



PENGARUH PENGOLAHAN *NATURAL* DAN *HONEY* TERHADAP KARAKTERISTIK KOPI ARABIKA (*Coffea arabica* L.) DARI DESA SAJANG, LOMBOK TIMUR

TRIA MEILANI HADIPURWATI



**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak mengurangi kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak mengikuti kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Pengaruh Pengolahan *Natural* dan *Honey* terhadap Karakteristik Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) dari Desa Sajang, Lombok Timur” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Mei 2025

Tria Meilani Hadipurwati
F2401211149

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak mengurangi kepentingan yang wajar IPB University.



ABSTRAK

TRIA MEILANI HADIPURWATI. Pengaruh Pengolahan *Natural* dan *Honey* terhadap Karakteristik Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) dari Desa Sajang, Lombok Timur. Dibimbing oleh SEDARNAWATI YASNI dan DIAN HERAWATI.

Desa Sajang, Lombok Timur dikenal sebagai penghasil kopi Arabika yang berkualitas dengan cita rasa yang khas. Kopi yang telah dipetik akan dilakukan pengolahan selanjutnya yang disebut pascapanen. Pengolahan pascapanen yang paling sering dilakukan adalah *natural* dan *honey*. Namun, kopi ini belum pernah diuji karakteristiknya sehingga informasi masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengolahan *natural* dan *honey* terhadap karakteristik biji kopi dan kopi sangrai Arabika dari Desa Sajang, Lombok Timur. Karakteristik yang dianalisis, antara lain fisik meliputi warna menggunakan *Chromameter* CR-300 Minolta, densitas kamba menggunakan gelas ukur 100 mL, sedangkan karakteristik kimia meliputi derajat keasaman (pH) menggunakan pH meter, kadar air menggunakan metode oven vakum, dan total gula menggunakan metode *Anthrone*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan pascapanen memengaruhi karakteristik fisik biji kopi dan kopi sangrai Arabika. Densitas kamba tertinggi pada biji kopi *natural* sebesar $0,67 \pm 0,003$ g/mL. Warna dengan tingkat kecerahan tertinggi pada biji kopi *honey* $71,77 \pm 0,255$, sedangkan tingkat kemerahan dan kekuningan tertinggi pada kopi sangrai *natural* $13,77 \pm 0,297$ dan $28,69 \pm 0,272$. Sementara itu, karakteristik kimia, seperti derajat keasaman (pH) tidak berpengaruh secara signifikan. Nilai pH biji kopi berkisar pH 5, sedangkan nilai pH kopi sangrai berkisar pH 4. Pengolahan pascapanen memengaruhi kadar air biji kopi dan kopi sangrai dengan kadar air tertinggi pada biji kopi *natural* $8,86 \pm 0,127$ % b/b. Total gula tertinggi didapatkan pada kopi sangrai *honey* sebesar 0,59%.

Kata kunci: biji kopi, kopi Arabika, kopi sangrai, pengolahan pascapanen



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah

b. Pengutipan tidak mengurangi kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbarunya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRACT

TRIA MEILANI HADIPURWATI. The Effect of Post-Harvest Processing on the Characteristics of Arabica Coffee (*Coffea arabica* L.) from Sajang Village, East Lombok. Supervised by SEDARNAWATI YASNI and DIAN HERAWATI.

Sajang Village, East Lombok is known as a producer of quality Arabica coffee with a distinctive taste. The coffee that has been picked will undergo further processing called post-harvest. The most common post-harvest processing is natural and honey. However, this coffee has never been tested for its characteristics so that information is still limited. Therefore, this study aims to determine the effect of natural and honey processing on the characteristics of coffee beans and roasted Arabica coffee from Sajang Village, East Lombok. The characteristics analyzed include physical including color using a Chromameter CR-300 Minolta, kamba density using a 100 mL measuring cup, while chemical characteristics include acidity (pH) using a pH meter, water content using the vacuum oven method, and total sugar using the *Anthrone* method. The results showed that post-harvest processing affected the physical characteristics of coffee beans and roasted Arabica coffee. The highest kamba density in natural coffee beans was $0,67 \pm 0,003$ g/mL. The color with the highest brightness level in honey coffee beans is $71,77 \pm 0,255$, while the highest redness and yellowness levels are in natural roasted coffee $13,77 \pm 0,297$ and $28,69 \pm 0,272$. Meanwhile, chemical characteristics, such as acidity (pH) do not have a significant effect. The pH value of coffee beans ranges from pH 5, while the pH value of roasted coffee ranges from pH 4. Post-harvest processing affects the water content of coffee beans and roasted coffee with the highest water content in natural coffee beans $8,86 \pm 0,127$ % b/b. The highest total sugar is found in honey roasted coffee at 0,59%.

