

ABSTRAK
PENELITIAN UNGGULAN PERGURUAN TINGGI



**PENGEMBANGAN FLAVOR KOPI RAKYAT (JENIS ROBUSTA) MENJADI
KOPI LUWAK MELALUI FERMENTASI RAGI KOPI LUWAK, OPTIMASI
PROSES HILIR DAN BLENDING SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN
PENDAPATAN PETANI KOPI**

TIM PENELITI

Ir. Mukhammad Fauzi, MSi./0001076311/ Ketua
Dr. Dedy Irawan Soediby, STP., MSi/0007077406/Anggota

UNIVERSITAS JEMBER
Desember 2016

Abstrak

Indonesia merupakan salah satu produsen kopi terbesar di dunia, akan tetapi angka eksportnya masih bersifat fluktuatif. Salah satu permasalahannya adalah mutu kopi rakyat yang masih rendah dan sangat variatif. Karena proses pengolahan yang belum memenuhi standar, dimana pengolahan secara fermentasi dengan produk yang lebih baik masih belum banyak dilakukan oleh perkebunan rakyat, akibat inefisiensi dan tingkat kerumitannya yang cukup tinggi untuk produksi kopi skala kecil. Namun kelompok tani sidomulyo sudah menerapkan olah basah hanya pada waktu harga kopi olah basah cukup tinggi. Disamping itu juga mempunyai unit produksi kopi bubuk tetapi omzet yang diperoleh rendah. Tujuan penelitian ini adalah meningkatkan pendapatan petani kopi robusta melalui pengembangan kualitas kopi robusta menjadi kopi berspesifikasi kopi luwak walaupun secara *in vitro* pada skala pilot plant. Sementara target khusus yang ingin dicapai adalah teknologi produksi massal ragi kopi luwak berbahan media indogenous (ekstrak kulit buah kopi) untuk memenuhi kebutuhan ragi kopi luwak skala pilot plant, optimasi kondisi proses hilir dan blendingnya untuk menjaga flavor kopi luwak yang kuat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan enzim hidrolase (amilase dan papain) berpengaruh pada hasil kopi luwak *in vitro*, bahkan karakteristik organoleptiknya melampaui kopi luwak asli. Penambahan enzim menurunkan kandungan kafein pada jam ke 32 menjadi antara 0,31-0,45 %. Kopi luwak dan robusta masing-masing 0,68 % dan 0,92 %. Berat jenis kopi luwak *in vitro* pada jam ke 32 juga menurun menjadi 0,65 - 0,71 gr/ml. Kopi lu bitter/sweetness (verry good-excelent) dan kopi luwak pada score good (7,0). Untuk final score kopi luwak *in vitro* pada posisi verry good dan excelent (77,5-80), sementara kopi luwak asli dan robusta masing-masing adalah very good dan good. Penggunaan suhu sangrai dan lama sangrai juga berpengaruh pada sifatnorganoleptiknya. Suhu dan lama sangrai yang tepat adalah suhu 60 °C dan 30 menit. Sementara blending yang baik adalah jenis blendin P1 (20 % Light, 30 % Medium dan 50 % Dark).

Kata kunci: *luwak, kopi, ragi, invitro*