

SKRIPSI

KARAKTER MUTU KOPI BUBUK DI SUMATERA SELATAN

***QUALITY CHARACTERISTICS OF COFFEE IN SOUTH
SUMATERA***



**Dwi Intan Sari
05031381520052**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2020**

SUMMARY

DWI INTAN SARI. *Quality Character of Ground Coffee in South Sumatera*
(Supervised by **KIKI YULIATI** and **FILLI PRATAMA**)

The objective of this research was to determine the quality characteristics of standardized ground coffee by Indonesian National Standard, coffee with Geographical Indication certification, and non-standardized coffee. All coffees were from South Sumatra. The research was conducted at Agricultural Product Chemical Laboratory, Agricultural Technology Department, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University. The experiment used a Completely Randomized Design with six samples of ground coffee as treatments. The coffee samples were with the brand names Benua, Tunggu Tubang, Robusta Semendo, Robusta Empat Lawang, Cap Bintang and Tanah Puyang. Each parameters were analyzed three times as replications. The observed parameters in this research were chemical characteristics namely water content, ash content, ash alkalinity, coffee extract and caffeine content and sensory characteristics include flavor, color and taste. The results showed that the standardized and certified IG ground coffee samples which met SNI requirements were better than the non-standardized ground coffee. The ash content ranged from 4.28% to 4.81% and caffeine content ranged from 1.24% to 1.96% met the SNI of ground coffee. Water content ranged from 7.38% to 9.11% and ash alkalinity ranged from 64.04 to 83.82 mL N.NaOH/100g did not meet the SNI of ground coffee. Hedonic test on aroma, color, and taste showed that sample IG Robusta Empat Lawang Coffee was the most preferred coffee with water content, ash content, caffeine content and extract content respectively 7.38%, 4.55%, 1.31% and 24.65%. Meanwhile, the ash alkalinity of this sample was 76.02 mLN.NaOH/100g.

RINGKASAN

DWI INTAN SARI. Karakter Mutu Kopi Bubuk di Sumatera Selatan (Dibimbing oleh **KIKI YULIATI** dan **FILLI PRATAMA**).

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisa karakteristik mutu kopi bubuk yang telah memenuhi Standar Nasional Indonesia, kopi yang telah memiliki sertifikat Indikasi Geografis (IG) dan kopi yang tidak berstandar. Semua kopi yang berasal dari Sumatera Selatan. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan enam sampel bubuk kopi sebagai perlakuan. Sampel kopi adalah dengan nama dagang *Benua, Tunggu Tubang, Robusta Semendo, Robusta Empat Lawang, Cap Bintang* dan *Tanah Puyang*. Pengukuran setiap parameter untuk masing-masing sampel diulang sebanyak tiga kali. Parameter yang diamati adalah karakteristik kimia yaitu kadar air, kadar abu, kealkalian abu, kadar sari dan kafein dan karakteristik sensoris meliputi aroma, warna dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan karakteristik mutu sampel kopi bubuk yang telah memenuhi Standar Nasional Indonesia dan kopi yang telah memiliki sertifikat Indikasi Geografis (IG) lebih baik dibandingkan dengan sampel kopi bubuk yang tidak berstandar. Kadar abu sampel berkisar antara 4,28% hingga 4,81% dan kadar kafein sampel berkisar antara 1,24% hingga 1,96%, telah memenuhi SNI kopi bubuk. Kadar air sampel berkisar antara 7,38% hingga 9,11% dan kealkalian abu berkisar antara 64,04 hingga 83,82 mL_N.NaOH/100g, tidak memenuhi SNI kopi bubuk. Uji organoleptik terhadap hasil seduhan kopi bubuk sampel untuk aroma, warna, dan rasa menunjukkan bahwa sampel kopi IG Robusta Empat Lawang adalah sampel dengan skor hedonik yang paling disukai dengan kadar air, kadar abu, kadar kafein dan kadar sari berturut-turut 7,38% 4,55%, 1,31% dan 24,65%. Sementara itu, kealkalian abu sampel ini adalah 76,02 mL_N.NaOH/100g.

