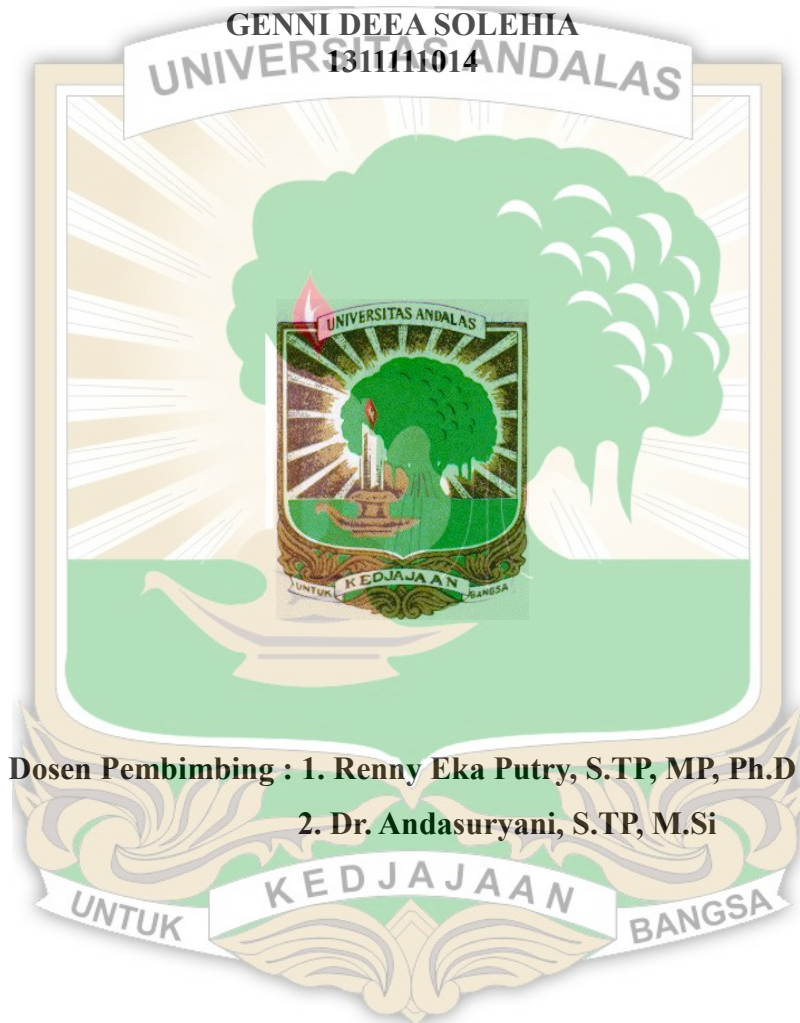


**ANALISIS KARAKTERISTIK PROSES PENYANGRAIAN  
MENGKUDU (*Morinda citrifolia*, L.)**

**GENNI DEEA SOLEHIA**

**1311111014**

**UNIVERSITAS ANDALAS**



**Dosen Pembimbing : 1. Renny Eka Putry, S.TP, MP, Ph.D**

**2. Dr. Andasuryani, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2017**

# ANALISIS KARAKTERISTIK PROSES PENYANGRAIAN MENGKUDU (*Morinda citrifolia*, L.)

Genni Deea Solehia, Renny Eka Putri, Andasuryani

## ABSTRAK

Proses penyangraian pada mengkudu dapat meningkatkan aroma dan cita rasa kopi mengkudu yang dihasilkan. Asumsi masyarakat tentang aroma mengkudu yang tengik bisa hilang setelah dilakukan proses penyangraian. Pengujian dilakukan dengan pengamatan volume bahan (500 gram dan 250 gram) dengan lama waktu penyangraian (10 menit, 15 menit, dan 20 menit) sedangkan pengamatannya meliputi kadar air, perubahan suhu, rendemen penyangraian, drajat kehalusan, nilai ( $^{\circ}$ Hue), kandungan vitamin C dan uji organoleptik non konsumsi. Hasil dari penelitian didapatkan nilai kadar air mengkudu berpengaruh terhadap volume dan lama penyangraian yang dibuktikan dengan semakin menurunnya kadar air yang didapatkan. Kadar air mengkudu sangrai 9,791% sampai 9,301% dan kadar air kopi mengkudu 9,677% sampai 9,277%. Berbeda dengan nilai rendemen, nilai  $^{\circ}$ Hue dan Vitamin C mengkudu yang tidak ada pengaruhnya terhadap volume bahan penyangraian.

*Kata kunci* – mengkudu, penyangraian, lama waktu sangrai, volume bahan penyangraian

