

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK KOPI ROBUSTA KAIT-KAIT KABUPATEN TANAH
LAUT DENGAN METODE NATURAL PROSES MENGGUNAKAN
*DRYING BED***



RAHMAD HIDAYAT

1810516210017

**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
BANJARBARU**

2025

**KARAKTERISTIK KOPI ROBUSTA KAIT-KAIT KABUPATEN
TANAH LAUT DENGAN METODE NATURAL PROSES
MENGUNAKAN *DRYING BED***

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Teknologi Pertanian
Pada Jurusan Teknologi Industri Pertanian
Fakultas Pertanian
Universitas Lambung Mangkurat

RAHMAD HIDAYAT

1810516320003

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU**

2025

ii

RINGKASAN

Rahmad Hidayat. Karakteristik Kopi Robusta kait-Kait Kabupaten Tanah Laut Dengan Penerapan Metode Natural Proses. Dibimbing oleh Bapak Prof. Agung Nugroho, S.T.P., M.Sc., Ph.D dan Ibu Dr. Rini Hustiany, S.T.P, M.Si

Indonesia merupakan negara produsen kopi robusta terbesar ke-4 di dunia. Kopi robusta (*Coffea canephora*) adalah salah satu jenis kopi yang banyak dibudidayakan di Indonesia dan menjadi salah satu komoditas unggulan. Kopi robusta memiliki karakteristik rasa yang lebih pahit, sedikit asam, dan mengandung kafein lebih tinggi daripada kopi arabika. Di desa Kait-Kait, para petani menerapkan proses pascapanen natural pada buah kopi robusta. Namun, beberapa rangkaian proses dilakukan dengan kurang tepat, seperti memetik kopi yang tidak matang dan sudah busuk, tidak mencuci buah kopi, dan menjemur buah kopi di atas tanah atau aspal. Hal ini menyebabkan mutu kopi yang dihasilkan tidak bagus dan harga jualnya rendah.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh metode pengeringan buah kopi yang dikeringkan dengan menggunakan *drying bed* dan yang dikeringkan diatas tanah terhadap mutu fisik biji kopi mentah (*greenbean*) dan karakteristik sensori *cupping* kopi sangrai (*roastbean*), serta nilai tambah dari kopi yang diproses dengan menggunakan metode pengeringan natural proses.

Penelitian ini menggunakan metode eksplorasi deskriptif. Sampel yang digunakan adalah buah kopi robusta dari Desa Kait-Kait yang dipanen pada tingkat kematangan merah. Penelitian dilakukan di Kait's *Roastery*, Banjarbaru, Kalimantan Selatan pada bulan September-Desember 2024. Proses pengeringan dilakukan dengan dua perlakuan, yaitu menggunakan *drying bed* dan di atas tanah. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak dua kali. Parameter yang diamati meliputi mutu fisik *green bean* (kadar air, nilai cacat, nilai kotoran, keberadaan serangga hidup, dan bau busuk/kapang), karakteristik organoleptik *roast bean* (aroma, rasa, *aftertaste*, keasaman, *body*, keseimbangan, kemanisan, kebersihan, keseragaman, cacat, dan nilai keseluruhan), dan nilai tambah.

Hasil pada penelitian ini metode pengeringan berpengaruh terhadap karakteristik sensori *cupping* kopi sangrai (*roastbean*). Kopi yang dikeringkan menggunakan *drying bed* memiliki karakteristik rasa *classic* dan lebih bersih tanpa

rasa cacat, dengan rasa dan aroma seperti *brown sugar, dark chocolate, & nutty*, dan sensasi rasa yang kuat & tebal Kopi yang dikering diatas tanah memiliki karakteristik rasa *classic* juga tetapi untuk hasil rasa dan aroma kurang bersih atau ada rasa cacat, dengan rasa *dark chocolate, brown sugar, nutty, earthy*, dan *woody*, dan memiliki sensasi rasa yang kuat dan tebal. Kopi yang dikeringkan dengan menggunakan metode *drying bed* memiliki penambahan nilai lebih tinggi yaitu sebesar Rp. 42.333/Kg, sedangkan pada kopi yang dikeringkan diatas tanah mendapatkan penambahan nilai sebesar Rp. 41.666/Kg.