SKRIPSI

KARAKTER MUTU KOPI BUBUK DI SUMATERA SELATAN

**Sebagai Syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian**



**Dwi Intan Sari
05031381520047**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

KARAKTER MUTU KOPI BUBUK DI SUMATERA SELATAN

SKRIPSI

Sebagai Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Dwi Intan Sari
05031381520052

Indralaya, Juli 2020
Pembimbing II

Pembimbing I

Kuliati
Dr. Ir. Kiki Yuliati, M.Sc.
NIP 196407051988032002

Fillitama
Prof. Ir. Filli Pratama, M.Sc., (Hons). Ph. D.
NIP 196606301992032002

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc.
NIP 196012021986031003

Skripsi dengan judul "Karakter Mutu Kopi Bubuk di Sumatera Selatan" oleh Dwi Intan Sari telah dipertahankan dihadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 25 Juli 2020 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukkan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Dr.Ir. Kiki Yuliati, M.Sc.
NIP 196407051988032002

Ketua (Kiki Yuliati)

2. Prof. Ir. Filli Pratama, M.Sc., (Hons). Ph.D.
NIP 196606301992032002

Sekretaris (Filli Pratama)

3. Ir. Nura Malahayati, M.Sc., Ph.D.
NIP 196201081987032008

Anggota (Nura Malahayati)

4. Sugito, S.TP., M.Si.
NIP 197909052003121002

Anggota (Sugito)



Dr. Ir. Edward Saleh, M.S.
NIP 196208011988031002

Indralaya, Juli 2020
Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian

Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.
NIP 196305101987012001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dwi Intan Sari
NIM : 05031381520052
Judul : Karakter Mutu Kopi Bubuk di Sumatera Selatan

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam laporan skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak siapapun.



Palembang, Juli 2020



Dwi Intan Sari

RIWAYAT HIDUP

Penulis lahir pada tanggal 11 Agustus 1997 di Kecamatan Sungai Lilin, Kabupaten Musi Banyuasin. Penulis merupakan anak terakhir dari dua bersaudara dari ayah bernama Suwandi dan ibu Jumiatun..

Riwayat pendidikan formal yang pernah ditempuh penulis yaitu Pendidikan sekolah dasar di Sekolah Dasar Negeri 1 Panca Tunggal lulus pada tahun 2010. Pendidikan menengah pertama di Sekolah Menengah Pertama Negeri 2 Sungai Lilin, lulus pada tahun 2013. Pendidikan menengah atas di Sekolah Menengah Atas Negeri 2 Sungai Lilin, lulus pada tahun 2015. Pada bulan Agustus 2015 penulis tercatat sebagai mahasiswa pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya melalui jalur Ujian Saringan Masuk (USM).

Selama menjadi mahasiswa penulis dipercaya menjadi asisten pada mata kuliah Higien dan Sanitasi Industri pada bulan April tahun 2018 dan Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen pada bulan November tahun 2018. Penulis telah melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Prabumenang, Kecamatan Panukal, Kabupaten Pali, Sumatera Selatan pada bulan Mei sampai Juni tahun 2018.

Pada tahun 2015/2016 penulis terdaftar di beberapa organisasi dan Himpunan yang aktif di Fakultas Pertanian, antara lain: menjadi anggota HIMATETA (Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian), menjadi salah satu anggota di HMPII (Himpunan Mahasiswa Peduli Pangan Indonesia) pada tahun 2016/2017.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan proses penyusunan skripsi ini. Selama melaksanakan penelitian hingga selesaiya skripsi ini, penulis mendapatkan bantuan, bimbingan, dukungan dari berbagai pihak. Kesempatan ini, diucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc. selaku Dekan Fakultas Pertanian.
2. Bapak Dr. Ir. Edward Saleh, M.S. selaku Ketua Jurusan Teknologi Pertanian dan Bapak Hermanto. S.TP., M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian.
3. Ibu Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P. selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian dan Bapak Dr. Ir. Tri Tunggal, M.Agr. selaku Ketua Program Studi Teknik Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian.
4. Ibu Dr. Ir. Kiki Yuliati, M.Sc. selaku pembimbing akademik, pembimbing praktek lapangan dan pembimbing pertama skripsi yang telah meluangkan waktu, memberikan arahan, nasihat, saran, solusi, motivasi, bimbingan dan semangat kepada penulis.
5. Ibu Prof. Ir. Filli Pratama, M.Sc., (Hons). Ph.D. selaku pembimbing kedua skripsi yang telah meluangkan waktu, arahan, nasihat, saran, solusi, motivasi, bimbingan, semangat dan doa yang telah diberikan.
6. Ibu Ir. Nura Malahayati, M.Sc., Ph.D. dan Bapak Sugito, S.TP., M.Si. selaku pembahas makalah dan penguji skripsi yang telah memberikan masukan, arahan, doa serta bimbingan.
7. Bapak dan ibu dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah mendidik dan membagi ilmu.
8. Staf administrasi akademik Jurusan Teknologi Pertanian dan staf laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian atas semua bantuan dan kemudahan yang diberikan.
9. Kedua orang tua tercinta, Ayahanda Suwandi dan Ibunda Jumiatun, saudaraku Nikodemus Eko Krismiyanto danistrinya Pimpin Oktaria serta keponakan ku

