

Flavor Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Hasil Fermentasi Menggunakan Penambahan Jenis Gula yang Berbeda

Intisari

Kopi Arabika (*Coffea arabica*) adalah jenis kopi yang paling digemari dikalangan masyarakat karena memiliki aroma dan citarasa yang lebih kompleks dibandingkan jenis kopi lainnya. Aroma dan citarasa yang kompleks dihasilkan dari senyawa *volatile* dan *non-volatile*. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan profil senyawa *volatile* dan *non-volatile* pada kopi arabika yang difermentasi menggunakan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda (*D-fructose*, *D-glucose*, *Sucrose* dengan konsentrasi 0,55%; 1,1% dan 0,65%). Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap dua faktorial dengan variabel tetap yaitu jenis gula dan konsentrasi. Hasil terbaik berdasarkan *cupping test* dibandingkan dengan sampel *honey* dan *fullwash* serta dilakukan uji lanjut terhadap kandungan proksimat, asam organik, asam amino, kafein, asam klorogenat, trigonellin, senyawa aromatik dan nilai ambang rasanya. Hasil penelitian menunjukkan nilai *cupping score* terbaik yaitu pada perlakuan fermentasi fruktosa 0,55% dengan total score 85,25; sedangkan sampel *honey* (83,00) dan *fullwash* (84,50). Fermentasi dengan penambahan fruktosa 0,55% mampu menghasilkan kualitas biji kopi lebih baik dibandingkan *fullwash* dan *honey* (yang tergolong *cup of excellence coffee* (>84)).

***Kata Kunci:* kopi arabika, fermentasi gula, senyawa volatile, senyawa non-volatil, flavor**

Arabica Coffee (*Coffea arabica*) Flavor Fermented using Different Addition Types of Sugar

Abstract

Arabica coffee (*Coffea arabica*) is the most popular varieties of coffee among the people because it has a more complexity aroma and flavor compared to other varieties of coffee. Complexity aroma and flavor are produced from volatile and non-volatile compounds. This study aims to determine the profile of volatile and non-volatile compounds in fermented Arabica coffee using different types and concentrations of sugar (D-fructose, D-glucose, Sucrose with concentrations of 0.55%; 1.1% and 0.65%). The study used a two factorial Complete Randomized Design with fixed variables namely sugar type and concentration. The best results are based on cupping tests compared with honey and fullwash samples and further testing of proximate content, organic acids, amino acids, caffeine, chlorogenic acid, trigonellin, aromatic compounds and threshold values. The results showed that the best cupping score was fermentation treatment fructose 0.55% with a total score of 85.25; while honey samples (83.00) and fullwash (84.50). Fermentation with the addition of 0.55% fructose can produce better quality coffee beans than fullwash and honey (which is classified as cup of excellence coffee >84).

Keywords: Arabica coffee, sugar fermentation, volatile compounds, non-volatile compounds, flavor