

ABSTRAK

Romero Maulana Rezacky, 24020121120002. Pemanfaatan Kulit Biji Kopi Sebagai Substrat Fermentasi Basah Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Terhadap Mutu Fisikokimia Dan Kualitas Cita Rasa Kopi. Di bawah bimbingan Endang Kusdiyantini dan Arina Tri Lunggani

Kopi merupakan salah satu komoditas perdagangan terpenting di dunia, dan kualitasnya sangat dipengaruhi oleh proses pascapanen. Fermentasi adalah tahap krusial yang dapat meningkatkan profil cita rasa kopi. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh variasi waktu fermentasi basah menggunakan substrat kulit biji kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) terhadap mutu fisikokimia (kadar air, kadar sari kopi, kadar abu serta kadar kafein) dan karakteristik organoleptik kopi. Metode penelitian menggunakan fermentasi basah dengan variasi waktu 24, 72, dan 96 jam. Analisis mutu fisikokimia mengacu pada SNI 01-3542-2004, yang diukur menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. Uji organoleptik dilakukan dengan metode hedonik oleh 25 panelis awam untuk menilai atribut aroma, rasa, *aftertaste*, keasaman, rasa manis, dan *mouthfeel*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama fermentasi berpengaruh signifikan secara statistik terhadap penurunan kadar abu ($p=0,004$), namun tidak pada parameter fisikokimia lainnya. Kadar air seluruh sampel (7,44%–9,08%) belum memenuhi standar SNI, sedangkan kadar sari kopi dan kadar abu telah memenuhi standar. Pengukuran kadar kafein tidak dapat disimpulkan secara definitif karena hasil kafein yang diuji pada kurva dibawah 0 hasilnya *Not Detectable* (ND). Pada uji organoleptik, hanya atribut aroma yang menunjukkan perbedaan signifikan ($p=0,048$). Secara keseluruhan, perlakuan fermentasi selama 24 jam menghasilkan profil sensorik yang paling disukai panelis. Disimpulkan bahwa durasi fermentasi 24 jam adalah waktu optimal untuk mencapai karakteristik organoleptik yang paling dapat diterima, untuk karakter fisikokimia durasi fermentasi tidak terlalu berpengaruh selain pada kadar abu dan perlu adanya optimasi pada proses pengeringan untuk memenuhi standar mutu kadar air.

Kata Kunci: *Fermentasi Basah, Biji Kopi arabika, Kualitas Kopi, Organoleptik*