Yeremia Aditya Widiatmoko dan Immanuel Firman Yehezkiel yang telah menyayangi serta selalu memberikan dukungan baik moril dan materi.

10. Terimakasih kepada rekan-rekan seperjuangan THP 2015 palembang, Kak Martin Liando S.TP serta kepada sahabat saya Wahyu Okta Setiawan dan Ahmad Rifai yang telah memberikan semangat, motivasi, dukungan dan saran.
11. Seluruh pihak yang tidak dapat saya tuliskan satu persatu.

Semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan pemikiran yang bermanfaat bagi kita semua dalam pengembangan ilmu pengetahuan. Penulis menyadari bahwa masih banyak ketidaksempurnaan dalam penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapan. Terima kasih.

Indralaya, Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar belakang	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Hipotesis	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Kopi	4
2.2. Jenis-Jenis Kopi	5
2.2.1. Kopi Robusta.....	6
2.2.2. Kopi Arabika.....	6
2.3. Pengolahan Kopi	7
2.4. Standar dan Syarat Mutu Kopi.....	9
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN	12
3.1. Tempat dan Waktu	12
3.2. Alat dan Bahan	12
3.3. Metode Penelitian.....	12
3.4. Analisis Statistik	13
3.4.1. Analisis Statistik Parametrik	13
3.4.2. Analisis Statistik Non Parametrik	15
3.5. Parameter.....	17
3.5.1. Kadar Air	17
3.5.2. Kadar Abu	17
3.5.3. Kealkalian Abu	18
3.5.4. Kadar Sari	19
3.5.5. Kafein.....	19

3.5.6. Organoleptik	20
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1. Kadar Air.....	21
4.2. Kadar Abu	22
4.3. Kealkalian Abu.....	23
4.4. Kadar Sari.....	25
4.5. Kafein.....	27
4.6. Organoleptik.....	28
4.6.1. Aroma	29
4.6.2. Warna	30
4.6.3. Rasa.....	31
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	33
5.1. Kesimpulan	33
5.2. Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Diagram alir pengolahan kering kopi.....	8
Gambar 2.2. Diagram alir pengolahan basah kopi.....	9
Gambar 4.1. Nilai kadar air rata-rata kopi bubuk (%)	21
Gambar 4.2. Nilai kadar abu rata-rata kopi bubuk (%).....	23
Gambar 4.3. Nilai kealkalian abu rata-rata kopi bubuk	24
Gambar 4.4. Nilai kadar sari rata-rata kopi bubuk (%).....	25
Gambar 4.5. Nilai kafein rata-rata kopi bubuk (%)	27
Gambar 4.6. Skor hedonik aroma seduhan kopi bubuk	29
Gambar 4.7. Skor hedonik warna seduhan kopi bubuk	30
Gambar 4.8. Skor hedonik rasa seduhan kopi bubuk.....	31

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Syarat mutu kopi bubuk	11
Tabel 3.1. Daftar analisis keragaman Rancangan Acak Lengkap (RAL)	14
Tabel 4.1. Uji lanjut BNJ 5% jenis mutu kopi bubuk terhadap kadar air kopi bubuk	22
Tabel 4.2. Uji lanjut BNJ 5% jenis mutu kopi bubuk terhadap kadar sari kopi bubuk	26
Tabel 4.3. Uji lanjut BNJ 5% jenis mutu kopi bubuk terhadap kafein kopi bubuk	27
Tabel 4.4. Nilai rata-rata skala hedonik panelis terhadap warna seduhan kopi bubuk	30
Tabel 4.5. Nilai rata-rata skala hedonik panelis terhadap rasa seduhan kopi bubuk	31

