



RINGKASAN

CARISSA FARADITA. Analisis Karakteristik Mutu Kimia Berdasarkan Jenis Kopi Bubuk dan Bulan Produksi Yang Berbeda (*Analysis of Chemical Quality Characteristics Based on the Different Types of Ground Coffee and Months of Production*). Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, Sukabumi adalah institusi pemerintah Indonesia berbasis pengolahan pangan dan penelitian pada tanaman industri dan penyegar terutama kopi. Produk kopi yang dihasilkan adalah kopi bubuk Arabika, Robusta dan Liberika. Proses pengolahan kopi untuk menghasilkan kopi bubuk dimulai dari panen, pascapanen hingga produk akhir. Selanjutnya, pembentukan rasa dan aroma pada kopi ditentukan dari karakteristik mutu kopi.

Tujuan dilakukannya Praktik Kerja Lapang (PKL) di Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, Sukabumi untuk mengetahui proses produksi kopi bubuk, menganalisis karakteristik mutu kimia berdasarkan standar yang berlaku serta mengetahui pengaruh antara jenis kopi dan bulan produksi yang berbeda terhadap karakteristik mutu kimia. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap faktorial 2 faktor dengan 2 ulangan pada taraf 5%. Faktor pertama adalah 3 jenis kopi bubuk (Arabika, Robusta dan Liberika) sedangkan faktor kedua adalah bulan produksi (Februari dan Maret). Peubah yang diamati pada kopi bubuk adalah karakteristik mutu kimia terhadap kadar air, kadar abu, nilai pH, total padatan terlarut, kadar protein, kadar lemak dan antioksidan.

Hasil analisis karakteristik mutu kimia menunjukkan nilai (1) kadar air 2-3%, (2) kadar abu 5%, (3) nilai pH 5, (4) TPT 1,5-1,8°Brix, (5) kadar protein 13-16%, (6) kadar lemak 10-16%, (7) Antioksidan 65-82%. Berdasarkan hasil analisis anova bahwa jenis kopi arabika, robusta dan liberika dengan bulan produksi Februari dan Maret terhadap analisis kadar air, kadar protein, kadar lemak, nilai pH, dan antioksidan berpengaruh nyata, analisis kadar abu tidak berpengaruh nyata serta total padatan terlarut pada jenis kopi berpengaruh nyata dan bulan produksi tidak berpengaruh nyata atau sama. Dari hal tersebut maka diperlukan uji lanjut dengan analisis GLM menggunakan syntax. Berdasarkan hasil analisis bahwa pengaruh jenis kopi dan bulan produksi terhadap kadar protein dan nilai pH menunjukkan hasil yang berbeda nyata karena nilai sig < nilai *alpha* (0.05) yang menunjukkan perbedaan nyata antara jenis kopi dan bulan produksi. Secara keseluruhan hasil analisis telah sesuai dengan SNI 8964:2021 tentang kopi sangrai dan kopi bubuk.

Kata kunci : antioksidan, karakteristik mutu, kopi bubuk, RAL faktorial