

**PENGARUH BERBAGAI VARIETAS TERHADAP KUALITAS BIJI
KOPI ARABIKA (*Coffea Arabica*)**

SKRIPSI



Oleh :

**Muhammad Yoghastya Pratama
20200210102
Program Studi Agroteknologi**

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2024**

**PENGARUH BERBAGAI VARIETAS TERHADAP KUALITAS BIJI
KOPI ARABIKA (*Coffea Arabica*)**

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2024**

HALAMAN PERNYATAAN

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan :

1. Karya tulis ini adalah skripsi dari hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta maupun diperguruan tinggi lainnya.
2. Saya menyerahkan dan menyetujui karya tulis ini untuk dipublikasikan dalam forum ilmiah maupun pengembangannya dalam bentuk karya ilmiah oleh tim pembimbing Skripsi.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis dan dipublikasikan orang lain, kecuali tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Yogyakarta, 23 Oktober 2024



Muhammad Yoghastya Pratama

KATA PENGANTAR

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, karunia dan hidayahnya serta shalawat dan salam semoga terlimpah atas junjungan kita Nabi Muhammad SAW sehingga penyusun dapat menyelesaikan penyusunan Skripsi yang berjudul “Pengaruh Berbagai Varietas Terhadap Kualitas Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*)”.

Penulis menyadari betul bahwa selama penyusunan proposal, pelaksanaan penelitian, hingga dengan penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada:

1. Chandra Kurnia Setiawan, S.P. M.Sc., P.hD. Selaku Dosen Pembimbing Utama dengan segala bimbingan, perhatian dan kesabaran mulai dari awal hingga akhir dalam penyusunan laporan skripsi.
2. Ir. Nafi Ananda Utama, M.S. Selaku Dosen Pembimbing Pendamping atas bimbingan, koreksi dan arahan yang telah di berikan.
3. Ir. Sukuriyati Susilo Dewi, M.S, Selaku Dosen Penguji yang telah berkenan menguji penulis saat ujian skripsi.
4. Dr. Ir. Lis Noer Aini, S.P., M.Si. Selaku Ketua Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
5. Keluarga penulis yaitu Bapak Dadi Setiadi dan Ibu Novytayanti yang selalu memberikan dukungan moral, kasih sayang, biaya serta do'a dukungannya.
6. Serta teman-teman Agroteknologi C 2020, Keluarga M.Toha, Keluarga H.Ansor, Sobat Jokja dan Kedai Satupertiga Malam yang selalu membersamai dan membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini dan telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini
7. Serta seluruh pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Yogyakarta, 23 Oktober 2024



Muhammad Yoghastya Pratama

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
A. Kopi.....	3
B. Varietas Kopi Arabika.....	4
C. Panen	6
D. Pascapanen Kopi	6
E. Syarat Mutu Biji Kopi	7
F. Uji Hedonik	7
G. Hipotesis.....	8
III. TATA CARA PENELITIAN	9
A. Tempat dan Waktu Penelitian	9
B. Bahan dan Alat Penelitian	9
C. Metode Penelitian.....	9
D. Cara Penelitian	9
E. Variabel Pengamatan.....	10
E. Analisis Data	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	14
A. Panen	14
B. Pasca Panen	15

C.	Uji Fisik Biji Kopi Arabika.....	18
D.	Uji Hedonik Hasil <i>Roasting</i>	21
E.	Uji Kadar Kafein	28
V.	Kesimpulan dan Saran	30
A.	Kesimpulan.....	30
B.	Saran.....	30
	Daftar Pustaka.....	31
	Lampiran	35

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Penentuan Besarnya Nilai Cacat Sistem SNI 01-2907-2008.....	10
Tabel 2. Tabel Klasifikasi Koefisien Pearson.....	13
Tabel 4. Rerata Hasil Uji Fisik Biji Kopi Arabika.....	18
Tabel 5. Hasil Rerata Uji Hedonik dan Sensorik Pada Berbagai Varietas Kopi Arabika Menggunakan Skala gLMS.....	23
Tabel 6. Tabel Heatmap Pengaruh Semua Faktor Terhadap Kesukaan Keseluruhan	25
Tabel 7. Hasil Uji Kadar Kafein Pada Berbagai Varietas Kopi Arabika.....	28

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Peta lokasi kebun kopi arabika.....	14
Gambar 2. Proses Panen Kopi Arabika : (A).Teknik panen secara manual (B). Tingkat kematangan kopi grade 1 – 7 (Mulato et al., 2006)	15
Gambar 3. Proses sortasi awal	15
Gambar 4. Proses pulping	16
Gambar 5. Proses perendaman/fermentasi.....	17
Gambar 6. Proses penjemuran	17
Gambar 7. Proses hulling	18
Gambar 8. Proses Roasting Kopi Arabika : (A). Persiapan memasukan biji (greenbean) kedalam mesin roasting (B). Proses profiling roasting (C). Biji kopi yang telah selesai proses roasting.....	22
Gambar 9. Sampel Kopi Arabika yang akan di uji hedonik dan pengujian oleh panelis	22
Gambar 10. Hasil scatter plot determinasi berbagai faktor terhadap kesukaan keseluruhan	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Layout Penelitian.....	35
Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik.....	35
Lampiran 3. Hasil Sidik Ragam.....	42
Lampiran 4. Heatmap Korelasi.....	44
Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian.....	44
Lampiran 6. Hasil Perhitungan Nilai Cacat.....	46
Lampiran 7. Hasil rata-rata uji hedonik dan sensorik berbagai varietas buah salak menggunakan skala gLMS.....	51
Lampiran 8. Syarat Penggolongan Ukuran Kopi Arabika SNI 01-2907-2008.....	52
Lampiran 9. Syarat Penggolongan Mutu Cacat Kopi Arabika SNI 01-2907-2008.....	53
Lampiran 10. Syarat Penggolongan Mutu Kafein Kopi SNI 01-3542-2004.....	54