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar kuisioner uji hedonik.....	38
Lampiran 2. Sampel kopi bubuk	39
Lampiran 3. Data hasil analisis kadar air (%) kopi bubuk	40
Lampiran 4. Data hasil analisis kadar abu(%) kopi bubuk	42
Lampiran 5. Data hasil analisis kealkalian abu kopi bubuk.....	44
Lampiran 6. Data hasil analisis kadar sari (%) kopi bubuk	46
Lampiran 7. Data hasil analisis kafein (%) kopi bubuk.....	48
Lampiran 8. Tabel uji hedonik terhadap aroma seduhan kopi bubuk.....	50
Lampiran 9. Uji <i>Friedman Conover</i> terhadap aroma seduhan kopi bubuk ..	51
Lampiran 10. Tabel uji hedonik terhadap warna seduhan kopi bubuk	52
Lampiran 11. Uji <i>Friedman Conover</i> terhadap warna seduhan kopi bubuk...	53
Lampiran 12. Tabel uji hedonik terhadap rasa seduhan kopi bubuk	54
Lmapiran 13. Uji <i>Friedman Conover</i> terhadap rasa seduhan kopi bubuk	55

Karakter Mutu Kopi Bubuk di Sumatera Selatan

Quality Characteristics of Ground Coffee in South Sumatera

Dwi Intan Sari¹, Kiki Yuliati², Filli Pratama³

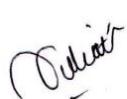
Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
Jl. Raya Palembang-Prabumulih KM 32 Indralaya, Ogan Ilir
Telp (0711) 580664 Fax. (0711)480279

ABSTRACT

The objective of this research was to determine the quality characteristics of standardized ground coffee by Indonesian National Standard, coffee with Geographical Indication certification, and non-standardized coffee. All coffees were from South Sumatra. The experiment used a Completely Randomized Design with six samples of ground coffee as treatments. The coffee samples were with the brand names Benua, Tunggu Tubang, Robusta Semendo, Robusta Empat Lawang, Cap Bintang and Tanah Puyang. Each parameters were analyzed three times as replications. The observed parameters in this research were chemical characteristics namely water content, ash content, ash alkalinity, coffee extract and caffeine content and sensory characteristics include flavor, color and taste. The results showed that the standardized and certified IG ground coffee samples which met SNI requirements were better than the non-standardized ground coffee. The ash content ranged from 4.28% to 4.81% and caffeine content ranged from 1.24% to 1.96% met the SNI of ground coffee. Water content ranged from 7.38% to 9.11% and ash alkalinity ranged from 64.04 to 83.82 mL N.NaOH/100g did not meet the SNI of ground coffee. Hedonic test on aroma, color, and taste showed that sample IG Robusta Empat Lawang Coffee was the most preferred coffee with water content, ash content, caffeine content and extract content respectively 7.38%, 4.55%, 1.31% and 24.65%. Meanwhile, the ash alkalinity of this sample was 76.02 mL N.NaOH/100g.

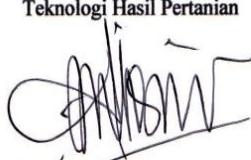
Keywords: coffee powders, non-standard, quality, standard

Pembimbing I



Dr. Ir. Kiki Yuliati, M.Sc.
NIP. 196407051988032002

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian



Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.
NIP. 196305101987012001

Pembimbing II



Prof. Ir. Filli Pratama, M.Sc.,(Hons). Ph.D.
NIP. 196606301992032002

Karakter Mutu Kopi Bubuk di Sumatera Selatan

Quality Characteristics of Ground Coffee in South Sumatera

Dwi Intan Sari¹, Kiki Yuliati², Filli Pratama³

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
Jl. Raya Palembang-Prabumulih KM 32 Indralaya, Ogan Ilir
Telp (0711) 580664 Fax. (0711)480279

