

**PENGARUH VARIASI TEMPAT TUMBUH DAN SUHU  
PENYANGRAIAN TERHADAP KARAKTERISTIK KUALITAS MINYAK  
KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*)**

Oleh

Moch. Teguh Priatama<sup>1</sup>, Sigit Sunarta<sup>2</sup>

**INTISARI**

Kopi sampai saat ini mayoritas dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan minuman seduh dan bibit minyak wangi. Terdapat olahan lain dari tanaman kopi yaitu minyak kopi yang diperoleh dari biji kopi. Minyak kopi memiliki peranan penting pada industri kopi, salah satunya untuk pemberi rasa kopi dengan mencampurkan pada olahan kopi maupun olahan lainnya. Tujuan penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan kualitas minyak kopi yang dipengaruhi oleh variasi tempat tumbuh dan suhu penyangraian yang berbeda.

Proses untuk mendapatkan minyak kopi diperoleh dengan metode soxhletasi menggunakan pelarut n-hexane. Rancangan percobaan penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang diatur secara *factorial* dengan dua variabel, yaitu tempat tumbuh (Kecamatan Cangkringan dan Kecamatan Jumo) dan suhu penyangraian (90°C & 120°C). Adapun parameter yang diuji dalam penelitian ini adalah pengujian komponen kimia (GC-MS) dan pengujian sifat – sifat minyak lemak (rendemen, berat jenis, bilangan penyabunan, dan organoleptic). Hasil data tersebut dilakukan analisis statistik menggunakan anova dua arah dan dilanjutkan dengan uji BNT.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu penyangraian dan variasi tempat tumbuh berpengaruh terhadap kualitas minyak kopi. Suhu penyangraian yang lebih tinggi menghasilkan nilai rendemen, bilangan asam, dan bilangan penyabunan dengan nilai yang tinggi. Variasi tempat tumbuh memberikan perbedaan terhadap rendemen minyak kopi dan komposisi asam lemak minyak kopi.

**Kata kunci** : Tanaman kopi, Minyak Lemak, Sifat Minyak Lemak

---

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Pengelolaan Hutan SV-UGM, NIM : 19/450750/SV/17088

<sup>2</sup> Dosen Pembimbing Proyek Akhir Program Studi Pengelolaan Hutan SV-UGM