

**PERUBAHAN MUTU PRODUK KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*)  
SANGRAI SELAMA PENYIMPANAN**

Sulistio Eko Prasetio<sup>1)</sup>, Wagiman<sup>2)</sup>, Anggoro Cahyo Sukartiko<sup>2)</sup>

**Abstrak**

Mutu kopi sangrai bersifat tidak stabil karena sangat dipengaruhi lingkungan penyimpanan. Karenanya, tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pola perubahan mutu kopi sangrai yang disimpan pada suhu ruang, dan membandingkan pola perubahan mutu yang terjadi pada kemasan *polypropylene* (PP), kemasan *aluminium foil* biasa (ANV) dan *aluminium foil* dengan *valve* udara (AV). Pengukuran perubahan mutu kopi dilakukan dengan melihat perubahan-perubahan yang terjadi pada parameter mutu kopi sangrai seperti kadar air, kadar abu, keasaman, kekentalan, dan perubahan aroma kopi yang diidentifikasi menggunakan hidung elektronik. Data hasil pengukuran selanjutnya dianalisa menggunakan analisa statistik ANOVA dan statistik multivariat PCA. Berdasarkan pada hasil penelitian, perubahan-perubahan yang terjadi pada parameter mutu yang diukur bersifat fluktuatif dimana terjadi kenaikan dan penurunan nilai parameter mutu selama proses penyimpanan. Pada parameter kadar air, mulai hari ke 0 sampai akhir penyimpanan terjadi perubahan nilai untuk kemasan PP sebesar 1,15 % b/b menjadi 3,67% b/b, kemasan ANV dari 1,15% b/b menjadi 1,16% b/b, dan kemasan AV dari 1,15% b/b menjadi 1,67% b/b. Pada parameter kadar abu terjadi perubahan untuk kemasan PP mulai 3,97% b/b menjadi 3,73% b/b, kemasan ANV mulai 3,97% b/b menjadi 3,95% b/b, dan kemasan AV sebesar 3,97% b/b menjadi 3,43% b/b. Pada parameter pH, perubahan yang terjadi untuk kemasan PP mulai 5,89 menjadi 6,01, kemasan ANV mulai 5,89 menjadi 6,00, dan kemasan AV mulai 5,89 menjadi 6,00. Untuk parameter aroma, perubahan yang terjadi tidak bersifat kuantitatif, karena data hasil pengujian hidung elektronik bersifat kualitatif.

Kata kunci : Kopi, Perubahan Mutu, Penyimpanan, dan Kemasan

<sup>1)</sup> Mahasiswa Departemen Teknologi Pertanian, FTP, UGM.

<sup>2)</sup> Staff Pengajar Departemen Teknologi Pertanian, FTP, UGM.

***Quality Changes of Roasted Robusta Coffee (*Coffea canephora*) During Storage***

Sulistio Eko Prasetio<sup>1)</sup>, Wagiman<sup>2)</sup>, Anggoro Cahyo Sukartiko<sup>2)</sup>

abstract

Quality of roasted bean coffee are unstable because it's heavily influenced by the storage environment. Therefore, the purpose of this study is to find the changes of roasted coffee quality which stored at room temperature, and comparing the pattern of quality changes for roasted bean coffee which packed in Polypropylene (PP), Aluminiumfoil (ANV) and Aluminiumfoil with valve (AV). The measurement of quality change was done by looking the changes of coffee quality parameters such as moisture content, ash content, acidity, viscosity and coffee flavour which identified by electronic nose. Then, the data was analyzed using ANOVA and multivariate statistics PCA. The result of study found that the changes of quality parameters which analyzed were fluctuating where there was an increased and decreased the value of quality parameters during storage. In the water content parameter, from day 0 to end of storage there was a change of value for PP by 1.15% w/w to 3.67% w/w, ANV from 1.15% w / w to 1.16% w/w, and AV from 1.15% w / w to 1.67% w/w. In parameter ash content, the change for PP started from 3.97% w/w to 3.73% w/w, ANV started from 3.97% w/w to 3.95 % w/w and AV from 3,97% w/w to 3.43% w/w. pH parameter, the changes for the PP from 5.89 to 6.01, ANV from 5.89 to 6.00, and AV from 5.89 to 6.00. For aroma parameters, the changes that occur are not quantitative, because the results of electronic nose testing is qualitative.

Keywords : Coffee, Quality Changes, Storage, and Packaging

<sup>1)</sup> Student of Industrial Agriculture Technology Department, FTP, UGM.

<sup>2)</sup> Staff Industrial Agriculture Technology Department, FTP, UGM.