

ABSTRAK**OPTIMASI JUMLAH ROTASI MESIN SANGRAI TERHADAP KADAR
KAFEIN DAN PROFIL ORGANOLEPTIK PADA KOPI JENIS
ROBUSTA (*Canephora*)****Mitra Melinda Sombo**

Kopi merupakan salah satu minuman yang diminati oleh hampir semua kalangan masyarakat. Salah satu kopi yang familiar di masyarakat untuk di konsumsi adalah kopi Robusta (*Coffea canephora*).

Penelitian dilaksanakan di Pusat Studi Lingkungan Universitas Sanata Dharma. Penelitian ini menggunakan 3 perlakuan yaitu A dengan 60 putaran per menit, B 40 putaran permenit dan C 80 putaran permenit. Semua perlakuan diberlakukan suhu 200 °C. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji Chi Square. Faktor yang sudah ditentukan digunakan untuk menentukan putaran mesin setiap satu menit yang dapat menghasilkan cita rasa kopi yang dapat diterima oleh masyarakat. Uji cita rasa yang digunakan untuk menentukan kesukaan rasa kopi oleh masyarakat dilakukan uji cita rasa kopi seperti : kesan rasa yang tertinggal (*after taste*), keasaman (*acidity*), aroma/bau (*fragrance/aroma*).

Hasil uji cita rasa kopi dan uji statistika dengan menggunakan uji Chi Square mendapatkan putaran mesin yang sesuai untuk penyangraian biji kopi dengan putaran 40 putaran permenit dan setelah biji kopi mendapatkan perlakuan yang sudah ditentukan dari optimasi mendapatkan kadar kafein sebanyak 2516,42 µg Penyangraian dengan suhu 200 °C dengan skor hasil uji cita rasa 6,68.

Kata kunci : Kopi Robusta (*Coffea canephora*), putaran, kafein, Chi square.

ABSTRACT**OPTIMIZATION OF THE AMOUNT OF ROASTING MACHINE
ROTATION ON CAFFEINE LEVEL AND ORGANOLEPTIC PROFILE
OF ROBUSTA COFFEE****Mitra Melinda Sombo**

Coffee is one of the beverages that is consumed by almost all people. One of the familiar coffee in the community is Robusta coffee (Coffeacaneophora).

The research was conducted in the Center for Environmental Studies, Sanata Dharma University. This study used 3 treatments, namely A with 60 rounds per minute, B with 40 rounds per minute and C with 80 rounds per minute. All treatments were applied a temperature of 200 ° C. The data were analyzed by using Chi Square test. The predetermined factor was used to decide the engine speed every one minute which can produce coffee flavor that can be accepted by the community. The taste test was used to determine the taste preferences of coffee. The test consisted of after taste, acidity, and fragrance/aroma.

The result of coffee flavor test and statistical test by using Chi Square test got the suitable engine speed for roasting coffee beans with 40 rounds per minute and after coffee beans got the predetermined treatment from optimization, they got 2516.42 µgcaffeine level. Roasting at 200 ° C with a taste test score of 6.68.

Keywords: *Robusta coffee (Coffeacaneophora), round, caffeine, Chi square.*