

ABSTRAK

Kopi merupakan salah satu komoditas Indonesia yang memiliki potensi penjualan yang sangat besar, salah satunya adalah Kopi Arabika Flores Bajawa (AFB) yang digunakan dalam penelitian ini. Salah satu proses yang mempengaruhi rasa dan aroma kopi adalah proses sangrai. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh suhu dan waktu sangrai terhadap karakteristik fisik, profil sensori, dan biaya yang dikeluarkan dalam proses sangrai kopi untuk usaha kecil. Pada penelitian ini terdapat lima perbedaan suhu yang digunakan yaitu 145°C, 160°C, 175°C, 190°C, dan 205°C dengan tingkat sangrai medium menggunakan mesin kapasitas 5 kg. Karakteristik fisik dilakukan dengan pengamatan mutu kopi beras, kadar air, dan penyusutan berat. Profil sensori dari masing-masing sampel diuji menggunakan metode *cupping* dan analisis citarasa menggunakan metode Profil Pilihan Bebas oleh panelis terlatih dari perusahaan. Suhu sangrai 160°C memberikan hasil perkembangan kopi yang paling maksimal yaitu 199% dan memiliki kemiripan dengan kontrol secara profil sensori. Sampel yang memiliki skor akhir tertinggi 83,83 adalah sampel dengan suhu sangrai awal 145°C pada waktu sangrai 15 menit 52 detik dengan atribut panjang rasa, kekentalan, dan keseimbangan yang baik. Kopi AFB pada seluruh sampel memiliki karakteristik cita rasa coklat, dan manis yang terdeskripsi dengan cita rasa karamel. Cita rasa asam pada kopi ini dapat terasa jika suhu sangrai yang digunakan adalah 175°C-190°C. Penggunaan mesin sangrai kapasitas 5 kg untuk usaha kecil menghasilkan harga pokok penjualan kopi biji sangrai AFB sebesar Rp114.414,34 sampai dengan Rp116.530,65 per kilogram. Peluang usaha Kopi AFB dapat dikembangkan dengan strategi marketing yang tepat.

Kata Kunci: Sangrai Kopi, Karakteristik Fisik Kopi, Profil Sensori Kopi

ABSTRACT

Coffee is one of Indonesia's commodities that has huge sales potential, one of the coffee is Arabica Flores Bajawa (AFB) that was used in this experiment. One of the processes that affect the taste and aroma of coffee is the roasting process. The purpose of this study was to determine the effect of temperature and roasting time on physical characteristics, sensory profiles, and costs incurred in the coffee roasting process for small businesses. In this study, there are five different temperature used, namely 145°C, 160°C, 175°C, 190°C, and 205°C with a medium roasting level, using a 5 kg capacity machine. Physical characteristics were carried out by observing the quality of green bean coffee, moisture content, and weight loss. The sensory profile of each sample was tested using the cupping method and taste analysis using the Free Choice Profile method by trained panelists from the company. The roasting temperature of 160°C gave the maximum coffee development result, which was 199% and it was the most

similar sensory profile to the control. The sample with the highest final score of 83.83 is the sample with an initial roasting temperature of 145°C at a roasting time of 15 minutes 52 seconds with good aftertaste, body, and balance attributes. AFB coffee in all samples has a characteristic chocolate taste, and sweetness which is described by a caramel taste. The sour taste in this coffee can be felt if the roasting temperature used is 175°C-190°C. The use of a 5 kg roasting machine for small businesses resulted in the cost of goods sold for AFB roasted coffee from Rp114,414.35 to Rp116,530.65 per kilogram. AFB Coffee business opportunities can be developed with the right marketing strategy.

Keywords: Coffee Roasted, Coffee Physical Characteristics, Coffee Sensory Profile

