

**KUALITAS SENSORI DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DARI
BERBAGAI VARIASI METODE PASCAPANEN KOPI ARABIKA
(FULLY WASH, SEMI WASH, HONEY, NATURAL) DENGAN
TEKNIK SEDUH MANUAL V60 TETSU KASUYA**



Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si

Diana Silvy, S.TP, M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG**

2023

KUALITAS SENSORI DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DARI BERBAGAI VARIASI METODE PASCAPANEN KOPI ARABIKA (FULLY WASH, SEMI WASH, HONEY, NATURAL) DENGAN TEKNIK SEDUH MANUAL V60 TETSU KASUYA

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui variasi metode pascapanen kopi arabika (fully wash, semi wash, honey, natural) dengan teknik seduh manual V60 Tetsu kasuya terhadap kualitas sensori dan antioksidan pada kopi ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 4 perlakuan dan 3 pengulangan. perlakuan yang dilakukan adalah A (V60 roast bean Natural) B (V60 roast bean Semi wash) C (V60 roast bean fully wash) D (V60 roast bean honey). Data yang dihasilkan diolah menggunakan ANOVA dan jika terdapat perbedaan dianalisis menggunakan uji DNMRT pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi metode pascapanen kopi memiliki pengaruh terhadap aktivitas antioksidan V60 tetsi kasuya dan kualitas sensori kopi. perbedaan variasi pascapanen kopi arabika dengan teknik seduh manual V60 Tetsu Kasuya berpengaruh nyata pada analisis kafein, analisis total asam tertitrasi, analisis total polifenol dan analisis uji antioksidan. pada uji cita rasa (cupping test) kopi arabika menunjukkan total skor pada kisaran 81.50-84.25 dengan kategori sangat baik dan berpotensi menjadi kopi specialty (skor > 80).

Kata Kunci : V60, Kopi Arabika, Pascapanen, Kualitas Sensori, Antioksidan

**SENSORY QUALITY AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF VARIOUS
VARIATIONS OF ARABIKA COFFEE POST-HARVEST METHODS
(FULLY WASH, SEMI WASH, HONEY, NATURAL) WITH V60 TETSU
KASUYA MANUAL BREWING TECHNIQUES**

ABSTRAC

This study aims to determine the variation of coffee arabica postharvest methods (fully wash, semi wash, honey, natural) with V60 Tetsu Kasuya manual brewing technique on sensory quality and antioxidants in coffee. This study used a completely randomized design with 4 treatments and 3 repetitions. The treatments were A (V60 roast bean Natural) B (V60 roast bean Semi wash) C (V60 roast bean fully wash) D (V60 roast bean honey). The resulting data were processed using ANOVA and if there were differences analyzed using the DNMRT test at the 5% level. The results showed that variations in coffee post-harvest methods had an influence on the antioxidant activity of V60 tetsi kasuya and the sensory quality of coffee. differences in post-harvest variations of arabika coffee with manual brewing technique V60 Tetsu Kasuya had a significant effect on caffeine analysis, total titratable acid analysis, total polyphenol analysis and antioxidant test analysis. in the cupping test, arabica coffee showed a total score in the range of 81.50-84.25 with a very good category and has the potential to become specialty coffee (score > 80).

Keywords : V60, Arabica Coffee, Postharvest, Sensory Quality, Antioxidant Activity