

3. HASIL PENELITIAN

3.1 Karakter Fisikokimia

3.1.1. Kadar Air dan Kadar Abu

Berikut merupakan hasil rata-rata kadar air *wet basis*, kadar abu *wet basis*, dan kadar abu *dry basis* (%) pada kopi robusta Temanggung dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Kadar Air dan Kadar Abu

Hasil Uji	Pascapanen	<i>Green Bean</i> (%)	Penyangraian (%)		
			<i>Light</i>	<i>Medium</i>	<i>Dark</i>
Kadar Air Wet Basis	<i>Natural</i>	10,263 ± 0,36 ¹	1,957 ± 0,15 ^{a1}	1,488 ± 0,19 ^{b1}	1,447 ± 0,17 ^{b1}
	<i>Full wash</i>	12,087 ± 0,42 ²	2,430 ± 0,33 ^{a2}	1,600 ± 0,27 ^{b1}	1,455 ± 0,26 ^{b1}
Kadar Abu Dry Basis	<i>Natural</i>	5,474 ± 0,25 ¹	5,008 ± 0,23 ^{b1}	5,111 ± 0,13 ^{ab1}	5,256 ± 0,10 ^{a1}
	<i>Full wash</i>	5,327 ± 0,24 ¹	4,798 ± 0,24 ^{b1}	4,907 ± 0,13 ^{ab2}	5,040 ± 0,13 ^{a2}
Kadar Abu Wet Basis	<i>Natural</i>	4,912 ± 0,23 ¹	4,910 ± 0,23 ^{b1}	5,035 ± 0,13 ^{ab1}	5,180 ± 0,10 ^{a1}
	<i>Full wash</i>	4,683 ± 0,21 ¹	4,681 ± 0,23 ^{b1}	4,828 ± 0,13 ^{ab2}	4,967 ± 0,13 ^{a2}

Keterangan: Superscript huruf yang berbeda di belakang standar deviasi menunjukkan perbedaan yang nyata antar variabel penyangraian pada uji Duncan ($p < 0,05$). Superscript angka yang berbeda di belakang standar deviasi menunjukkan perbedaan yang nyata antar variabel pascapanen pada uji T ($p < 0,05$).

Dari Tabel 2, dapat dilihat bahwa rata-rata kadar air *wet basis* pada kopi robusta *green bean* dengan pascapanen *natural* adanya beda nyata dengan kopi robusta pasca panen *full wash*. Dapat dilihat pada Tabel 2, bahwa semakin tinggi suhu penyangraian maka kadar air yang dihasilkan semakin rendah. Rata-rata kadar abu *dry basis* pada kopi robusta *green bean* perlakuan pascapanen *natural* tidak menunjukkan adanya beda nyata dengan kopi robusta perlakuan pascapanen *full wash*. Rata-rata kadar abu *wet basis* pada kopi robusta *green bean* dengan perlakuan pascapanen *natural* tidak berbeda nyata dengan kopi robusta perlakuan pascapanen *full wash*. Dapat dilihat pada Tabel 2, bahwa semakin tinggi suhu penyangraian maka kadar abu *wet basis* dan *dry basis* yang dihasilkan semakin tinggi.

3.1.2. Warna

Berikut merupakan hasil rata-rata *lightness*, *redness*, dan *yellowness* kopi robusta Temanggung dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Uji Warna

Hasil Uji	Pascapanen	<i>Green Bean</i>	Penyangraian		
			<i>Light</i>	<i>Medium</i>	<i>Dark</i>
<i>Lightness</i>	<i>Natural</i>	62,387 ± 1,25 ¹	46,657 ± 0,69 ^{a1}	45,175 ± 1,19 ^{b1}	43,110 ± 0,83 ^{c1}
	<i>Full wash</i>	61,468 ± 1,55 ¹	46,013 ± 1,38 ^{a1}	44,200 ± 0,77 ^{b1}	43,058 ± 1,57 ^{b1}
<i>Redness (a*)</i>	<i>Natural</i>	2,218 ± 0,26	6,562 ± 0,29	5,063 ± 0,29	4,532 ± 0,20
	<i>Full wash</i>	1,733 ± 0,66	6,233 ± 0,50	4,935 ± 0,33	4,308 ± 0,35
<i>Yellowness (b*)</i>	<i>Natural</i>	15,972 ± 0,25	12,310 ± 0,95	7,677 ± 0,80	7,203 ± 0,66
	<i>Full wash</i>	15,435 ± 2,04	11,140 ± 1,10	7,347 ± 0,87	7,062 ± 1,18

