

**KARAKTERISTIK MUTU BUBUK KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*)
DENGAN METODE PENGOLAHAN *DRY PROCESS* DAN *WET PROCESS*
DI KECAMATAN SANGIR KABUPATEN SOLOK SELATAN**



FRISKI SEMBIRING
1611111002

Pembimbing

- 1. Dr. Ifmalinda, S.TP, MP**
- 2. Dr. Dinah Cherie, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

**KARAKTERISTIK MUTU BUBUK KOPI ROBUSTA
(*Coffea canephora*) DENGAN METODE PENGOLAHAN *DRY PROCESS* DAN *WET
PROCESS* DI KECAMATAN SANGIR KABUPATEN SOLOK SELATAN**

Friski Sembiring, Ifmalinda, Dinah Cherie

ABSTRAK

Tanaman kopi menjadi salah satu komoditas unggul dibidang pertanian yang banyak diminati masyarakat Indonesia. Salah satu jenisnya yaitu kopi robusta. Selain rasanya yang menarik di lidah, kopi juga mengandung banyak manfaat untuk kesehatan dan memberikan nilai ekonomis yang tinggi. Salah satu upaya untuk meningkatkan mutu dan kualitas serta nilai tambah adalah dengan cara menerapkan beberapa metode pengolahan kopi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu kopi bubuk yang dihasilkan di Kecamatan Sangir kabupaten Solok Selatan. Penelitian ini dilakukan dengan eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu arah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh metode pengolahan yang dilakukan dari hasil uji laboratorium sudah sesuai dengan SNI. Metode pengolahan yang terbaik adalah *wine process* dengan harga jual yang cukup tinggi di pasaran. Hasil uji organoleptik yang paling disukai oleh panelis adalah metode pengolahan *natural* dan *full wash process*.

Kata kunci – robusta, metode pengolahan, mutu bubuk kopi

