

## **ABSTRAK**

### **KUALITAS BIJI KOPI AKIBAT KEMATANGAN BUAH DAN CARA PENGOLAHAN DARI LIMA KLON KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*)**

**Oleh**

**DIAH FITRIANI**

Provinsi Lampung merupakan produsen utama Kopi Robusta (*Coffea canephora*). Kualitas kopi ditentukan oleh proses panen dan pascapanen. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kualitas terbaik biji kopi Robusta dari berbagai klon kopi dengan proses pascapanen berbeda. Penelitian dilaksanakan di Desa Tribudi Syukur, Kecamatan Kebun Tebu, Kabupaten Lampung Barat pada Agustus 2024 sampai Januari 2025. Penelitian dirancang dalam Rancangan Acak Lengkap (RAL) dalam pola Faktorial (5x2) dengan 3 ulangan. Faktor pertama klon Kopi Robusta, yaitu klon Lengkong, Egawa, Ciari, Srintil, dan Tugu Imam. Faktor kedua jenis petik dan pascapanen, yaitu petik merah pengolahan *honey process* dan petik asalan pada olahan *dry process*. Data dianalisis menggunakan Uji Bartlett untuk menguji homogenitas dan uji Tukey untuk menguji additivitas. Analisis ragam dilakukan menggunakan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 5% untuk menguji perbedaan nilai tengah. Hasil menunjukkan klon Egawa dengan pengolahan petik merah menghasilkan nilai terbaik dari hasil analisis uji fisik biji kopi dan citarasa biji kopi (*fine*).

Kata Kunci: Kopi Robusta, Pemetikan, Klon, Kabupaten Lampung Barat, Nilai Cacat, Uji Citarasa

## **ABSTRACT**

### **COFFEE BEAN QUALITY DUE TO FRUIT RITH AND PROCESSING METHODS OF FIVE ROBUSTA COFFEE CLONES (*Coffea canephora*)**

**By**

**DIAH FITRIANI**

*Lampung Province is a major producer of Robusta Coffee (*Coffea canephora*). Coffee quality is determined by the harvesting and post-harvest processes. The purpose of this study was to determine the best quality of Robusta coffee beans from various coffee clones with different post-harvest processes. The study was conducted in Tribudi Syukur Village, Kebun Tebu District, West Lampung Regency from August 2024 to January 2025. The study was designed in a Completely Randomized Design (CRD) in a Factorial pattern (5x2) with 3 replications. The first factor was the Robusta Coffee clone, namely the Lengkong, Egawa, Ciari, Srintil, and Tugu Imam clones. The second factor was the type of picking and post-harvest, namely the red picking of the honey process and the random picking of the dry process. Data were analyzed using the Bartlett Test to test homogeneity and the Tukey test to test additivity. Analysis of variance was carried out using the Least Significant Difference (LSD) test at the 5% level to test differences in mean values. The results show that the Egawa clone with red picking processing produces the best value from the results of the physical test analysis of coffee beans and the taste of coffee beans (fine).*

*Keywords: Robusta Coffee, Picking, Clone, West Lampung Regency, Defect Value, Taste Test*