ABSTRAK

PENGARUH KONSENTRASI ENZIM PAPAIN DAN LAMA FERMENTASI PADA RENDEMEN DAN MUTU KOPI ROBUSTA

Oleh

Meliya Diyana

Produksi kopi di Lampung masih terhambat oleh rendahnya harga kopi, yang disebabkan rendahnya mutu biji kopi yang dihasilkan petani, sehingga diperlukan metode untuk meningkatkan mutu dan citarasa kopi yang dihasilkan, dengan menggunakan metode fermentasi. Enzim papain dapat memperbaiki citarasa pada kopi. Tujuan dari penelitian yaitu untuk mengetahui pengaruh konsentrasi enzim papain dan lama fermentasi terhadap rendemen dan mutu kopi robusta. Penelitian dilaksanakan di Kabupaten Lampung Barat pada Juli 2023. Metode yang digunakan yaitu RAK Faktorial dengan dua faktor, faktor pertama penggunaan konsentrasi enzim papain (0,5% dan 1%), dan faktor kedua lama fermentasi (12 jam, 16 jam, 20 jam, dan 24 jam). Data dianalisis menggunakan sidik ragam (*Analysis of Variance*), dilanjutkan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Hasil penelitian menunjukkan, bahwa konsentrasi enzim papain berpengaruh nyata terhadap kadar air dan kadar kafein. Lama fermentasi berpengaruh nyata terhadap rendemen *green bean*, kadar kafein, pH, mutu organoleptik *acidity*, *body*, dan *sweetness*. Sedangkan interaksi konsentrasi enzim papain bersama lama fermentasi hanya berpengaruh terhadap kadar kafein.

Kata Kunci: enzim papain, lama fermentasi, mutu kopi