

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pentingnya teknik pengolahan kopi dalam menentukan citarasa akhir biji kopi robusta. Teknik sangrai dan *roasting* merupakan dua metode yang sering digunakan, namun masing-masing teknik memiliki pengaruh yang berbeda terhadap kualitas citarasa kopi. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan hasil pengolahan biji kopi robusta menggunakan kedua teknik tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan hasil pengolahan teknik sangrai dan *roasting* terhadap citarasa biji kopi robusta (*Coffea robusta*) di Desa Hujung, Lampung Barat. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan dua perlakuan yaitu teknik sangrai dan *roasting*. Pengujian citarasa dilakukan oleh panelis yang berpengalaman menggunakan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan dalam citarasa antara biji kopi yang diolah dengan teknik sangrai dan *roasting*. Biji kopi yang diolah dengan teknik sangrai lebih disukai oleh panelis dibandingkan kopi yang diolah dengan teknik *roasting*, hal itu dikarenakan biji kopi yang diolah dengan teknik sangrai memiliki aroma yang lebih kuat dan rasa yang lebih kuat dibandingkan dengan kopi yang diolah menggunakan teknik *roasting*, data dari penelitian ini menunjukkan nilai rata-rata dari skala hedonik tingkat kesukaan panelis pada kopi teknik sangrai pada aspek aroma 4,45, rasa 4,2 dan kesan rasa 3,75. Sedangkan pada teknik *roasting* rata-rata dari skala hedonik tingkat kesukaan panelis pada aspek aroma ialah 3,7, pada aspek rasa 3,95 dan pada aspek kesan rasa rata-ratanya adalah 3,55. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber belajar biologi untuk siswa SMA Kelas XII pada materi teknologi pangan, khususnya dalam memahami proses pengolahan dan pengaruhnya terhadap kualitas produk.

Kata Kunci: Kopi Robusta, Teknik Sangrai, Teknik *Roasting*, Citarasa, Teknologi Pangan, Sumber Belajar Biologi

Abstract

This research is motivated by the importance of coffee processing techniques in determining the final taste of robusta coffee beans. Roasting and roasting techniques are two methods that are often used, but each technique has a different effect on the quality of coffee flavor. This research aims to compare the results of processing robusta coffee beans using these two techniques. This research aims to compare the results of roasting and roasting techniques on the taste of robusta coffee beans (Coffea robusta) in Hujung Village, West Lampung. The research method used was experimental with two treatments, namely roasting and roasting techniques. Taste testing is carried out by experienced panelists using organoleptic tests. The research results show that there is a significant difference in taste between coffee beans processed using roasting and roasting techniques. The panelists preferred coffee beans processed using the roasting technique compared to coffee processed using the roasting technique, this is because coffee beans processed using the roasting technique have a stronger aroma and stronger taste compared to coffee processed using the roasting technique, data from This research shows that the average value of the hedonic scale of the panelists' liking for technical roasted coffee in terms of aroma is 4.45, taste is 4.2 and taste impression is 3.75. Meanwhile, for the roasting technique, the average of the hedonic scale for the panelists' liking for the aroma aspect was 3.7, for the taste aspect it was 3.95 and for the taste impression aspect the average was 3.55. This research can be used as a biology learning resource for Class XII high school students on food technology material, especially in understanding processing processes and their influence on product quality.

Keywords: Robusta Coffee, Roasting Techniques, Roasting Techniques, Flavors, Food Technology, Biology Learning Resources