

# **KARAKTERISTIK BIJI KOPI SAMBUNG ROBIKA (ROBUSTA ARABIKA) PADA BEBERAPA SUHU MENGGUNAKAN PENYANGRAI *WILLIAM EDISON***

**Noviyanti<sup>1</sup>, Murad<sup>2</sup>, Satrijo Saloko<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Teknik Pertanian di Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri,  
Universitas Mataram

<sup>2</sup>Staf Pengajar Program Studi Teknik Pertanian di Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri,  
Universitas Mataram

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik biji kopi sambung (robusta-arabika) pada beberapa suhu menggunakan alat penyangrai *William Edison* dengan parameter kadar air, tekstur, warna dan melakukan uji organoleptik pada aroma dan rasa. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental. dengan parameter 1 massa yaitu massa 18 kg dengan 3 variasi suhu yaitu 180°C, 200°C dan 220°C. dengan menggunakan lama waktu penyangraian 15 menit dan 20 menit. Bahan yang digunakan adalah kopi robika (robusta-arabika) yang berasal dari dusun Goa kabupaten lombok utara (KLU) dengan kadar air awal rata-rata 8,71% dan alat pemanasnya adalah gas LPG. Mesin *Willia Edison* dapat menyangrai kopi sebanyak 500 gram dan maksimal 1 kg hanya dalam waktu 15 dan 20 menit. Parameter yang ditentukan adalah kadar air, tekstur, warna dan uji organoleptik pada aroma dan rasa, Suhu produk dan suhu api mengalami peningkatan selama proses penyangraian. Pada suhu 200°C dan lama penyangraian 15 menit menghasilkan kadar air sebesar 2,53 % dan menghasilkan aroma dan rasa yang khas. Pada penyangrai *William Edison* suhu terbaik yaitu pada suhu 200 °C lama penyangraian 15 menit menghasilkan biji kopi dengan kematangan yang sempurna dan aroma yang khas. Hal ini menunjukkan semakin tinggi suhu yang di gunakan untuk menyangrai maka semakin sedikit waktu yang dibutuhkan untuk penguapan air agar mencapai kesetimbangan kadar air akhir.

**Kata kunci:** Alat penyangrai, suhu, kadar air, kopi