

Evaluasi Profil Kimiawi Dan Warna Pada Kopi Robusta (*Coffea canephora*)

Wine Dengan Variasi Kondisi Roasting

INTISARI

Oleh:

Aldi Daniswara Chava Rajasa

20/456857/TP/12765

Kopi merupakan minuman yang paling banyak dikonsumsi di Indonesia. Inovasinya menjadi kopi wine mampu menciptakan flavor kopi yang unik menyerupai wine. Keunikan flavor tersebut dihasilkan melalui proses fermentasi. Setelah fermentasi, penyangraian merupakan proses penting untuk menciptakan produk kopi dengan flavor kopi yang khas. Tujuan utama penyangraian adalah untuk mengembangkan aroma dan rasa biji kopi yang tersembunyi, menghasilkan profil rasa yang kompleks dan khas. Proses ini juga mengurangi kelembapan biji kopi, membuatnya lebih mudah digiling dan diseduh. Selain itu, penyangraian membantu menghilangkan senyawa-senyawa yang tidak diinginkan, seperti asam klorogenat, yang dapat memberikan rasa pahit atau tidak enak pada kopi. Variasi kondisi penyangraian pada tingkatan sedang dilakukan pada penelitian ini untuk mengevaluasi profil kimiawi dan warna pada kopi robusta wine setelah disangrai. Variasi kondisi penyangraian dilakukan pada suhu 212 - 225°C selama 14 – 50 menit dengan 5 kombinasi suhu dan waktu. Selanjutnya dilakukan analisis pada senyawa asam klorogenat, kafein, pH, total titratable acidity (TTA), dan warna. Hasilnya menunjukkan kadar asam klorogenat yang menurun signifikan dari sebelum hingga setelah disangrai. Namun, kadar asam klorogenat antar sampel yang disangrai sedikit menunjukkan perbedaan yang signifikan. Peningkatan kadar kafein juga terjadi antara sebelum dan setelah disangrai. Namun, kadar kafein antar sampel yang disangrai tidak banyak menunjukkan perbedaan yang signifikan. Penyangraian juga meningkatkan nilai pH kopi dibanding sebelum disangrai. Namun, antar kopi yang disangrai tidak menunjukkan perbedaan nilai pH yang signifikan. Total titratable acidity (TTA) pada kopi yang disangrai juga tidak menunjukkan perbedaan signifikan antar sampel. Hasil tersebut juga terjadi pada analisis warna, di mana tidak ada perbedaan yang signifikan pada warna biji kopi yang disangrai.

Kata kunci: kopi robusta wine, fermentasi, penyangraian, profil kimiawi dan warna.

Evaluation of Chemical Profile and Color of Robusta (*Coffea canephora*) Wine

Coffee with Variations in Roasting Conditions

ABSTRACT

By:

Aldi Daniswara Chava Rajasa

20/456857/TP/12765

Coffee is the most widely consumed beverage in Indonesia. Its innovation into wine coffee has created a unique flavor resembling that of wine. This distinctive flavor is produced through a fermentation process. After fermentation, roasting is a crucial process to create coffee products with a characteristic coffee flavor. The purpose of coffee roasting is to develop the hidden aromas and flavors of the coffee beans, resulting in a complex and distinctive flavor profile. This process also reduces the moisture content of the beans, making them easier to grind and brew. Additionally, roasting helps eliminate undesirable compounds, such as chlorogenic acid, which can impart a bitter or unpleasant taste to the coffee. This study evaluates the chemical and color profiles of wine robusta coffee after roasting under various medium-level roasting conditions. Roasting variations were conducted at temperatures of 212 - 225°C for 14 - 50 minutes, using 5 different combinations of temperature and time. Subsequently, analyses were performed on chlorogenic acid compounds, caffeine, pH, total titratable acidity (TTA), and color. The results showed a significant decrease in chlorogenic acid levels from before to after roasting. However, the chlorogenic acid levels among the roasted samples showed slight significant differences. An increase in caffeine levels was also observed between before and after roasting. However, caffeine levels among the roasted samples did not show significant differences. Roasting also increased the pH value of the coffee compared to before roasting. However, there were no significant differences in pH values among the roasted coffee samples. The total titratable acidity (TTA) in roasted coffee also did not show significant differences among the samples. This result was also observed in the color analysis, where there were no significant differences in the color of the roasted coffee beans.

Keywords: wine robusta coffee, fermentation, roasting, chemical and color profiles.