

ABSTRAK

Fatharik Kurnia Ramadhan, 24020221140051. **Pengaruh Lama Fermentasi Kering Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) Terhadap Karakteristik Kimia dan Kualitas Sensoriknya.** Di bawah bimbingan Endang Kusdiyantini dan Susiana Purwantisari.

Kualitas akhir kopi arabika, yang mencakup karakteristik kimia dan kualitas sensorik, sangat dipengaruhi oleh proses pascapanen, termasuk fermentasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi kering terhadap karakteristik kimia dan kualitas sensorik kopi arabika (*Coffea arabica* L.) Penelitian dilakukan menggunakan rancangan acak lengkap dengan perlakuan lama fermentasi (24, 48, 72 jam) yang diulang sebanyak tiga kali. Fermentasi kopi dilakukan secara kering (natural) pada wadah toples kaca kedap udara dengan kondisi semi anaerob. Setelah fermentasi, kopi diproses menjadi bubuk untuk dilakukan analisis karakteristik kimia yang meliputi uji kadar air, kadar abu, kadar sari kopi dan kadar kafein. Analisis kualitas sensorik dilakukan melalui uji organoleptik dengan dua puluh lima panelis tidak terlatih dengan parameter aroma, rasa dan *aftertaste*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama fermentasi kering hanya berpengaruh signifikan terhadap kadar kafein, dengan perbedaan nyata antara perlakuan 48 jam dan 72 jam ($p < 0,05$). Kadar air, kadar abu dan kadar sari kopi tidak berbeda signifikan, namun secara deskriptif kadar air dan abu cenderung menurun, sedangkan kadar sari kopi dan kafein menunjukkan pola fluktuatif. Hasil penelitian juga menunjukkan tidak ada pengaruh signifikan secara statistik dari lama fermentasi kering terhadap kualitas sensorik, meskipun secara deskriptif terjadi kenaikan skor aroma dan penurunan rasa serta *aftertaste* seiring lama fermentasi. Adapun fermentasi 24 jam dinilai sebagai perlakuan fermentasi kering terbaik untuk kopi arabika dikarenakan kadar air dan kadar abu-nya memenuhi SNI 01-3542-2004 dan perolehan skor keseluruhan organoleptik-nya yang lebih tinggi dibandingkan waktu fermentasi yang lain.

Kata kunci: *Fermentasi kering, karakteristik kimia, kopi arabika, kualitas sensorik, lama fermentasi*