

**PERBANDINGAN SUHU PENGERINGAN DAN TIGA JENIS  
BIJI KOPI TERHADAP MUTU FISIK**



**TAUFIQ RAMADHAN**

**JURUSAN AGROEKOTEKNOLOGI  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU  
2024**

**PERBANDINGAN SUHU PENGERINGAN DAN TIGA JENIS  
BIJI KOPI TERHADAP MUTU FISIK**

**Oleh:**

**TAUFIQ RAMADHAN**

**NIM. 1810512310001**

**Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
gelar sarjana pertanian  
pada  
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat**

**JURUSAN AGROEKOTEKNOLOGI  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU  
2024**

## **RINGKASAN**

**TAUFIQ RAMADHAN.** Perbandingan Suhu Pengeringan dan Tiga Jenis Biji Kopi Terhadap Mutu Fisik, dibimbing oleh Bapak Ir. Antar Sofyan, M.P. dan Prof. Dr. Ir. Akhmad Gazali, M.S.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui respon perlakuan perbedaan suhu pengeringan dan tiga jenis biji kopi terhadap mutu fisik dan untuk mengetahui kombinasi perlakuan perbandingan suhu pengeringan dan tiga jenis biji kopi terhadap mutu fisik yang mendekati nilai mutu SNI Biji Kopi.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dua faktor. Faktor yang diteliti adalah Suhu pengeringan (S) 3 perlakuan dan perlakuan jenis biji kopi (J) sebanyak 3 perlakuan percobaan terdiri dari 9 kombinasi dan setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali sehingga total percobaan adalah sebanyak 27 unit percobaan, yang terdiri atas S1: Suhu pengeringan 80 °C, S2: Suhu pengeringan 90 °C, S3: Suhu pengeringan 100 °C, J1: Kopi liberika, J2: Kopi robusta, J3: Kopi excelsa.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa Perlakuan perbedaan suhu pengeringan dan tiga jenis biji kopi memberikan respon pada parameter yaitu, kadar air, jumlah cacat biji, warna, dan ukuran dibandingkan dengan nilai mutu SNI 01-2907-2008 dan kombinasi perlakuan yang memberikan respon mendekati nilai mutu SNI 01-2907-2008 yaitu, Kadar air basis basah adalah perlakuan Robusta dengan suhu 90 °C, Biji cacat kopi yaitu jenis kopi liberika dan suhu 100 °C, warna biji kopi yaitu robusta dan excelsa, sedangkan untuk suhu 80-90 °C, ukuran biji kopi yaitu liberika dengan suhu 80-90 °C.

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul Usulan Skripsi : Perbandingan Suhu Pengeringan dan Tiga Jenis Biji  
Kopi Terhadap Mutu Fisik

Nama : Taufiq Ramadhan

NIM : 1810512310001

Jurusan : Agroekoteknologi

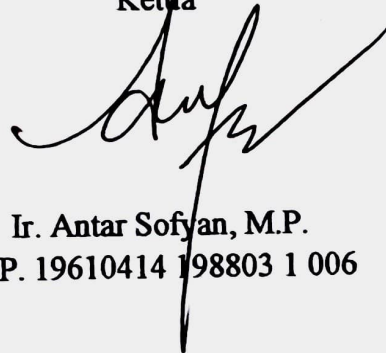
Menyetujui Tim Pembimbing :

Anggota



Prof. Dr. Ir. Akhmad Gazali, M.S.  
NIP. 19630821 198803 1 006

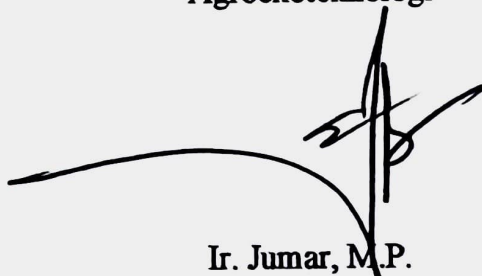
Ketua



Ir. Antar Sofyan, M.P.  
NIP. 19610414 198803 1 006

Diketahui oleh :

Ketua Jurusan  
Agroekoteknologi



Ir. Jumar, M.P.  
NIP. 196510241993031001

Tanggal Lulus : Senin, 22 Januari 2024

## RIWAYAT HIDUP



**Taufiq Ramadhan.** Penulis dilahirkan di Kotabaru, Kab. Kotabaru Kalimantan Selatan, pada 21 Desember 1999 sebagai anak pertama dari tiga bersaudara (sulung) dari pasangan Hadnadi Khalid dan Nor Halida serta memiliki dua orang adik bernama Dina Hazlinda dan Muhammad Elman Hadani. Penulis telah menyelesaikan pendidikan di SDN 02 Tarjun kab. Kotabaru pada tahun 2012, dilanjutkan SMPS Indocement Tarjun pada 2015, dan SMAS Indocement Tarjun pada 2018, kemudian melanjutkan studi ke Jurusan Agroekoteknologi Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat di Banjarbaru pada tahun 2018 melalui jalur MANDIRI.

