

**ANALISIS PENGARUH LAMA WAKTU FERMENTASI
TERHADAP MUTU BUBUK KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*)
VARIETAS ANDUNG SARI**

SKRIPSI



SONIA JUNITA JAFITRI
1811111017

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

Analisis Pengaruh Lama Waktu Fermentasi terhadap Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Varietas Andung Sari

Sonia Junita Jafitri¹, Dinah Cherie², Khandra Fahmy³

¹ Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

² Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email : Soniarijpsg@gmail.com

ABSTRAK

Komoditas kopi akan menjadi komoditas unggulan setelah kakao, kelapa, kelapa sawit, dan teh. Untuk menghasilkan kualitas dan mutu kopi yang baik maka perlu dilakukan proses penanganan pasca panen yang tepat dengan melakukan setiap tahapan yang benar pada proses pengolahan kopi. Lama Waktu fermentasi bertujuan untuk memperbaiki cita rasa kopi yang akan dihasilkan. Fermentasi yang dilakukan pada penelitian ini yaitu 36 jam, 48 jam, dan 60 jam. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancang Acak Lengkap (RAL). Jumlah ceri yang digunakan untuk satu perlakuan dalam 3 ulangan adalah 21 kg. Total ceri yang digunakan pada 3 perlakuan dan 3 ulangan yaitu 63 kg ceri. Hasil pengamatan berdasarkan kandungan kimia pada penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa kopi varietas Andung Sari memiliki pengaruh terhadap kadar air, kadar sari, kadar kafein, pH, organoleptik, warna. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, dan rendemen. Dari hasil uji *cupping test* yang didapatkan berdasarkan total skor dari *Q grader*, nilai tertinggi diperoleh pada perlakuan lama waktu fermentasi 36 jam yaitu 82,75 dan nilai terendah pada perlakuan lama waktu fermentasi 60 jam yaitu dengan nilai 81.

Kata kunci : *Q Grader, ceri, fermentasi, Kopi Arabika*