Kata kunci : kopi robusta, *green bean, roast bean, drying bed*

RIWAYAT HIDUP

Rahmad Hidayat, lahir di Muara Teweh Kalimantan Tengah pada tanggal 24 Agustus 1999 merupakan anak kedua dari 4 bersaudara dari pasangan bapak Subli dan Ibu Sri Hartini. Alamat tempat tinggal orang tua penulis Jl. Durian RT. 12 B, Kecamatan Teweh Tengah, Kabupaten Barito Utara, Provinsi Kalimantan Tengah.

Penulis mengawali pendidikan Taman Kanak-Kanak Pada TK Melati Muara Teweh pada tahun 2004-2005. Dilanjutkan sekolah dasar pada Madrasah Ibtidaiyah Negeri Muara Teweh pada Tahun 2005-20011. Kemudian melanjutkan sekolah menengah pertama pada MTsN Muara teweh 2011-2014. Dan dilanjutkan pada Sekolah menengah atas pada MAN Muara Teweh 2014-2017, Pada tahun 2018 Penulis melanjutkan pendidikan ke Universitas Lambung Mangkurat di Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Industri Pertanian.

Penulis juga aktif dalam kegiatan organisasi, seperti menjadi Anggota BEM FAPERTA ULM pada tahun 2021, dan menjadi anggota Pengabdian Dan Sosial Kemasyarakatan. Sebagai salah salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat, penulis melakukan praktik kerja lapang pada tanggal 21 Juni-24 Juli 2021 di *Shelter Processing Kopi Sensory Bean*, Magelang Jawa Tengah, dengan judul Fermentasi Kopi Arabika Dengan Metode *Fullwashed*. Penulis melaksanakan penelitian skripsi sebagai tugas akhir di bawah bimbingan bapak Prof. Agung Nugroho, S.TP., M.Sc., Ph.D dan ibu Dr. Rini Hustiany, S.T.P, M.Si dengan judul Karakteristik Kopi Robusta Kait-Kait Kabupaten Tanah Laut Dengan Metode Natural Proses Menggunakan *Drying Bed*. Penulis dapat dihubungu melalui nomor HP : 081545082536 atau via email : teweh75@gmail.com

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan karunia-Nya dan shalawat serta salam dihaturkan kepada Nabi Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian yang berjudul “Karakteristik Kopi Robusta kait-Kait Kabupaten Tanah Laut Dengan Metode Natural Proses Menggunakan *Drying Bed*” dengan baik.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu sejak awal penyusunan proposal hingga penyelesaian penyusunan laporan penelitian, dengan kerendahan hati dan ketulusan, penulis ucapkan terima kasih kepada:

- 1) Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kesehatan jasmani dan rohani serta junjungan kita Nabi Besar Muhammad SAW sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan ini.
- 2) Ayah (Subli), Mama (Sri Hartini), Kaka (Yolanda Ika Suharti), ade (Mahya Ramadhani & Shakaela Zahwa Qirani) seluruh keluarga besar yang selalu mendukung dan mendo'akan dimanapun dan kapanpun hingga penulis menyelesaikan laporan penelitian ini.
- 3) Prof. Agung Nugroho, S.TP., M.Sc., Ph.D dan ibu Dr. Rini Hustiany, S.T.P, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik I dan II yang sudah memberikan saran, nasihat, mendukung, dan membimbing saya dari awal hingga akhir.
- 4) Dekan Fakultas Pertanian : Bapak Prof. Akhmad Rizali Saidy, S.P., M.Ag.Sc., Ph.D. dan seluruh civitas akademika Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
- 5) Ketua Jurusan Teknologi Industri Pertanian Ibu Dr. Rini Hustiany S.TP, M.Si dan seluruh dosen Jurusan Teknologi Industri Pertanian (Ibu Susi, Ibu Alia, Ibu Lya, Ibu Febri, Ibu Hesty, Ibu Dessy, Ibu Tanwirul, Ibu Novi, Bapak Arief, Bapak Udi (alm.), Bapak Hisyam, Bapak Alan, Bapak Agung Nugroho, dan Bapak Agung Cahyo) atas segala ilmu yang sudah diberikan.
- 6) Bapak Ronny Mulyawan, Noer Rizky Wahyudi, Raisya Dewi Nur Fitri dan teman-teman Comet *Coffee* Banjarbaru yang telah membantu dan memberi semangat selama pelaksanaan penelitian dan penyusunan laporan.

- 7) Teman-teman TIP 2018 “AISU GAMANANTA” yang memberikan semangat dalam penyelesaian penelitian dan penyusunan skripsi.
- 8) Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu selama pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi.

