama. Seperti yang dinyatakan oleh Jing dan Kitts (2002) yang terbentuk pada kopi bubuk ditentukan oleh reakai Maillard. Aroma Aroma merupakan salah.

3. Rasa

Rasa atau cita rasa merupakan atribut penting yang mempengaruhi penerimaan seseorang terhadap suatu minuman dan karena cita rasa ini akan mempengaruhi permintaan minuman kopi yang tinggi. Rasa kopi ini dinilai oleh expert yang berpengalaman. Seduhan kopi rasa dengan rasa body terdapat di Kecamatan Talang Padang, Muara Dua – Kec. Ulu Belu, dan Way Harong –Kec. Air Naningan. Rasa body yaitu intensitas rasa kopi yang baik dan tidak ada rasa asing. Rasa body yang dihasilkan dari daerah tersebut didukung oleh mutu biji kopi yang

dihasilkan. Kopi biji dari Talang Padang memiliki mutu 4b, dan Way Harong memiliki mutu 3 dan 5. Kopi dari daerah tersebut mirip dengan hasil penelitian Asfirmanto (2013), kopi yang berasal dari Gayo memiliki rasa body. Di daerah yang lainnya muncul rasa green/grassy yaitu karakter rasa seperti rasa daun/cincau/rumput, karena penanganan pascapanen terutama penjemuran. Selain itu muncul rasa smoky (asap) karna penyangraian yang tidak baik yang dilakukan dengan tungku kayu bakar.Hasil perpaduan uji kesukaan rasa dan aroma yang disukai juga berbanding lurus dengan hasil uji kesukaan flavor. Kesukaan keseluruhan merupakan akumulasi dari semua parameter uji kesukaan yang dilakukan oleh panelis. Kopi biji arabika sangrai seduh yang paling disukai adalah pada perlakuan fermentasi selama 48 jam dengan wadah ember desa Pedati dan Sukosawah. Hasil ini selaras dengan hasil uji kesukaan parameter lain.

4. Body

Body yang dimaksud disini yaitu tebal atau ringannya kopi saat sudah diseruput. Dan penilaian sendiri jika bodynya tebal maka nilai yang akan diberikan harus lebih besar. Dan untuk body sendiri dapat diberikan jika tidak terlalu menyukai kopi maka tidak terlalu bisa membedakan apakah kopi itu body itu kental atau tipis.

3.5.2 Analisis Proksimat

a. Kadar air

Kandungan air dalam bahan makanan menentukan penerimaan kesegaran dan daya tahan bahan tersebut (Winarno, 2008). Kadar air merupakan parameter utama yang terlibat dalam reaksi perusakan bahan pangan. Berbagai kerusakan bahan dapat berlangsung dengan media air, sehingga makin tinggi kadar air suatu bahan makin besar resiko kerusakan bahan.

b. Kadar Protein

Kadar protein merupakan zat makanan yang penting bagi tubuh karena zat ini berfungsi sebagai bahan bakar dalam tubuh, zat pembangun dan pengatur (Winarno, 2008).Selain itu, perbandingan nilai kadar air pada setiap perlakuan dengan media

penyangraian wajan stainless steel lebih besar dibandingkan dengan wajan tanah liat. Hal ini dapat disebabkan karena pada proses penyangraian (roasting) dengan menggunakan wajan tanah liat, suhu penyangraian relatif lebih stabil dibandingkan dengan wajan stainless steel sehingga waktu yang diperlukan untuk tahap penyangraian lebih lama dan menguapkan air lebih banyak dibandingkan dengan wajan stailess steel, sedangkan pada proses roasting dengan menggunakan wajan stainless steel suhu penyangraian relatif lebih cepat tinggi dan kopi lebih cepat hitam atau matang sehingga air yang diuapkan lebih sedikit.

c. Kadar Abu

Abu adalah residu organik yang didapatkan setelah proses penghilangan bahan-bahan organic yang terkandung dalam suatu bahan (Sudarmadjiet.,al, 1996).

d. Kadar Karbohidrat

Karbohidrat adalah zat gizi penting dalam kehidupan manusia karena berfungsi sebagai submber energi utama manusia. Karbohidrat dapat memenuhi 60-70% kebutuhan energy tubuh (Winarno, 2008).

e. Kadar Lemak

Lemak merupakan bagian dari lipid yang mengandung asam lemak jenuh bersifat padat. Lemak merupakan senyawa organic yang terdapat di alam serta tidak larut dalam air.