Keywords: coffee beans, arabica coffee, roasted coffee, postharvest processing



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025¹
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

**PENGARUH PENGOLAHAN *NATURAL* DAN *HONEY*
TERHADAP KARAKTERISTIK KOPI ARABIKA (*Coffea
arabica* L.) DARI DESA SAJANG, LOMBOK TIMUR**

TRIA MEILANI HADIPURWATI

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Pangan

**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**







Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak mengikuti kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Skripsi : Pengaruh Pengolahan *Natural* dan *Honey* terhadap Karakteristik Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) dari Desa Sajang, Lombok Timur

Nama : Tria Meilani Hadipurwati
NIM : F2401211149

©Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh



Pembimbing 1:
Prof. Dr. Ir. Sedarnawati Yasni, M.Agr.



Pembimbing 2:
Dr. Dian Herawati, S.T.P., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan:
Prof. Dr. Eko Hari Purnomo, S.T.P., M.Sc
NIP 19760412 199903 1 004



IPB University

Tanggal Ujian:
2 Juli 2025

Tanggal Lulus:
(tanggal penandatanganan oleh Dekan
Fakultas/Sekolah ...)

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak mengurangi kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbaranya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Desember 2024 sampai bulan Mei 2025 ini ialah skripsi, dengan judul “Pengaruh Pengolahan *Natural* dan *Honey* terhadap Karakteristik Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) dari Desa Sajang, Lombok Timur”.

Dalam masa perkuliahan terutama masa tingkat akhir, penulis menghadapi berbagai rintangan, namun rintangan tersebut dapat ditangani berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada semua pihak yang terlibat, khususnya kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Sedarnawati Yasni, M.Agr. selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan arahan dan dukungan
2. Dr. Dian Herawati, S.T.P., M.Si. selaku dosen pembimbing 2 yang telah meluangkan waktu untuk bimbingan dan memberikan pengetahuan
3. Rahayu Lestari Sugihartini, S.Si., M.T. selaku dosen penguji yang memberikan masukan dan kritik kepada penulis
4. Para dosen, teknisi laboratorium, dan seluruh civitas akademik Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB University
5. Siti Hadijah selaku mama, Bagus Gunawan selaku ayah, Noviana Susilawati selaku kakak pertama, Nita Yuniarsih selaku kakak kedua yang menjadi alasan terbesar penulis untuk menyelesaikan pendidikan dengan tepat waktu
6. Keluarga besar Sumbawa dan Bandung, khususnya gandapura yang telah menjadi rumah kedua penulis selama merantau
7. Sakila, Pretty, Yayu, Sara, Medy, Sheny, Sheryl yang selalu mengapresiasi setiap langkah penulis. Sirkel susah ditembus yang selalu menghibur penulis. Tidak lupa, Robby dan Abdy, berkat lomba bersama mereka penulis dapat berkuliah di IPB University
8. Teman-teman FST 58, terutama K2 dan konseling yang selalu dukung satu sama lain
9. Jasmine, Andanya, Donna, Nuril, Carissa, Ezra, dan Nara yang menjadi tempat sandaran penulis. Nadine dan Cherryl yang menemani masa-masa PPKU. Hilya, Mila, Ucha, dan Kak Elcip yang selalu random
10. Tia, seorang anak kecil yang bermimpi menjadi psikolog untuk menyembuhkan lukanya. Namun, mimpi itu tenggelam bersama luka yang tak pernah sembuh. *Long story short, she survived. I survived!*

Semoga skripsi ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Mei 2025

Tria Meilani Hadipurwati



DAFTAR TABEL

DAFTAR GAMBAR

DAFTAR LAMPIRAN

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Kopi Arabika (<i>Coffea arabica</i> L.)	3
2.2 Biji Kopi	4
2.3 Kopi Sangrai	4
2.4 Pengolahan Pascapanen Kopi	5
2.5 Fisikokimia Kopi	6
III METODE	6
3.1 Waktu dan Tempat	6
3.2 Alat dan Bahan	6
3.3 Prosedur Penelitian	6
3.4 Metode Analisis	7
3.5 Analisis Data	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Karakteristik Fisik Biji Kopi dan Kopi Sangrai Arabika	12
4.2 Karakteristik Kimia Biji Kopi dan Kopi Sangrai Arabika	13
V SIMPULAN DAN SARAN	16
5.1 Simpulan	16
5.2 Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN	23
RIWAYAT HIDUP	27



DAFTAR TABEL

1	Karakteristik fisik kopi biji dan kopi sangrai Arabika	12
2	Karakteristik kimia kopi biji dan kopi sangrai Arabika	13
3	Kadar total gula kopi biji dan kopi sangrai	15

DAFTAR GAMBAR

1	Buah kopi Arabika Desa Sajang	3
2	Diagram alir prosedur penelitian	5
3	Analisis warna biji kopi dan kopi sangrai bubuk	13

DAFTAR LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Hasil analisis ragam dan uji lanjut	23
2	Lampiran 2 Kurva standar glukosa	27
3	Lampiran 3 Hasil perhitungan kadar total gula	28

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - Pengutipan tidak mengurangi kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbarunya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.