ABSTRAK

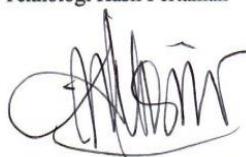
Penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisa karakteristik mutu kopi bubuk yang telah memenuhi Standar Nasional Indonesia, kopi yang telah memiliki sertifikat Indikasi Geografis (IG) dan kopi yang tidak berstandar. Semua kopi yang berasal dari Sumatera Selatan. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan enam sampel bubuk kopi sebagai perlakuan. Sampel kopi adalah dengan nama dagang Benua, Tunggu Tubang, Robusta Semendo, Robusta Empat Lawang, Cap Bintang dan Tanah Puyang. Pengukuran setiap parameter untuk masing-masing sampel dilakukan sebanyak tiga kali. Parameter yang diamati adalah karakteristik kimia yaitu kadar air, kadar abu, kealkalian abu, kadar sari dan kafein dan karakteristik sensoris meliputi aroma, warna dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan karakteristik mutu sampel kopi bubuk yang telah memenuhi Standar Nasional Indonesia dan kopi yang telah memiliki sertifikat Indikasi Geografis (IG) lebih baik dibandingkan dengan sampel kopi bubuk yang tidak berstandar. Kadar abu sampel berkisar antara 4,28% hingga 4,81% dan kadar kafein sampel berkisar antara 1,24% hingga 1,96%, telah memenuhi SNI kopi bubuk. Kadar air sampel berkisar antara 7,38% hingga 9,11% dan kealkalian abu berkisar antara 64,04 hingga 83,82 mLxN.NaOH/100g, tidak memenuhi SNI kopi bubuk. Uji organoleptik terhadap hasil seduhan kopi bubuk sampel untuk aroma, warna, dan rasa menunjukkan bahwa sampel kopi IG Robusta Empat Lawang adalah sampel dengan skor hedonik yang paling disukai dengan kadar air, kadar abu, kadar kafein dan kadar sari berturut-turut 7,38% 4,55%, 1,31% dan 24,65%. Sementara itu, kealkalian abu sampel ini adalah 76,02 mLxN.NaOH/100g.

Kata kunci: kopi bubuk, non-standar, mutu, standar

Pembimbing I


Dr. Ir. Kiki Yuliati, M.Sc.
NIP. 196407051988032002

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian


Dr. Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.
NIP. 196305101987012001

Pembimbing II


Prof. Ir. Filli Pratama, M.Sc.,(Hons). Ph.D..
NIP. 196606301992032002

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pabrikasi di periode 2019, Brazil hingga 3.558.000 ton yang menjadi penghasil produksi kopi terbesar di dunia, Vietnam menjadi produsen coffee tertinggi ke dua dengan produksi hingga 1.830.000 ton, kemudian Colombia pabrikasi hingga 858.000 ton dan Indonesia pabrikasi hingga 642.000 ton yang berada pada posisi keempat. Setelah Indonesia, negara penghasil kopi selanjutnya Ethiopia pabrikasi hingga 441.000 ton adalah (USDA, 2019).

Perkebunan coffee pada Indonesia dikelola dalam tiga bentuk pengusahaan yaitu Perkebunan Rakyat (PR), Perkebunan Besar Negara (PBN) dan Perkebunan Besar Swasta (PBS). Menurut Direktorat Jendral Perkebunan (2018), perkebunan rakyat mendominasi produktivitas kopi di Indonesia, baik robusta maupun arabika, dengan presentase 95,37% dari luas perkebunan kopi di Indonesia.

Jenis kopi yang umum di tanam di Indonesia adalah robusta (*Coffea canephora*) dan arabika (*Coffea arabica L.*). Sebelum dikonsumsi, buah kopi diolah terlebih dahulu. Setiap tahap pengolahan kopi menentukan mutu biji kopi dan kopi bubuk yang dihasilkan. Biji kopi kering yang sudah dibuang kulit tanduk dan kulit arinya disebut dengan biji kopi beras (Martauli, 2018). Kopi beras atau biji kopi yang sudah melewati proses pengolahan disebut dengan kopi bubuk. Produksi kopi bubuk diperoleh dari bahan dasar kopi beras atau biji kopi, kemudian diproses menjadi kopi bubuk.

Data produksi kopi Indonesia rata-rata selama 5 tahun terakhir dari tahun 2017 menunjukkan bahwa perkebunan rakyat (PR) dominan di enam provinsi sentra yaitu Sumatera Selatan, Lampung, Sumatera Barat, Aceh, Bengkulu dan Sumatera Utara, dengan total produksi mencapai 428,01 ribu ton kopi beras (Martauli, 2018).

