

**PENGARUH LAMA PENYANGRAIAN TERHADAP
KARAKTERISTIK MUTU BAHAN BAKU PEMBUATAN KOPI
CELUP SOLOK DENGAN PENAMBAHAN ADITIF ALAMI**

NOVIA WAHYULIA

No. BP : 1511111023



- Pembimbing**
- 1. Dr. Dinah Cherie, S.TP, M.Si**
 - 2. Dr. Renny Eka Putri, S.TP, MP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

PENGARUH LAMA PENYANGRAIAN TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU BAHAN BAKU PEMBUATAN KOPI CELUP SOLOK DENGAN PENAMBAHAN ADITIF ALAMI

Novia Wahyulia, Dinah Cherie, Renny Eka Putri

ABSTRAK

Kopi (*Coffea* sp) merupakan salah satu komoditas ekspor pertanian Indonesia yang bernilai ekonomi tinggi. Salah satu jenisnya yaitu kopi robusta. Kopi merupakan minuman yang banyak disukai, sehingga perlu dilakukannya pengembangan produk kopi dengan meningkatkan cita rasa kopi yang dihasilkan. Salah satu faktor yang mempengaruhi cita rasa seduhan kopi adalah proses penyangraian. Selain itu, penambahan zat aditif alami pada produk kopi akan memberikan cita rasa yang baru dan baik bagi kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama penyangraian yang tepat dan penambahan zat aditif terbaik serta pengaruhnya terhadap karakteristik kimia dan fisika dari kopi robusta yang akan dijadikan sebagai bahan baku pembuatan kopi celup solok. Penelitian ini menggunakan biji kopi robusta dari Solok Radjo yang disangrai menggunakan sistem penyangraian dari Dua pintu *Coffee Roastery*. Kopi disangrai dengan suhu awal 200°C selama 8 menit (A1), 10 menit (A2), dan 12 menit (A3) untuk mendapatkan tingkat penyangraian *light*, *medium* dan *dark*. Kopi bubuk yang dihasilkan dari masing-masing tingkat penyangraian dicampur dengan zat aditif berupa bubuk jahe 35% (B1), kayu manis 6% (B2), dan gula aren 15% (B3) sehingga menghasilkan sembilan campuran kopi bubuk. Pengamatan yang dianalisis yaitu kadar air, kadar sari, kadar kafein, pH, uji warna, dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kopi bubuk dengan lama penyangraian 12 menit dan penambahan bubuk gula aren 15% (A3B3) adalah perlakuan yang terbaik dan disukai oleh konsumen.

Kata kunci – robusta, lama penyangraian, zat aditif