

RINGKASAN

PENGARUH LAMA FERMENTASI MENGGUNAKAN ENZIM PEKTINASE PADA MUTU KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*)

Oleh

FERI IRAWAN

Kopi merupakan tanaman yang banyak dibudidayakan oleh banyak masyarakat, akan tetapi hasil panen belum mendapatkan mutu yang terbaik. Pentingnya pasca panen perlu diperhatikan untuk meningkatkan mutu pada biji kopi hasil panen. Upaya yang dapat dilakukan dengan melakukan fermentasi pada buah kopi menggunakan metode fermentasi basah (*wet fermentation*), dengan menambahkan enzim untuk meningkatkan mutu dan cita rasa pada biji kopi. Penggunaan enzim pada fermentasi biji kopi dapat dilakukan dengan menggunakan enzim pektinase. Penelitian ini ditujukan untuk mendapatkan pengaruh lama fermentasi yang tepat untuk mutu kopi robusta (*Coffea canephora*), mendapatkan pengaruh penggunaan enzim pektinase yang tepat untuk mutu kopi robusta (*Coffea canephora*), mendapatkan interaksi antara lama fermentasi dan penggunaan enzim pektinase untuk mutu kopi robusta (*Coffea canephora*). Metode yang dipergunakan ialah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 faktor, yakni lama fermentasi (8, 16, dan 24 jam) dan penggunaan enzim pektinase (0% dan 0,5%) setiap perlakuan diulangi 3 kali, yang kemudian didapat 18 satuan percobaan. Data dianalisis dengan sidik ragam dan berlanjut menggunakan BNT di taraf 5%. Hasil penelitian diperoleh lama fermentasi berpengaruh terhadap mutu kopi robusta (kadar air kopi bubuk 0,94%, kadar pH kopi bubuk 5,33, dan kadar kafein 1,41%) Penggunaan enzim pektinase berpengaruh terhadap mutu kopi robusta (kadar kafein 1,41%, *acidity (good)* dan *flavor (good)*), namun tidak terdapat interaksi antara lama fermentasi dan penggunaan enzim pektinase terhadap mutu kopi robusta.

Kata kunci: fermentasi, enzim pektinase, kopi robusta.