Kesesuaian kondisi tanah, iklim, cuaca, teknik budidaya, serta penggunaan teknologi pscapanen yang tepat merupakan faktor-faktor pendukung produksi komoditas kopi (Kusmiati dan Windiarti, 2011). Provinsi Sumatera Selatan

menghasilkan kopi sekitar 121,25 ribu ton dari total produksi nasional (Martauli, 2018). Sebagian besar kopi tersebut berasal dari kabupaten/kota di Sumatera Selatan, seperti Lahat, Pagaralam, Muara Enim, Ogan Komering Ulu, Ogan Komering Ulu Timur, Ogan Komering Ulu Selatan, Musi Rawas, Lubuk Linggau, Empat Lawang, Banyuasin, Ogan Komering Ilir, Ogan Ilir, dan Prabumulih (Dinas Perkebunan Sumatera Selatan, 2012). Sementara itu Provinsi Lampung menghasilkan kopi dengan rata-rata produksi 110,05 ribu ton per tahun. Empat provinsi sentra penghasil kopi lainnya yaitu Provinsi Sumatera Barat, Aceh, Bengkulu dan Sumatera Utara mencapai produksi rata-rata yang berkisar antara 33,13 ribu ton hingga 59,14 ribu ton (Martauli, 2018).

Mutu biji kopi yang dihasilkan petani masih tergolong biji kopi asalan. Artinya kualitas biji kopi yang dihasilkan tidak konsisten karena petani belum memperhatikan klasifikasi mutu kopi yang dihasilkannya. Hal ini disebabkan teknis pengolahan yang belum baik. Umumnya kopi asalan yang dipasarkan tidak disortasi oleh petani, sehingga kopi yang diperdagangkan masih mengandung sebagian bahan yang dapat menurunkan mutu kopi (Ismayadi dan Zaenudin, 2002). Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya agar kualitas biji kopi yang dihasilkan petani dapat lebih konsisten dengan cara menerapkan standar mutu kopi.

Penerapan praktik baik berproduksi atau Good Manufacturing Practice (GMP) dalam pengolahan kopi mulai panen, pengolahan, pengemasan hingga penggudangan. Penerapan GMP bertujuan menghasilkan biji kopi berkualitas sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 01-2907-2008 bahkan standar kopi internasional (International Coffee Organization, ICO) nomor 407 (AEKI, 2014). Standar ini digunakan untuk menggolongkan biji kopi berdasarkan tingkat mutunya.

Selain penerapan GMP dalam rangka memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI), kopi juga mengenal sertifikat penciri lain yaitu Indikasi Geografis (IG). Standar Nasional Indonesia merupakan satu-satunya standar yang berlaku secara nasional di Indonesia (BSN, 2017) dan digunakan untuk mengukur mutu produk. Sementara itu, sertifikasi Indikasi Geografis (IG) memberikan perlindungan hukum terhadap nama geografis asal produk, jaminan keaslian asal suatu produk,

dan peningkatan penerimaan produsen. Sebagai konsekuensi dari sertifikasi IG, diperlukan pengendalian kualitas yang konsisten agar produk yang diterima konsumen sesuai dengan label IG yang telah diberikan (Kementerian Pertanian, 2017).

Biji kopi biasanya diolah menjadi bubuk. Bubuk kopi diseduh sebelum dikonsumsi sebagai minuman. Bubuk kopi yang beredar bervariasi mutunya. Penelitian ini untuk menganalisa karakter mutu kopi yang dihasilkan petani di Sumatera Selatan, baik yang telah mendapat sertifikat SNI, sertifikat IG, maupun kopi yang belum bersertifikat mutu apapun.

1.2. Tujuan

Untuk melakukan analisa karakter mutu *coffee* bubuk di Sumatera Selatan baik yang bersertifikat SNI, bersertifikat IG maupun yang tidak bersertifikat.

