

**PENGARUH LAMA FERMENTASI MENGGUNAKAN SARI BUAH
NANAS (*Ananas comosus*, L. Merr) TERHADAP KARAKTERISTIK
MUTU BUBUK KOPI ARABIKA (*Coffea Arabica*)**

ILHAMUL FIKRI

1611121002



Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi

Pertanian

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI MENGGUNAKAN SARI BUAH
NANAS (*Ananas comosus*, L. Merr) TERHADAP KARAKTERISTIK
MUTU BUBUK KOPI ARABIKA (*Coffea Arabica*)**

ILHAMUL FIKRI

1611121002



Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI MENGGUNAKAN SARI BUAH
NANAS (*Ananas comosus*, L. Merr) TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU
BUBUK KOPI ARABIKA (*Coffea Arabica*)**

Ilhamul Fikri, Aisman, Novizar Nazir

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Pengaruh lama fermentasi menggunakan sari buah nanas terhadap karakteristik mutu bubuk kopi arabika. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisa data dilakukan dengan menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan's News Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan penelitian adalah lamanya waktu fermentasi dengan selang sebagai berikut; A = Tanpa Fermentasi (kontrol), B = Fermentasi selama 12 jam, C = Fermentasi selama 24 jam, D = Fermentasi selama 36 jam, dan E = Fermentasi selama 48 jam. Berdasarkan hasil penelitian ini perbedaan lama waktu fermentasi berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar kafein, dan kadar abu. Dari hasil penelitian ini didapatkan perlakuan D (fermentasi 36 jam) sebagai perlakuan terbaik dengan nilai kadar air 1,79%, nilai kadar abu 3,81%, nilai kadar kafein 0,63%, dan uji citarasa berdasarkan SCAA (*Specialty Coffee association Of America*) diperoleh total skor tertinggi sebesar 82,91.

Kata Kunci : Bromelin, Fermentasi, Kafein, Kopi Arabika, Nanas



**Effect of Fermentation Time by Using Pineapple juice
(*Ananas comosus*, *L. Merr*) On Quality Characteristics of Arabica Coffee
Powder (*Coffea Arabica*)**

Ilhamul Fikri, Aisman, Novizar Nazir

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the effect of fermentation time using pineapple juice on the quality of arabica coffee powder. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. Data analysis was performed using ANOVA (Analysis of Variance) and if significantly different from the DNMRT test (Duncan's News Multiple Range Test) at a significant level of 5%. Fermentation was carried out for a long time without treatment (control), 12, 24, 36, and 48 hours. Based on the results of this study, the difference in duration time of fermentation has a significant effect on water content, caffeine content, and ash content. From the results of this study obtained treatment D (36 hours fermentation) as the best treatment with a water content value of 1.79%, an ash content value of 3.81%, a value of 0.63% caffeine content, and organoleptic test based on SCAA (*Specialty Coffee association Of America*) obtained the best score of 82.91.

Keywords: Bromelin, Fermentation, Caffeine, Arabica Coffee, Pineapple

