

**ANALISIS SIFAT KIMIA DAN UJI CITARASA BUBUK KOPI DARI
BERBAGAI VARIETAS KOPI ARABIKA
(*Coffea arabica*) DI DATARAN TINGGI KABUPATEN SOLOK**

NOFA YASNI SAMBO

1211122076



- 1. Neswati, S.TP, M.Si**
- 2. Ir. Aisman, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

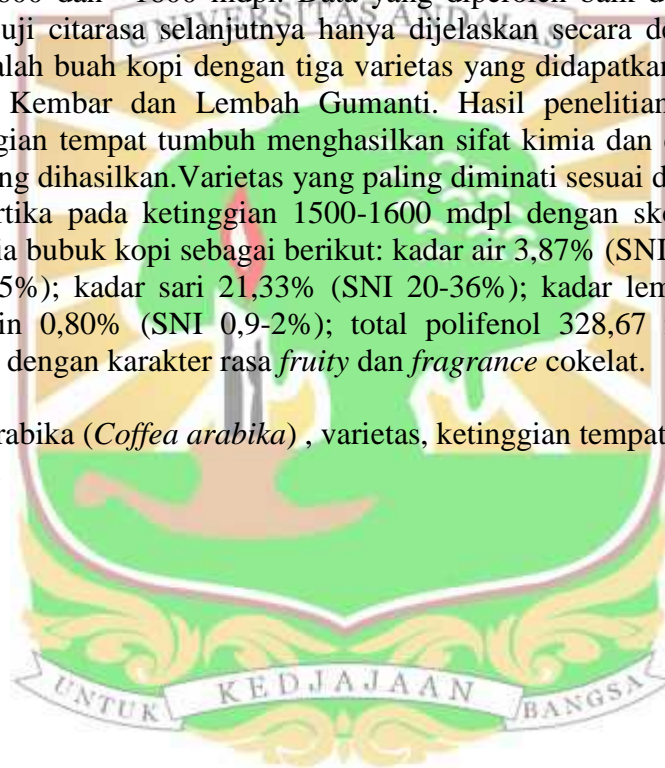
Analisis Sifat Kimia dan Uji Citarasa Bubuk Kopi dari Berbagai Varietas Kopi Arabika (*Coffea arabica*) di Dataran Tinggi Kabupaten Solok

Nofa Yasni Sambo, Neswati, Aisman

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan sifat kimia dan citarasa bubuk kopi dari berbagai varietas kopi Arabika pada ketinggian tempat tumbuh yang berbeda di Kabupaten Solok. Penelitian ini diawali dengan survey untuk menentukan kebun sampel di lokasi penelitian (*purposive sampling*) dari hasil survey didapatkan hasil 3 varietas kopi Arabika yaitu varietas Kartika, Sigagar Utang, dan Ateng Super dengan 3 range ketinggian tempat tumbuh yaitu 1400-1500, 1500-1600 dan 1600 mdpl. Data yang diperoleh baik dari observasi maupun analisis kimia dan uji citarasa selanjutnya hanya dijelaskan secara deskriptif. Bahan baku yang digunakan adalah buah kopi dengan tiga varietas yang didapatkan dari kebun petani di Kecamatan Danau Kembar dan Lembah Gumanti. Hasil penelitian menunjukkan bahwa varietas dan ketinggian tempat tumbuh menghasilkan sifat kimia dan citarasa yang berbeda pada bubuk kopi yang dihasilkan. Varietas yang paling diminati sesuai dengan hasil uji citrasa adalah varietas Kartika pada ketinggian 1500-1600 mdpl dengan skor citarasa 85,50 dan parameter sifat kimia bubuk kopi sebagai berikut: kadar air 3,87% (SNI maks 7%); kadar abu 3,97% (SNI maks 5%); kadar sari 21,33% (SNI 20-36%); kadar lemak 14,5%; total gula 2,87%; kadar kafein 0,80% (SNI 0,9-2%); total polifenol 328,67 mg GAE/g; aktivitas antioksidan 78,73% dengan karakter rasa *fruity* dan *fragrance* coklat.

Kata kunci: kopi arabika (*Coffea arabica*), varietas, ketinggian tempat tumbuh, sifat kimia, citarasa.



Chemical Analysis and Taste Quality of Coffee Powder from Various Varieties of Arabica Coffee (*Coffea arabica*) in Plateau of Solok Regency

Nofa Yasni Sambo, Neswati, Aisman

ABSTRACT

This research aims to determine the chemical properties and taste quality of coffee's powder from various varieties of Arabica coffee which are grown in different places of Solok Regency. This research begins with a survey to determine the garden of sample on research's site (purposive sampling). The survey is obtained 3 varieties of Arabica Coffee which are named Kartika, Sigagar Utang, and Ateng Super from 3 range latitude of their grown place that 1400-1500, 1500-1600 and 1600 meters. Data that are obtained either from observation, chemical analysis or taste quality is explained descriptively. The materials that are used in this research is the coffee bean which have obtained from farmer's garden of Subdistrict of Danau Kembar and Lembah Gumanti. The research is shown that the varieties and the latitude of grown place produce different chemical properties and taste quality of coffee powder. The most favorable taste of Arabica is the variety of Kartika that is grown in 1500-1600 meters which owned 85,50 score. Its chemical properties parameters as follows: water content 3,87% (SNI Max 7%); ash content 3,97% (SNI Max 5%); essence rate 21,33% (SNI 20-36%); fat content 14,5%; sugars 2,87%; caffeine content 0,80% (SNI 0,9-2%); total polyphenol 328,67 mg GAE/g; antioxidant activity 78,73% with fruity character of taste and chocolate fragrance.

Keywords: arabica coffee (*Coffea arabica*), varieties, latitude, chemical properties, taste quality.

