



**KARAKTERISTIK PRODUK KOPI ROBUSTA HASIL PROSES
PENYANGRAIAN DENGAN MENGGUNAKAN MESIN
SANGRAI TIPE SILINDER DATAR BERPUTAR**

SKRIPSI

oleh :

**Endah Retno Dwi Pratiwi
NIM. 061710201056**

**JURUSAN TEKNIK PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2010**



**KARAKTERISTIK PRODUK KOPI ROBUSTA HASIL PROSES
PENYANGRAIAN DENGAN MENGGUNAKAN MESIN
SANGRAI TIPE SILINDER DATAR BERPUTAR**

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program S1 Jurusan Teknik Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Jember

oleh :

**Endah Retno Dwi Pratiwi
NIM. 061710201056**

**JURUSAN TEKNIK PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2010**

RINGKASAN

Karakteristik Produk Kopi Robusta Hasil Proses Penyangraian Dengan Menggunakan Mesin Sangraia Tipe Silinder Datar Berputar, Endah Retno Dwi Pratiwi, 061710201056, 47 hlm.

Kopi merupakan minuman atau bahan penyegar yang banyak dikonsumsi bagi masyarakat Indonesia. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memberikan nilai tambah bagi produk kopi adalah dengan melakukan proses pengolahan sekunder, yaitu pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk dan mengetahui karakteristik bubuk kopi. Kopi yang umumnya masih diproduksi dalam bentuk biji OC dapat dilakukan diversifikasi olahan biji kopi, yakni dengan pembuatan bubuk kopi dan mengetahui karakteristiknya. Penelitian ini bertujuan menentukan hubungan kondisi penyangraian terhadap karakteristik mutu bubuk kopi hasil penyangraian dan menentukan kondisi optimal biji kopi untuk memperoleh bubuk kopi yang terbaik. Parameter karakteristik bubuk kopi diantaranya yaitu: warna, kadar air, viskositas, densitas partikel dan indeks kelarutan. Biji kopi yang digunakan yaitu biji kopi jenis robusta yang dihasilkan oleh petani rakyat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan bubuk kopi adalah *roasting* (variabel suhu (T) dan waktu (t)), *tempering* dan pembubukan. Pengaruh variabel penyangraian suhu dan waktu terhadap karakteristik bubuk kopi warna, kadar air, viskositas, dan indeks kelarutan menunjukkan nilai berbanding terbalik. Nilai densitas partikel berbanding lurus dengan variabel suhu dan waktu penyangraian. Berdasarkan hasil nilai organoleptik bubuk kopi, produk yang mendekati kontrol yaitu bubuk kopi hasil penyangraian dengan kondisi optimal. Kopi bubuk yang terbaik dihasilkan dari kondisi optimal penyangraian yaitu pada suhu penyangraian 160°C dan lama waktu penyangraian 35 menit.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PEMBIMBINGAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
HALAMAN RINGKASAN	vii
HALAMAN KATA PENGANTAR	viii
HALAMAN DAFTAR ISI	x
HALAMAN DAFTAR TABEL	xii
HALAMAN DAFTAR GAMBAR	xiii
HALAMAN DAFTAR LAMPIRAN	xv
HALAMAN DAFTAR NOTASI.....	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Sejarah Kopi Di Indonesia	5
2.2 Kopi Robusta (<i>Coffea Conephora</i>)	5
2.3 Proses Pengolahan Produk Primer.....	8
2.4 Proses Pengolahan Produk Sekunder.....	11
BAB 3. METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	18
3.2 Bahan dan Alat Penelitian.....	18
3.2.1 Bahan Penelitian	18

3.2.2 Alat Penelitian	18
3.3 Pelaksanaan Penelitian.....	19
3.3.1 Penelitian Pendahuluan	19
3.3.2 Penelitian Utama.....	19
3.3.2.1 Proses Penyangraian.....	19
3.3.2.2 Proses Pembubukan Dan Pengayakan.....	20
3.3.2.3 Karakteristik Bahan Hasil Penyangraian.....	20
3.4 Metode Penelitian	20
3.4.1 Kadar air	21
3.4.2 Warna	22
3.4.3 Densitas Partikel	22
3.4.4 Indeks kelarutan (SI).....	23
3.4.5 Viskositas	24
3.4.6 Uji Organoleptik	24
3.5 Metode Pengolahan Data	24
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Proses Penyangraian Biji Kopi Robusta.....	25
4.2 Karakteristik Produk Kopi Robusta Hasil Proses	
Penyangraian	26
4.2.1 Warna	26
4.2.2 Kadar Air	33
4.2.3 Viskositas	36
4.2.4 Densitas Partikel	38
4.2.5 Indeks Kelarutan.....	40
4.3 Kondisi Penyangraian Biji Kopi Terpilih Berdasarkan Hasil Uji	
Organoleptik	42
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	44
5.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	