

ANALISIS SIFAT FISIK BIJI KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*) DARI BUKIT MENOREH KULON PROGO REGENCY

INTISARI

Kopi merupakan produk minuman yang populer untuk dikonsumsi. Salah satu jenis kopi di Indonesia adalah kopi robusta (*Coffea canephora*) di Perbukitan Menoreh, Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta atau disebut kopi menoreh (Amri et al., 2020). Varietas kopi robusta yang dikembangkan di kawasan ini diproses dengan pengolahan kering. Tantangan dari jenis pengolahan tersebut yakni selama masa perawatan tanamannya rentan terhadap hama karena tidak mengandalkan pestisida. Oleh karena itu, perlu diidentifikasi kualitas biji kopi robusta Menoreh dengan parameter fisik. Selain itu, mutu fisik biji kopi robusta juga sangat mempengaruhi cita rasa seduhannya (Yusianto dan Nugroho, 2014).

Sampel berasal dari 10 UMKM kopi dengan total 18 sumber biji kopi robusta. Parameter fisik yang diujikan pada SNI 01-2907-2008 antara lain uji pengukuran, lolos ayakan, kadar kotor, kadar air, dan nilai cacat biji kopi robusta. Selaint itu, dilakukan uji nilai cacat juga dengan metode *Standard Specialty Coffee Association of America* (SCAA). Data dari uji pengukuran biji kopi robusta dilakukan uji normalitas. Kemudian, dilanjutkan dengan metode ANOVA atau metode Kruskal Wallis. Data dari uji parameter lain diolah secara deskriptif dengan *Microsoft Excel*.

Hasil penelitian didapatkan bahwa biji kopi robusta Menoreh memiliki rata-rata Diameter Geometric sebesar 0,70 cm ; Sperisitas sebesar 70,77 ; Luas Permukaan sebesar 1,54 cm² ; dan Volume sebesar 0,36 cm³. Hasil dari uji lolos ayakan menyatakan bahwa biji kopi tersebut dikategorikan biji kopi robusta ukuran kecil dengan standar maksimal 5%. Rata-rata kadar kotor biji kopi robusta sebesar 0,033 % sedangkan rata-rata kadar air biji kopi robusta sebesar 11,37 % pada pengeringan pertama dan 11,44 % pada pengeringan kedua. Hasil dari jumlah nilai cacat tertinggi sesuai dengan SNI 01-2907-2008 adalah dari biji kopi robusta Omah Teko sumber 3 sebesar 59,9 dan terendah dari biji kopi robusta Menoreh sumber 1 sebesar 4,2. Sementara itu, hasil nilai cacat biji kopi robusta sesuai dengan *Standart Specialty Coffee Association of America* (SCAA) adalah dari biji kopi robusta Menoreh memiliki jumlah nilai cacat tertinggi sebesar 51,4 yang diperoleh biji kopi robusta Omah Teko sumber 3 dan jumlah nilai cacat terendah sebesar 4,03 yang diperoleh biji kopi robusta Menoreh sumber 1.

Kata kunci: Biji kopi robusta, menoreh, mutu, parameter, SNI 01-2907-2008.

ANALYSIS OF PHYSICAL PROPERTIES OF ROBUSTA COFFEE BEANS (*Coffea canephora*) FROM MENOREH HILL KULON PROGO REGENCY

ABSTRACT

Coffee is a popular beverage product for consumption. One type of coffee in Indonesia is Robusta coffee in the Menoreh Hills, Kulon Progo, Special Region of Yogyakarta or called menoreh coffee (Amri et al., 2020). The Robusta coffee variety developed in this area is processed using dry processing. The challenge with this type of processing is that during the treatment period the plants are vulnerable to pests because they do not require technical assistance. Therefore, it is necessary to identify the quality of Menoreh coffee beans using physical parameters. Apart from that, the physical quality of coffee beans also greatly influences the taste of the brew (Yusianto and Nugroho, 2014).

Coffee bean samples came from 10 coffee MSMEs with a total of 18 coffee bean sources. The physical parameters tested based on SNI 01-2907-2008 include measurement tests, sieve passes, dirty content, water content, and defective value of coffee beans. Apart from that, a defect value test was also carried out using the *Standard Specialty Coffee Association of America* (SCAA) method. Data from the coffee bean measurement test were subjected to a normality test. Then proceed with the ANOVA method or Kruskal Wallis method. Data from other parameter tests were processed descriptively with *Microsoft Excel*.

The research results showed that Menoreh Robusta coffee beans have an average Geometric Diameter of 0.70 cm; Sphericity of 70.77; The surface area is 1.54 cm²; and volume of 0.36 cm³. The results of the sieve pass test stated that the coffee beans were small slices of coffee beans with a maximum standard of 5%. The average gross content of coffee beans was 0.033 %, while the average water content of coffee beans was 11.37% in the first drying and 11.44 % in the second drying. The results of the highest number of defects based on SNI 01-2907-2008 were from Omah Teko coffee beans from source 3, amounting to 59.9 and the lowest from Menoreh coffee beans from source 1, amounting to 4.2. Meanwhile, the defect value results based on the *Standart Specialty Coffee Association of America* (SCAA) are that Menoreh Robusta coffee beans have the highest number of defect values of 51.4 obtained by Omah Teko coffee beans from source 3 and the lowest number of defect values is 4.03 obtained by Menoreh coffee beans from source 1.

Keywords: Coffee beans, incised, parameters, quality, SNI 01-2907-2008.