

## ABSTRAK

Moch Iqbal Ihsanudin As, 2024. PENGARUH SUHU DAN LAMANYA PENYANGRAIAN TERHADAP CITARASA KOPI ROBUSTA skripsi program studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Dosen pembimbing : Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Kopi (*Coffea sp*), merupakan salah satu komoditas ekspor penting dari Indonesia. Kopi robusta (*Coffea canephora*) dimasukkan ke Indonesia pada tahun 1900. Apakah penggunaan suhu dan lamanya penyangraian akan berpengaruh terhadap cita rasa kopi Robusta. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh suhu dan lamanya penyangraian dapat mempengaruhi citarasa kopi robusta. Metode penelitian yaitu kuantitatif eksperimen dengan dengan analisis varians (ANOVA) 95% ( $\alpha=0,95$ ). Observasi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kuisioner tertutup yang dibagikan kepada 30 panelis. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan terhadap suhu dan lamanya penyangraian dapat mempengaruhi rasa kopi robusta saat di seduh dan berpengaruh terhadap perubahan aroma dan rasa. sedangkan daya terima tidak berpengaruh yang signifikan dikarenakan setiap peminum ataupun penikmat kopi memiliki tingkat kesukaan masing-masing, ada yang suka manis dan ada yang suka pahit. Hasil pengujian ini membuktikan bahwa perlakuan awal penyangraian di suhu 90° Celsius sampai dengan suhu 180° Celsius dalam waktu 20 menit paling di sukai oleh panelis ditinjau dari segi rasa dan aroma.

*Kata kunci: kopi robusta, penyangraian, suhu.*

## ABSTRACT

Moch Iqbal Ihsanudin As, 2024. THE INFLUENCE OF TEMPERATURE AND LENGTH OF Roasting ON THE TASTE OF ROBUSTA COFFEE study program thesis: Vocational Education, Family Welfare, Faculty of Engineering, PGRI Adi Buana University, Surabaya. Lecturer : Dr. Diana Evawati, M.Kes.

Coffee (*Coffea sp*), is one of the important export commodities from Indonesia. Robusta coffee (*Coffea canephora*) was introduced to Indonesia in 1900. Will the use of temperature and roasting time affect the taste of Robusta coffee? This research aims to analyze the effect of temperature and length of roasting on the taste of robusta coffee. The research method is quantitative experiment with analysis of variance (ANOVA) 95% ( $\alpha=0.95$ ). The observations used in this research were closed questionnaires distributed to 30 panelists. The results of this research show that temperature treatment and roasting time can affect the taste of robusta coffee when brewed and influence changes in aroma and taste. Meanwhile, acceptability does not have a significant effect because every coffee drinker or connoisseur has their own level of preference, some like it sweet and some like it bitter. The results of this test prove that the initial roasting treatment at a temperature of 90° Celsius to a temperature of 180° Celsius within 20 minutes is most liked by the panelists in terms of taste and aroma.

*Key words: robusta coffee, roasting, temperature.*