

KARAKTERISTIK MUTU PRODUK KOPI ROBUSTA MERAPI YANG DIHASILKAN DARI PROSES PENYANGRAIAN SECARA TRADISIONAL, *SEMI MODERN*, DAN *MODERN*

INTISARI

Penyangraian kopi sangat mempengaruhi mutu dan sifat sensoris dari kopi yang dihasilkan. Setiap metode penyangraian akan menghasilkan mutu dan sifat sensoris yang berbeda walaupun pada level penyangraian yang sama. Perbedaan tersebut dapat mempengaruhi kesukaan konsumen kopi. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis karakteristik kimiawi dan sifat sensoris berupa warna, aroma, rasa, dan aftertaste produk kopi robusta merapi yang disangrai dengan metode tradisional, semi modern, dan modern.

Bahan dari penelitian ini yaitu biji *green coffee* robusta merapi grade A, sedangkan alat yang digunakan yaitu tungku, kualiti, mesin sangrai manual, dan mesin sangrai VNT 2,5 kg. Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdapat 6 sampel dalam penelitian ini yaitu penyangraian dengan metode tradisional selama 20 dan 25 menit, penyangraian dengan metode *semi modern* selama 20 dan 25 menit, dan penyangraian dengan metode *modern* selama 20 dan 25 menit. Analisis data kadar air, kadar kafein, dan sari kopi menggunakan ANOVA dilanjutkan uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) pada taraf 5%. Analisis data sifat sensoris menggunakan uji *Kruskal Wallis* dan dilanjutkan dengan uji *Mann Whitney* pada taraf 5%.

Hasil dari pengujian kadar air, kadar kafein, dan sari kopi memenuhi standar persyaratan SNI. Pada penelitian ini, metode dan waktu penyangraian berpengaruh nyata pada kadar air. Pada kadar kafein, metode penyangraian tidak berpengaruh nyata dan waktu penyangraian berpengaruh nyata. Pada sari kopi, metode dan waktu penyangraian berpengaruh nyata. Kopi robusta merapi yang paling disukai oleh panelis terkait atribut aroma, rasa, dan aftertaste adalah dengan metode penyangraian tradisional selama 20 menit, sedangkan atribut warna yang paling disukai adalah dengan metode penyangraian modern selama 25 menit.

Kata kunci: *greenbean* kopi, kopi robusta, penyangraian, uji hedonik

QUALITY CHARACTERISTICS OF MERAPI ROBUSTA COFFEE PRODUCTS FROM THE TRADITIONAL, SEMI MODERN, AND MODERN PROCESS

ABSTRACT

Coffee roasting greatly affects the quality and sensory properties of the coffee produced. Each roasting method will produce different quality and sensory properties even at the same roasting level. These differences can affect the preferences of coffee consumers. The purpose of this study was to analyze the chemical characteristics and sensory properties in the form of color, aroma, taste, and aftertaste of Merapi Robusta coffee products which were roasted using traditional, semi-modern, and modern methods.

The material of this research is green coffee beans robusta merapi grade A, while the tools used are furnace, cauldron, manual roasting machine, and 2.5 kg VNT roasting machine. The study was conducted using a completely randomized design. There were 6 samples in this study, namely roasting with traditional methods for 20 and 25 minutes, roasting with semi-modern methods for 20 and 25 minutes, and roasting with modern methods for 20 and 25 minutes. Data analysis of water content, caffeine content, and coffee extract used ANOVA followed by DMRT (Duncan's Multiple Range Test) test at 5% level. Data analysis of sensory properties used the Kruskal Wallis test and continued with the Mann Whitney test at the 5% level.

The results of testing the water content, caffeine content, and coffee extract meet the standards of SNI requirements. In this study, the roasting method and time significantly affected the water content. On the caffeine content, the roasting method had no significant effect and the roasting time had a significant effect. In coffee extract, roasting method and time have a significant effect. Robusta Merapi coffee which was most preferred by panelists related to aroma, taste, and aftertaste attributes was the traditional roasting method for 20 minutes, while the most preferred color attribute was the modern roasting method for 25 minutes.

Keywords: Green bean coffee, hedonic test, roasting, robusta coffee