1.3. Hipotesis

Karakteristik mutu kopi yang bersertifikat mutu SNI atau IG diduga lebih baik dari kopi bubuk yang tidak bersertifikat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M.Y. 2018. *Biorefinery Kopi*. Pusat Penelitian Biosains dan Bioteknologi : ITB.
- Achadiyah, S. 2007. Kajian Pembuatan Kopi Jahe Celup. *Jurnal Agroteknose*, 3(2):1-6.
- Aditya, I W., K. A. Nocianitri dan N. L. A. Yusasrini, 2016. Kajian Kandungan Kafein Kopi Bubuk, Nilai pH dan Karakteristik Aroma dan Rasa Seduhan Kopi Jantan (*Pea berry coffee*) dan Betina (*Flat beans coffee*) Jenis Arabika dan Robusta. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, ISSN 2527 – 8010, 5 (1) : 1 – 12.
- AEKI (Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia). 2014. Standar mutu GMP berdasarkan ISO 9001 dan SNI 01-2907-2008 (Online) <http://aeiki.co.id>. Diakses pada 4 Februari 2019.
- Anjasmara, A. 2019. Formulasi Kopi Hijau dan Kopi Sangrai. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Arnawa, I. K., Gede, N. G. A., Martiningsih, E., Budiasa, I. M. Dan Sukarna, I. G. 2010. Peningkatan Kualitas Dan Kuantitas Kopi Arabika Kintamani Dalam Upaya Meningkatkan Komoditas Ekspor Sektor Perkebunan. *Majalah Aplikasi Ipteks Ngayah*, 1(1): 63-70.
- Azizah, M., Sutamihardja, RTM., Wijaya, N. 2019. Karakteristik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica*. L) Terfermentasi *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Sains Natural*, 9(1):37-46.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2017. Tentang SNI (Online) https://www.bsn.go.id/main/sni/isi_sni/20115/tentang-sni. Diakses pada 4 Juni 2020.
- Chan, S dan Emmanuel, G. 2011. Comparative Physicochemical Analyses of Reguler and Civet Coffee. *The Manila Journal of Science*, 1: 19- 23.
- Christine, F. M. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Clarke, R. J and Macrae, R. 1985. *Coffee Technology (Volume 2)*. Elsevier Applied Science, London and New York.
- Dinas Perkebunan Provinsi Sumatera Selatan. 2012. *Produksi Perkebunan Sumatera Selatan*. Palembang.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2015. *Statistik Perkebunan Indonesia 2014-2016: Kopi*. Jakarta: Direktorat Jenderal Perkebunan.

- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2016. *Statistik Perkebunan Indonesia 2015-2017: Kopi*. Jakarta: Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2018. *Outlook 2017 Komoditas Pertanian Sub Sektor Perkebunan Kopi*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Edvan, B. T., Edison, R dan Same, M. 2016. Pengaruh Jenis dan Lama Penyangraian pada Mutu Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 4 (1): 30-41.
- Farah A., T. D. Paulis, L. C. Trugo, and P. R. Martin. 2005. Effect of roasting on the formation of chlorogenic acid lactones in coffee. *J. Agric. and Food Chemistry*, 53 (5): 1505-1513.
- Gomez, K.A. dan Gomez, A.A. 1995. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Edisi Kedua. Jakarta : UI Press.
- Ismayadi, C dan Zaenudin. 2002. *Pola Produksi Infestasi Jamur, dan Upaya Pencegahan Kontaminasi Okratoksin-A pada Kopi Indonesia. Simposium Kopi*.
- Jacobs, M. B. 1976. The Chemical Analysis of Food and Food Product. D.V.N. Co. Inc. Westpor. Connectitut.
- Jiang, Y., K. Satoh, and S. Watanabe. 2001. Inhibition of chlorogenic acid induced cytotoxicity by CoCl₂. *Anticancer Res.* 2:3349-3353.
- Joon, K. M., S. Y. Hyui, dan T. Shibamoto, 2009. Role of Roasting Conditions in the Level of Chlorogenic Acid Content in Coffee Beans: Correlation with Coffee Acidity. *J. Agric. Food Chem*, 57 (12): 5365 – 5369.
- Kementerian Pertanian. 2017. . Pentingnya Indikasi Geografis (IG) Produk Pertanian (Online) <https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=2283>. Diakses pada 4 Juni 2020.
- Kusmiati, A dan Windiarti, R. 2011. Analisis Wilayah Komoditas Kopi Di Indonesia. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 5(2) :47-58.
- Mangajaya, E. 2018. Mari Memajukan Indikasi Geografis Kopi Indonesia, Dari Gayo Sampai Toraja (Online) <https://kumparan.com/erik-mangajaya-simatupang/memajukan-indikasi-geografis-kopi-indonesia-dari-gayo-sampai-toraja-1538925127850717124>. Diakses pada 24 September 2019.
- Maramis, R. K., Citraningtya, G. dan Wehantouw, F. 2013. Analisis Kafein Dalam Kopi Bubuk Di Kota Manado Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2 (4): 122 - 128.

