

ABSTRAK

PENGERINGAN KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*) MENGGUNAKAN RUMAH PENERING *HYBRID* TIPE RAK

Oleh

Yoga Arif Wicaksono

Kopi adalah salah satu hasil komoditi perkebunan andalan di Indonesia. Pada tahun 2015 Indonesia memiliki luas areal perkebunan kopi 1.254.382 Ha, dengan hasil produksi 379.005 ton. Kopi ialah salah satu komoditas andalan dalam sektor perkebunan Indonesia. Peran komoditas kopi bagi perekonomian Indonesia cukup penting, baik sebagai sumber pendapatan bagi petani kopi, sumber devisa, penghasil bahan baku industri, maupun penyedia lapangan kerja melalui kegiatan pengolahan, pemasaran, dan perdagangan (ekspor dan impor). Proses pengeringan kopi Robusta ini akan mengakibatkan produk yang dikeringkan mengalami perubahan warna, tekstur, dan aroma. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis karakteristik dan proses pengeringan kopi Robusta menggunakan rumah pengering *hybrid* tipe rak dengan tiga perlakuan yaitu, pengeringan dengan rumah pengering menggunakan energi matahari, pengeringan dengan rumah pengering menggunakan energi matahari dan energi gas (*hybrid*) dan penjemuran konvensional. Lama waktu untuk mengeringkan 10 kg kopi Robusta sampai kurang lebih kadar air 11,5% yaitu untuk pengeringan dengan rumah pengering menggunakan energi matahari membutuhkan waktu selama 96 jam atau 12 hari, untuk pengeringan dengan rumah pengering menggunakan energi matahari dan gas (*hybrid*) membutuhkan waktu 80 jam (10 hari) dan untuk penjemuran menggunakan tampah (konvensional) membutuhkan waktu 104 jam (13 hari).

Kata kunci : Kopi Robusta, pengering, *hybrid*.

ABSTRACT

ROBUSTA COFFEE (coffea canephora) DRYING USING RAK TYPE HYBRID DRYING HOUSE

By

Yoga Arif Wicaksono

Coffee is one of the mainstay plantation commodities in Indonesia. In 2015 Indonesia had a coffee plantation area of 1,254,382 hectares, with a production of 379,005 tons. Coffee is one of the mainstay commodities in Indonesia's plantation sector. The role of coffee commodities for the Indonesian economy is quite important, both as a source of income for coffee farmers, a source of foreign exchange, a producer of industrial raw materials, and a provider of employment through processing, marketing, and trade activities (exports and imports). The Robusta coffee drying process will result in the dried product experiencing changes in color, texture, and aroma. The purpose of this study was to analyze the characteristics and drying process of robusta coffee using a rack-type hybrid drying house with three treatments, namely, drying with a drying house using solar energy, drying with a drying house using solar energy and gas energy (hybrid) and conventional drying. The length of time to dry 10 kg of Robusta coffee to approximately 11.5% moisture content is for drying with a drying house using solar energy takes 96 hours or 12 days, for drying with a drying house using solar energy and gas (hybrid) takes 80 hours (10 days) and for drying using tampah (conventional) takes 104 hours (13 days).

Keywords: Robusta coffee, dryer, hybrid.