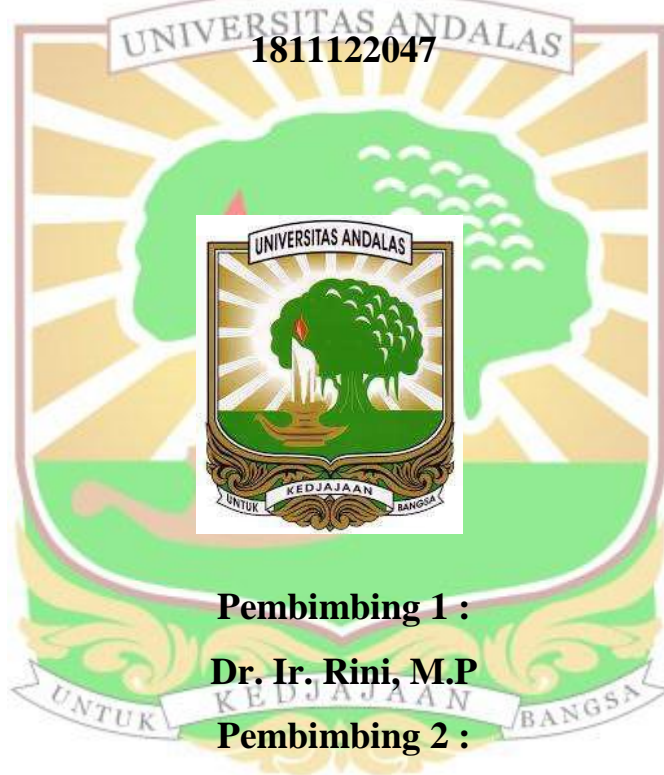


**PENGARUH PENAMBAHAN RAGI ROTI PADA
FERMENTASI KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*) TERHADAP
SIFAT FISIKA, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KOPI BUBUK**

SRI HERLINA MUTIA

1811122047



Pembimbing 1 :

Dr. Ir. Rini, M.P

Pembimbing 2 :

Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, M.S

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2022

**PENGARUH PENAMBAHAN RAGI ROTI PADA
FERMENTASI KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*) TERHADAP
SIFAT FISIKA, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KOPI BUBUK**

SRI HERLINA MUTIA

1811122047



Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh

Gelar Sarjana Teknologi Pertanian

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG**

2022

Pengaruh Penambahan Ragi Roti Pada Fermentasi Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Terhadap Sifat Fisika, Kimia Dan Organoleptik Kopi Bubuk

Sri Herlina Mutia, Rini, Kesuma Sayuti

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ragi roti pada fermentasi kopi arabika (*coffea arabica*) terhadap sifat fisika, kimia dan organoleptik kopi bubuk. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini yaitu penambahan ragi roti dengan konsentrasi 0%, 1%, 2%, 3%, 4%. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara statistik menggunakan ANOVA, jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji DNMRT pada taraf nyata 5%. Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini pH fermentasi, total gula *mucilage*, angka lempeng total, kadar air biji kopi, kadar kafein dan *cupping test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ragi roti berpengaruh nyata terhadap pH fermentasi, total gula *mucilage*, angka lempeng total, kadar air biji kopi, kadar kafein. Hasil *cupping test* didapatkan perlakuan terbaik dengan pemberian ragi 1% dengan deskripsi atribut fragrance kopi arabika berbau *Floral, Fruity, Coklat*. Untuk atribut aroma berbau *Floral, Coklat*. Untuk atribut *Flavor* yaitu *Coklat, Orange, ripe, Fruit*. Untuk atribut *Acidity* yaitu *Complek, Citric, Balance*. Untuk atribut *Body* pada kopi yaitu medium dan terktur halus dan *Aftertaste* yaitu manis yang panjang.

Kata kunci : ragi roti, fermentasi, Kopi arabika, kopi bubuk.

The Effect Of Addition Of Bread Yeast To The Fermentation Of Arabica Coffee (Arabica Coffee) To The Physical. Chemical And Organoleptic Properties Of Ground Coffea

Sri Herlina Mutia, Rini, Kesuma Sayuti

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of adding baker's yeast to the fermentation of *coffea arabica*. *Coffea arabica* to the physical, chemical and organoleptic properties of ground coffea. The design used was a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The data obtained in the study was statistically analyzed using ANOVA and continued with Duncan's New Multiple Range test (DNMRT) analysis at the 5% level. Observations made in this study fermentation pH, total mucilage sugar, total plate count, water content, caffeine content, and cupping test. The results showed that the addition of baker's yeast had a significant effect on the fermentation pH, total mucilage sugar, total plate count, water content of coffee bean, and caffeine content. The cupping test results obtained the best treatment with 1% yeast with a description of the Fragrance attribute of arabica coffee with a floral smell, fruity, and chocolate. For the attribute Aroma smells floral, chocolate. For the attribute Flavor namely chocolate, orange, ripe, and fruit. For the attribute Acidity namely complex, citric, balance. For the attribute Body of medium and smooth texture and long sweet Aftertaste.

Keyword : baker,s yeast, fermentation, Arabica coffee, ground coffee