Keterangan: Superscript huruf yang berbeda di belakang standar deviasi menunjukkan perbedaan yang nyata antar variabel penyangraian pada uji Duncan ($p < 0,05$). Superscript angka yang berbeda di belakang standar deviasi menunjukkan perbedaan yang nyata antar variabel pascapanen pada uji T ($p < 0,05$).

Tabel di atas menunjukkan bahwa rata-rata hasil uji *lightness* pada kopi robusta *green bean* dengan perlakuan pascapanen *natural* tidak berbeda nyata dengan kopi robusta perlakuan pascapanen *full wash*. Dapat dilihat pada tabel diatas bahwa semakin tinggi suhu penyangraian maka nilai *lightness*, *redness*, dan *yellowness* semakin rendah pada semua perlakuan pascapanen.

3.1.3. pH

Berikut merupakan hasil rata-rata uji pH pada kopi robusta Temanggung dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 4. Hasil Uji pH

Pascapanen	Penyangraian		
	<i>Light</i>	<i>Medium</i>	<i>Dark</i>
<i>Natural</i>	5,453 ± 0,01 ^{c1}	5,633 ± 0,01 ^{b1}	5,957 ± 0,01 ^{a1}
<i>Full wash</i>	5,228 ± 0,01 ^{c2}	5,507 ± 0,01 ^{b2}	5,777 ± 0,01 ^{a2}

Keterangan: Superscript huruf yang berbeda di belakang standar deviasi menunjukkan perbedaan yang nyata antar variabel penyangraian pada uji Duncan ($p < 0,05$). Superscript angka yang berbeda di belakang standar deviasi menunjukkan perbedaan yang nyata antar variabel pascapanen pada uji T ($p < 0,05$).

Pada tabel di atas dapat dilihat bahwa pada pasca panen *natural* dan *full wash* menunjukkan adanya beda nyata antara penyangraian *light*, *medium* dan *dark*. Pada penyangraian *light*, *medium* dan *dark* menunjukkan adanya beda nyata terhadap pascapanen *natural* dan pascapanen *full wash*. Pada pascapanen *natural* memiliki nilai pH lebih tinggi dibandingkan dengan pascapanen *full wash* pada tingkat penyangraian *light*, *medium* dan *dark*.

3.2. Uji Organoleptik

Berikut merupakan hasil uji organoleptik deskriptif kopi robusta Temanggung dari lima belas panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 5. Hasil Uji Organoleptik

Sampel	Aroma Kering	Aroma Basah	Aftertaste	Acidity
<i>Natural Light</i>	7,60	7,40	7,32	6,77
<i>Natural Medium</i>	8,20	8,50	7,20	6,43
<i>Natural Dark</i>	8,17	8,27	6,87	6,20
<i>Full wash Light</i>	7,13	7,38	7,25	6,82
<i>Full wash Medium</i>	8,08	8,45	7,17	6,47
<i>Full wash Dark</i>	8,15	8,22	6,75	6,30

Keterangan: Data tersebut didapatkan dari rerata uji organoleptik dari lima belas panelis.

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa rata-rata aroma kering yang tertinggi pada kopi robusta dengan perlakuan pasca panen *natural* dan di tingkat penyangraian *medium* yaitu 8,20. Hasil rata-rata aroma basah yang tertinggi pada kopi robusta dengan perlakuan pasca penen *natural* dan di tingkat penyangraian *medium* yaitu 8,50. Hasil rata-rata *aftertaste* yang tertinggi pada kopi robusta dengan perlakuan pasca panen *natural* dan di tingkat penyangraian *light* yaitu 7,32. Hasil rata-rata *acidity* yang tertinggi pada kopi robusta dengan perlakuan pascapanen *full wash* dan di tingkat penyangraian *light* yaitu 6,82.