

**PENGARUH VARIASI PASCAPANEN PRIMER TERHADAP
KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI KOPI ARABIKA**

NINA SARI SAGALA

1811122057



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2023

**PENGARUH VARIASI PASCAPANEN PRIMER TERHADAP
KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI KOPI ARABIKA**

NINA SARI SAGALA

1811122057



Skripsi

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2023

Pengaruh Variasi Pascapanen Primer Terhadap Karakteristik Kimia Dan Sensori Kopi Arabika

Nina Sari Sagala, Daimon Syukri, Novizar Nazir

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi metode penanganan pascapanen yang berbeda terhadap karakteristik kopi Arabika. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang perbedaan pengolahan pascapanen terhadap karakteristik yang dihasilkan pada produk akhir kopi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah A (proses natural), B (proses madu), C (proses wine), D (proses basah), dan E (proses semi basah). Data yang diperoleh menggunakan dianalisis menggunakan ANOVA dan jika terdapat perbedaan antar perlakuan, dilanjutkan dengan uji DNMRT pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pascapanen kopi memiliki pengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori kopi Arabika. Perbedaan pengolahan pascapanen kopi Arabika yakni proses natural, madu, wine, basah dan proses semi basah berpengaruh nyata pada analisis warna, kadar kafein, protein, lemak karbohidrat dan aktivitas antioksidan. Namun, tidak berbeda nyata pada analisis kadar air dan abu. Pada hasil uji cita rasa kopi Arabika menunjukkan skor total pada kisaran 80-85 dengan kategori sangat baik dan berpotensi menjadi kopi spesialti (Skor >80).

Kata kunci : kopi Arabika, pascapanen, karakteristik sensori

The Effect of Primary Postharvest Variation on Chemical and Sensory Characteristics of Arabica Coffee

Nina Sari Sagala, Daimon Syukri, Novizar Nazir

ABSTRACT

This research aimed to investigate the impact of different coffee postharvest processing methods on the characteristics of Arabica coffee. The results of this study are expected to provide information about differences in postharvest processing on the characteristics produced in the final coffee product. This research used a Complete Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The treatment given is A (natural process), B (Honey Process), C (Anaerobic Fermentation Natural Process), D (Wash process) and E (semi-washed process). The data obtained were analyzed using ANOVA and if there were differences between treatments, it was continued with the DNMRT method with a level of 5%. The results showed that postharvest coffee has an influence on physical, chemical and sensory characteristic. The differences in the postharvest processing of Arabica coffee which includes natural, honey, wine, wet and semi-wet processes have a significant effect on color analysis, caffeine content, protein, fat, carbohydrate and antioxidant activity. However, it had no significant effect on the moisture content and ash content tests. The results of the sensory test, Arabica coffee cupping showed a total score in the range of 80-85 in the very good category and has the potential to become specialty coffee (score > 80).

Keywords : Arabica coffe, postharvest, sensory characteristic