

ABSTRAK

PENGUNAAN YOGHURT SEBAGAI SUMBER BAKTERI ASAM LAKTAT UNTUK FERMENTASI BUAH KOPI ROBUSTA

Oleh

DESMALIA FITRI

Rendahnya mutu kopi di tingkat petani terutama disebabkan oleh adanya masalah pasca panen ditemui di lapangan. Untuk meningkatkan mutu dan citarasa kopi, salah satu proses utama yang perlu diperhatikan adalah proses pasca panen. Salah satu teknologi pasca panen untuk memperbaiki mutu dan cita rasa kopi adalah dengan fermentasi. Pengolahan biji kopi dengan metode fermentasi telah banyak dikembangkan oleh para peneliti dengan memanfaatkan bakteri probiotik. Penggunaan bakteri probiotik pada fermentasi biji kopi dapat dilakukan dengan menggunakan bakteri asam laktat yang berasal dari *Lactobacillus plantarum*. Penelitian ini bertujuan mendapatkan pengaruh konsentrasi penggunaan yoghurt sebagai sumber bakteri asam laktat untuk fermentasi kopi bubuk robusta terhadap mutu dan citarasa. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL), dengan 6 perlakuan (yoghurt 0%, yoghurt 10%, yoghurt 20%, yoghurt 30%, yoghurt 40%, dan yoghurt 50%) dan 3 ulangan, sehingga secara keseluruhan terdapat 18 unit percobaan. Data dianalisis dengan sidik ragam dan dilanjutkan dengan BNT pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan, bahwa terdapat pengaruh konsentrasi penggunaan yoghurt sebagai sumber bakteri asam laktat untuk fermentasi kopi robusta terhadap kadar air (terendah 0,67%), kadar pH (terendah 6,22%), dan pada kadar kafein (terendah 1,56%).

Kata kunci: Bakteri Asam Laktat, Fermentasi, Kopi, *Lactobacillus plantarum*, Yoghurt.