

ABSTRAK

DETEKSI DAN IDENTIFIKASI *MYCOFLORA* YANG TERBAWA BIJI KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora* L.) OLAHAN ASALAN DAN NATURAL

Oleh

INDA PERMATASARI

Kopi Lampung merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kualitas ekspor kopi Robusta harus sesuai standar mutu biji kopi dan karakteristik cita rasanya. Banyak faktor yang mempengaruhi mutu kopi salah satunya adalah penanganan pascapanen. Jamur pascapanen merupakan jamur yang menyerang biji-bijian terutama selama penyimpanan sehingga mempengaruhi kualitas kopi. Mengingat pentingnya jamur-jamur pascapanen yang merusak biji kopi maka perlu dilakukan penelitian Deteksi dan Identifikasi *Mycoflora* yang Terbawa biji kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) olahan Asalan dan Natural yang bertujuan untuk mengetahui keragaman *Mycoflora* yang dapat mengontaminasi biji kopi. Penelitian ini adalah studi kasus beberapa sampel kopi Robusta dari salah satu perusahaan *Exportir* kopi di Lampung. Berdasarkan hasil inkubasi dan identifikasi morfologi dengan mikroskop stereo dan majemuk yang dicocokkan dengan buku identifikasi, ditemukan lima jamur yaitu *Aspergillus brasiliensis*, *A. carbonarius*, *A. parasiticus*, *A. luchuensis* dan *Rhizoctonia* sp. Dari keempat jamur yang ditemukan merupakan jamur yang bisa menginfeksi biji-bijian yaitu *A. brasiliensis*, *A. carbonarius*, *A. parasiticus*, *A. luchuensis*. Jamur *Rhizoctonia* sp. merupakan jamur saprofit yang bisa tumbuh di media agar, umumnya jamur tersebut dapat ditemukan pada permukaan biji-bijian. Persentase biji yang terinfeksi jamur selama masa inkubasi pada biji kopi *Exportir* olahan asalan dan natural mulai dari yang tertinggi yaitu *A. carbonarius* sebesar 81% dan 0%. *Rhizoctonia* sp. sebesar 10% dan 51%. *A. brasiliensis* sebesar 37% dan 1%. *A. parasiticus* sebesar 6% dan 9%. *A. luchuensis* sebesar 2% dan 2%.

Kata kunci : *Aspergillus* sp., Kopi Robusta, *Mycoflora*, *Rhizoctonia* sp.

ABSTRACT

DETECTION AND IDENTIFICATION OF MYCOFLORA CARRIED BY ROBUSTA COFFEE (*Coffea canephora* L.) SEEDS FROM ASALAN AND NATURAL PROCESSING METHODS

By

INDA PERMATASARI

Lampung coffee is one of the plantation commodities with significant economic value and plays an important role as a source of foreign exchange for Indonesia. The export quality of Robusta coffee must meet specific standards in terms of bean quality and flavor characteristics. One of the key factors affecting coffee quality is postharvest handling. Postharvest fungi are known to attack coffee beans, especially during storage, thereby reducing the overall quality of the product. Given the importance of these fungi in deteriorating coffee beans, this study aimed to detect and identify *Mycoflora* carried on Robusta coffee (*Coffea canephora* L.) beans processed using asalan and natural methods. This research was a case study using several Robusta coffee samples from a coffee export company in Lampung. Based on incubation and morphological identification using stereo and compound microscopes—compared with identification manuals—five types of fungi were identified: *Aspergillus brasiliensis*, *A. carbonarius*, *A. parasiticus*, *A. luchuensis*, and *Rhizoctonia* sp. Four of these *A. brasiliensis*, *A. carbonarius*, *A. parasiticus*, and *A. luchuensis* are known to infect grain-type seeds. *Rhizoctonia* sp., on the other hand, is a saprophytic fungus that can grow on agar media and is commonly found on the surface of grains. The percentage of fungal infection during incubation on the asalan and natural processed coffee beans was as follows: *A. carbonarius* was 81% and 0%, *Rhizoctonia* sp. was 10% and 51%, *A. brasiliensis* was 37% and 1%, *A. parasiticus* was 6% and 9%, and *A. luchuensis* was 2% and 2%.

Keywords: *Aspergillus* sp., Robusta Coffee, *Mycoflora*, *Rhizoctonia* sp.