- Martauli, E. D. 2018. Analisis Produksi Kopi Di indonesia. *Journal of Agribusiness Sciences*, 1(2): 112-120.
- Mulato, S, Widyotomo, S. dan Lestari, H. 2001. Pelarutan Kafein Biji Kopi Robusta Dengan Kolom Tetap Menggunakan Pelarut Air. *Pelita Perkebunan*, 17 (2): 97-109.
- Mulato, S. 2002. Simposium Kopi 2002 dengan tema Mewujudkan perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Denpasar.
- Nadia, A. 2017. Perubahan Aktivitas Antioksidan Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Dari Kabupaten Muara Enim, Kabupaten Oku Selatan, Dan Kota Pagaralam Akibat Penyangraian. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Nopitasari, I. 2010. Proses Pengolahan Kopi Bubuk (Campuran Arabika dan Robusta) Serta Perubahan Karakteristiknya Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pratama, F. 2018. *Evaluasi Sensoris, Edisi 3*. Palembang: Unsri Press.
- Rachmawati, M. 2015. Penyutradaraan Dokumenter Laporan Perjalanan *Taste Of Coffee*. *Skripsi*. Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
- Rahardian. 2011. Sifat-Sifat Kopi [online] <http://rahardiandimas.staff.uns.ac.id/file/2011/10/sifat-sifat-kopi.pdf> (Diakses pada tanggal 16 September 2019).
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Ramadhani, F. 2017. Pengaruh Penyangraian Ringan Terhadap Kandungan Kimia Kopi Robusta Asal Pagar Alam Dan Ogan Komering Ulu Selatan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Ruwanto., Mursalin., dan Fortuna, D. 2011. Pengaruh Tingkat Kematangan Sangrai terhadap Mutu Kopi Libtukom yang Dihasilkan. *Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI*. Jambi: 31 Oktober 2016. Hal 71-78.
- Sembiring, E. Br., Satriawan, I. K dan Tuningrat, I. A. M. 2015. Nilai Tambah Proses Pengolahan Kopi Arabika Secara Basah (*West Indische Bereding*) Dan Kering (*Ost Indische Bereding*) Di Kecamatan Kintamani, Bangli. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3 (1): 61-72.
- Setyaningsih, D. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.

- Srikandi, Kristanti, A.W dan Sutamihardja, R. T. M. 2019. Tingkat Kematangan Biji Kopi Arabica (*Coffea Arabica L.*) Dalam Menghasilkan Kadar Kafein. *Jurnal Sains Natural Universitas Nusa Bangsa*, 9 (1): 22-28.
- Sudjono, M.1985. Ujian rasa dan penerapan uji statistik yang tepat. *Buletin Gizi*. 2(9), 11-18.
- Sulistyaningtyas, A. R. 2017. Pentingnya Pengolahan Basah (*Wet Processing*) Buah Kopi Robusta (*Coffea Robusta Lindl.Ex.De.Will*) Untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau Saat *Coffee Grading*. *Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil-Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, Semarang: 30 September 2017. Hal. 90-94.
- Suwarmini, N. N., Mulyani, S.,Triani., I. G. A. L. 2017. Pengaruh Blending Kopi Robusta Dan Arabika Terhadap Kualitas Seduhan Kopi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(3):84-92.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Cara *Uji Makanan dan Minuman*. SNI-01-2891-1992. Badan Standar Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2004. *Kopi Bubuk*. SNI-01-3542-2004. Badan Standar Nasional.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2019. *Coffee: World Markets and Trade*. (Online) <https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/coffee.pdf>. Diakses pada tanggal 16 Juni 2019.
- Wibisono, N. 2016. Hikayat Kopi Indonesia. [Online] <https://tirto.id/hikayat-kopi-indonesia-kc> (Diakses pada 12 September 2019).
- Widyotomo, S., Mulato, S., Purwadaria, H.K. and Syarieff, A.M. 2009. Decaffeination process characteristic of Robusta coffee in single column reactor using ethyl acetate solvent. *Pelita Perkebunan (a Coffee and Cocoa Research Journal)*, 25(2).