



**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](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

### TITLE

KAJIAN MUTU KIMIA BUBUK KOPI ESPRESSO ACEH BERDASARKAN TEKNIK PENYANGRAIAN DAN RASIO BLENDING BUBUK KOPI ARABIKA DAN ROBUSTA

### ABSTRACT

Secara umum ada dua jenis kopi yang dibudidayakan di Indonesia yaitu kopi Arabika dan kopi Robusta. Di dataran tinggi Gayo di Aceh. Luas lahan kopi Arabika mencapai 3.894 Ha dengan total produksi 1.063 ton kopi beras. Sedangkan luas lahan kopi Robusta 2.405 Ha dengan total produksi 5.400 ton kopi beras di tahun 2014. Pesatnya permintaan pasar mendorong beragamnya penyajian kopi, salah satunya adalah kopi espresso yang banyak digemari oleh konsumen saat ini. Mutu bubuk kopi espresso dipengaruhi banyak faktor salah satunya teknik penyangraian dan rasio blending. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh teknik penyangraian dan rasio blending terhadap mutu kimia bubuk kopi Aceh untuk espresso yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial pola 3 x 2 yang terdiri dari 2 faktor yaitu teknik penyangraian yang terdiri dari 2 taraf yaitu teknik konvensional (P1) dan torrefacto (P2) dan faktor kedua yaitu rasio blending Arabika dan Robusta yang terdiri dari 3 (tiga) taraf dengan perbandingan 70:30 (B1), 80:20 (B2), 90:10 (B3). Setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali ulangan sehingga diperoleh 18 satuan percobaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hanya rasio blending berpengaruh sangat nyata ( $P \leq 0,01$ ) terhadap analisa kadar air dan protein, seangkan teknik penyangraian tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap parameter yang diujikan.. Perlakuan terbaik diperoleh dari Kombinasi perlakuan B1P1 (kombinasi rasio blending (70%:30%) dan penyangraian konvensional) dengan karakteristik kadar air 2.00 %, abu 4.83%, protein 13.04%, lemak 10.41%, karbohidrat 81.17% dan kafein 1.49 %.