

ABSTRAK

IDENTIFIKASI MIKROORGANISME TERBAWA BIJI KOPI ROBUSTA (*Coffea sp.*) OLAHAN TERFERMENTASI YANG BERASAL DARI KECAMATAN SEMAKA DAN AIR NANINGAN

Oleh

DESVAN DWI NANDA

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi beberapa mikroorganisme yang terbawa pada biji kopi robusta olahan terfermentasi yang berasal dari Kecamatan Semaka dan Air Nanningan dan mengetahui perbedaan persentase kehadiran mikroorganisme terbawa biji kopi robusta olahan terfermentasi yang berasal dari Kecamatan Semaka dan Air Nanningan. Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Semaka, Kecamatan Air Nanningan, dan Laboratorium Ilmu Penyakit Tumbuhan Jurusan Proteksi Tanaman, dan Laboratorium Bioteknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung pada bulan September hingga bulan Desember 2021. Sebanyak 25 biji kopi dari kedua Kecamatan diletakan pada 10 cawan yang masing-masing cawan berisi lima butir biji kopi. Mikroorganisme yang tumbuh kemudian diidentifikasi pada hari ketujuh. Pengamatan dilakukan secara makroskopis dan mikroskopis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil isolasi menggunakan PSA dari Kecamatan Semaka tidak terlihat adanya pertumbuhan jamur dan bakteri. Sampel dari Kecamatan Air Nanningan persentase jamur yang tumbuh 4%, bakteri tumbuh 16% dan biji kopi sehat 80%. Pada isolasi Kertas *Blotter* sampel biji kopi dari Kecamatan Semaka persentase jamur yang tumbuh 44%, bakteri tumbuh 0% dan biji kopi sehat 56%. Sampel dari Kecamatan Air Nanningan persentase jamur yang tumbuh 80%, bakteri tumbuh 0% dan biji kopi sehat 20%. Terdapat dua genus jamur (*Aspergillus* dan *Trichoderma*) dan empat isolat bakteri yang ditemukan. Hasil uji reaksi Gram isolat bakteri yang ditemukan menggunakan KOH 3% menunjukan bakteri yang didapatkan yaitu gram positif. Dua dari empat isolat menunjukan hasil positif pada uji *sof rot*. Hasil uji hipersensitif menunjukkan bahwa semua isolat bakteri bereaksi negatif.

Kata kunci: Olahan terfermentasi, *Aspergillus*, *Trichoderma*, dan Uji Biokimia.