

**ABSTRAK**  
**PENGUJIAN ALAT SANGRAI UNTUK MENGHASILKAN**  
**KUALITAS BIJI KOPI TERBAIK DAN BERMUTU**

**Oleh:**

**Edo Agista**

**Abstrak:** Kopi merupakan sumber penghasilan bagi petani kopi di Indonesia. Untuk memperoleh biji kopi yang bermutu baik diperlukan penanganan pasca panen yang tepat dengan melakukan setiap tahapan secara benar. Proses penyangraian merupakan salah satu tahapan penanganan pasca panen yang sangat penting untuk menghasilkan kopi yang berkualitas. Penyangraian biji kopi dapat dilakukan dengan cara tradisional dan menggunakan sebuah mesin penyangrai biji kopi. Penyangraian merupakan proses mengeluarkan kandungan air biji kopi, untuk mengeringkan dan mengembangkan bijinya, serta mengurangi beratnya.

Alat pendukung yang dibutuhkan untuk mengurangi kadar air yang ada pada biji kopi adalah mesin sangrai yang mampu bekerja dengan apa yang diperintahkan, mesin sangrai kopi ini mampu mengurangi kadar air yang terkandung pada biji kopi sampai dengan 30% tanpa mengurangi dari aroma dan cita rasa yang khas pada kopi. Untuk penggunaan alat sangrai kopi ini bisa dibilang tidak sulit dan waktu yang dibutuhkan juga lumayan cepat, jadi alat sangrai kopi ini akan sangat membantu para petani kopi maupun pengelola biji kopi untuk mempermudah dan mempercepat pekerjaan mereka tanpa harus mengeluarkan tenaga yang begitu banyak.

Kata kunci : Alat sangrai biji kopi, kadar air, aroma dan cita rasa kopi

## **ABSTRACT**

# **TESTING TOOLS TO PRODUCE THE BEST QUALITY OF COFFEE BEANS**

**By:**

**Edo Agista**

**Abstract:** Coffee is a source of income for coffee farmers in Indonesia. To obtain good quality coffee beans, proper post-harvest handling is required by doing each stage correctly. The roasting process is one of the most important post-harvest handling stages to produce quality coffee. Roasting coffee beans can be done in the traditional way and using a coffee bean roaster. Roasting is the process of removing the water content of coffee beans, to dry and develop the beans, and reduce their weight.

The supporting tool needed to reduce the water content in coffee beans is a roasting machine that is able to work with what is ordered, this coffee roaster machine is able to reduce the water content contained in coffee beans by up to 30% without reducing the distinctive aroma and taste. on coffee. The use of this coffee roaster is arguably not difficult and the time required is also quite fast, so this coffee roaster will really help coffee farmers and coffee bean processors to simplify and speed up their work without having to spend so much energy.

**Keywords:** Coffee bean roaster, moisture content, aroma and taste of coffee.