

**PENGARUH SUHU DAN WAKTU PENYEDUHAN TERHADAP CITA
RASA KOPI ARABIKA (*Coffea arabica L.*)**

MENGGUNAKAN METODE V60

M. FAJRI

1511121035



Dosen Pembimbing:

- 1. Dr. Ir. Gunarif Taib, M.Si**
- 2. Purnama Dini Hari, S.TP., M.Sc**

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan terhadap Cita Rasa Kopi Arabika

(*Coffea arabica L.*) Menggunakan Metode V60

M. Fajri, Gunarif Taib, Purnama Dini Hari

ABSTRAK

Kopi umumnya dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk bubuk yang diseduh menggunakan air panas. Salah satu proses penyeduhan kopi dikenal dengan nama V60 atau proses ekstraksi kopi menggunakan metode *pour over* atau penetesan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui interaksi antara suhu dan waktu penyeduhan terhadap cita rasa kopi seduhan serta menemukan suhu dan waktu penyeduhan yang optimum terhadap cita rasa kopi seduhan menggunakan biji kopi arabika dengan metode V60. Metode penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan 2 kali ulangan. Adapun faktor perlakuan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah 4 taraf Suhu Penyeduhan (85⁰C, 90⁰C, 95⁰C, 100⁰C) dan 3 taraf waktu penyeduhan (150, 180, 210 detik). Kemudian apabila interaksi kedua faktor berbeda nyata, maka dilakukan uji lanjut (Duncan's New Multiple Test) DNMRT pada taraf 5%. Pada penelitian ini hasilnya terdapat interaksi antara suhu dan waktu penyeduhan pada uji nilai pH. Semakin tinggi suhu dan lama penyeduhan maka nilai pH semakin tinggi. Dan perlakuan berpengaruh nyata terhadap nilai aroma, *flavor, acidity, body, balance, sweetness, overall*, dan total skor uji cita rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap nilai *aftertaste, uniformity*, dan *clean cup* kemudian juga tidak terjadi interaksi antara suhu dan waktu penyeduhan terhadap uji cita rasa. Pada penelitian didapatkan suhu penyeduhan optimum pada 85⁰C dan waktu penyeduhan optimum selama 150 detik dengan nilai total skor 78,65 dengan klasifikasi *usual good quality* sesuai klasifikasi dari SCAA (*Speciality Coffee Association of America*).

Kata kunci : Kopi, V60, suhu penyeduhan, waktu penyeduhan , cita rasa