



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

KOMBINASI OPTIMAL COFFEE ROASTING PADA BIJI KOPI ARABIKA DENGAN TINGKAT KEMATANGAN MEDIUM ROAST MENGGUNAKAN METODE TAGUCHI

ABSTRACT

Kualitas merupakan salah satu dari alasan utama konsumen untuk memilih suatu produk. Konsumen akan memilih produk yang sesuai dengan kualitas yang diharapkan dan sesuai dengan manfaat yang didapatkan. Hal ini yang menjadi dasar dilakukannya penelitian di CV. Arasco yang bergerak dibidang produksi bubuk kopi. Penelitian dilakukan dengan Metode Taguchi untuk menentukan kombinasi optimal dari parameter coffee roasting. Parameter yang diteliti adalah lamanya waktu roasting sebagai faktor A, volume biji untuk sekali proses roasting sebagai faktor B, dan suhu roasting sebagai faktor C. Eksperimen dilakukan dengan tiga level dan tiga nilai untuk masing-masing faktor. Pada eksperimen ini menggunakan orthogonal array L27(3³) dengan dua kali replikasi. Hasil analisa diolah dengan menggunakan rata-rata dan variabilitas rasio S/N. Berdasarkan hasil dari eksperimen tersebut diperoleh bahwa faktor-faktor yang berpengaruh secara signifikan terhadap kualitas biji kopi pada proses roasting adalah faktor waktu roasting pada level 3 sebesar 150 menit, volume biji pada level 3 sebesar 120 kg, dan suhu roasting pada level 3 sebesar 200-205oC. Hasil dari eksperimen menunjukkan kombinasi yang optimal untuk mendapatkan roasted bean dengan tingkat kematangan medium roast pada biji kopi arabika.