Penulis juga meminta maaf kepada semua pihak jika ada perbuatan atau ucapan yang kurang berkenan, baik disengaja maupun tidak disengaja. Akhir kata penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Banjarbaru, Mei 2025

Rahmad Hidayat

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Karakteristik Kopi Robusta kait-Kait Kabupaten Tanah
Laut Dengan Metode Natural Proses Menggunakan *Drying
Bed*

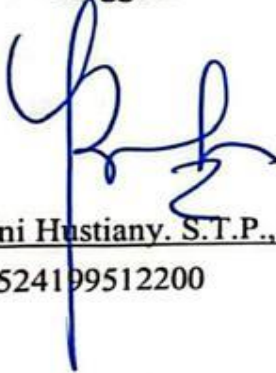
Nama : Rahmad Hidayat

NIM : 1810516210017

Jurusan : Teknologi Industri Pertanian

Mengetahui Tim Pembimbing

Anggota



Dr. Rini Hustiany, S.T.P., M.Si
19710524199512200

Ketua



Prof. Agung Nugroho, S.T.P., M.Sc., Ph
19830719200801100

Diketahui Oleh:

Ketua Jurusan
Teknologi Industri Pertanian



Dr. Rini Hustiany, S.T.P., M.Si
NIP. 19710524199512200

Tanggal Ujian : 8 Mei 2025

DAFTAR ISI

RINGKASAN	iii
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR.....	vi
LEMBAR PENGESAHAN	viii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	3
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Kopi Robusta	4
Proses Natural.....	5
Penyimpanan	6
<i>Roasting</i>	7
<i>Cupping</i>	10
Nilai Tambah	13
METODOLOGI PENELITIAN	14
Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
Bahan dan Peralatan Penelitian.....	14
Bahan.....	14
Alat	14
Tahap Penelitian	14
Pengambilan sampel (Buah Kopi).....	16
Sortasi	16
Penjemuran	16
<i>Hulling</i>	16
Penyimpanan	17
<i>Roasting</i>	17
Kadar Air	17
Nilai Kotoran	17
Serangga Hidup	18

Bau Busuk & Kapang	18
Nilai Cacat	18
<i>Sensori Cupping</i>	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	20
Sortasi.....	20
Penjemuran.....	21
<i>Hulling</i>	22
Penyimpanan	23
<i>Roasting</i>	24
Analisis Mutu dan Penggolongan Mutu <i>Green Bean</i>	25
Kadar Air	25
Nilai Kotoran	26
Serangga Hidup	27
Bau Busuk & Kapang	28
Penggolongan Mutu <i>Green Bean</i>	29
Karakteristik Mutu Sensori <i>Cupping</i> Kopi Robusta.....	32
Analisis Nilai Tambah	36
KESIMPULAN DAN SARAN	39
Kesimpulan	39
Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
Lampiran	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Tahapan Penelitian	15
Gambar 2. Tingkat Kematangan Buah Kopi Robusta.....	16
Gambar 3. Pencucian & Sortasi Buah Kopi	21
Gambar 4. Penjemuran Buah Kopi	22
Gambar 5. Proses <i>Hulling</i>	23
Gambar 6. Proses <i>Roasting</i>	25

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Kimia Pada Biji Kopi Arabika & Robusta	5
Tabel 2. Syarat Mutu Umum Biji Kopi (SNI No. 01-2907-2008).....	9
Tabel 3. Syarat Penggolongan Mutu Kopi Robusta dan Arabika.....	10
Tabel 4. Penentuan Besarnya Nilai Cacat Biji Kopi.....	10
Tabel 5. Kategori Nilai <i>Scoring Cupping</i>	12
Tabel 6. Analisis Mutu Biji Kopi Mentah (<i>Green Bean</i>).....	26
Tabel 7. Penggolongan Mutu Biji Kopi Mentah (<i>Green Bean</i>).....	30
Tabel 8. Hasil Scoring <i>Sensory Cupping</i>	33
Tabel 9. Deskripsi Sensori Hasil <i>Cupping</i> Kopi Robusta.....	33
Tabel 10. Analisis Nilai Tambah Kopi Yang Diproses Pada <i>Drying Bed</i>	36
Tabel 11. Analisis Nilai Tambah Kopi yang Dikeringkan Di Atas Tanah	37