Selama mengikuti perkuliahan, penulis pernah mengikuti organisasi internal kampus yaitu UKM IAAS dan LPM Pusaka hijau pada tahun 2018 sampai dengan 2020, kemudian pada tahun 2021 ikut bergabung ke BEM Fakultas Pertanian ULM dengan posisi sebagai Wakil Ketua Umum. Kemudian penulis juga mengikuti beberapa kali magang selama perkuliahan yang pertama magang di peternakan kuda megastar batu malang Jawa Timur selama 2 minggu, setelah itu magang yang kedua selama satu bulan di CSR PT.Indocement Tunggal Prakarsa tbk di Tarjun Kotabaru Kalimantan Selatan. Lalu magang yang ketiga di Kedai Biji Kopi Borneo selama 1 bulan.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat-Nya sehingga usulan skripsi ini dapat diselesaikan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat dengan judul “Perbandingan Suhu Pengeringan dan Tiga Jenis Biji Kopi Terhadap Mutu Fisik”.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang tulus kepada :

1. Allah Subhanahu Wa Ta’ala atas segala nikmat dan rezeki yang telah diberikan dalam kelancaran dari awal kuliah hingga selesai.
2. Bapak Ir Antar Sofyan, M.P. dan Bapak Prof. Dr. Ir. Akhmad Gazali, M.S. selaku dosen pembimbing pertama dan pembimbing kedua yang telah memberikan semangat, arahan, dukungan dan selalu sabar dalam membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Ibu dan Ayah beserta Adik saya yang tiada henti-hentinya memberikan semangat, doa, dukungan finansial dan motivasinya kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Bapak Ronny Mulyawan, S.P., M.Si. selaku dosen yang membantu saya dalam penyusunan format proposal, penelitian di lab terpadu dengan oven, penyusunan data, hingga selesai dalam mendampingi saya pada penelitian tentang kopi.
5. Bapak Dwi Putra Kurniawan. Selaku pembina saya di lapangan yang membantu saya dalam melakukan pengambilan sampel, pengolahan sampel, memberikan materi pendalaman terkait kopi dari sektor hulu hingga hilir dan memberikan ilmu yang komprehensif akan kopi.
6. Bapak Prof. Dr. Ahmad Alim Bachri, SE., M.Si. selaku Rektor ULM dan Petani Kopi yang telah mengizinkan saya untuk menggunakan kopi hasil dari kebun beliau untuk di teliti yang berjenis robusta.
7. Kawan-kawan yang telah membantu dalam membuat skripsi dan membantu di lapangan hingga skripsi ini dapat terselesaikan. Fey, Riza, Marhan, Sanusi, Zidan, Rifal, Rafa, Rizale dan beserta tim dari Biji Kopi.

Penulis menyadari bahwa penulisan usulan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu diperlukan segala kritikan dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan dari usulan penelitian ini. Penulis berharap semoga usulan penelitian ini dapat diterima dan bermanfaat bagi pembaca dan kita semua. Terima kasih.

Banjarbaru, Januari 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
RIWAYAT HIDUP .....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR .....	iv
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah .....	4
Hipotesis .....	4
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat.....	5
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
Kopi Liberika.....	6
Kopi Robusta .....	8
Kopi Excelsa.....	11
Pemanenan.....	13
Pengeringan .....	15
Mutu Fisik .....	18
BAHAN DAN METODE.....	22
Tempat dan Waktu .....	22
Bahan dan Alat .....	22
Bahan.....	22
Alat.....	22
Metode Penelitian .....	23
Pelaksanaan Penelitian .....	24



Persiapan Sampel Penelitian .....	24
Sortasi.....	24
Fermentasi Biji.....	25
Pencucian .....	25
Pengeringan.....	25
Parameter Pengamatan .....	25
Analisis Data .....	27
DAFTAR PUSTAKA .....	39
LAMPIRAN.....	45