

EKSPLORASI CITA RASA KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*) MELALUI *WINE PROCESS* DI KEBUN BANGELAN MALANG JAWA TIMUR

ACHMAD ARIS MARZUKI



**TEKNOLOGI DAN MANAJEMEN PRODUKSI PERKEBUNAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Eksplorasi Cita Rasa Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Melalui *Wine Process* Di Kebun Bangelan Malang Jawa 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 Laporan Proyek Akhir ini.

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

Bogor, Juli Tahun 2025

Achmad Aris Marzuki
J0316211015

ABSTRAK

ACHMAD ARIS MARZUKI. Eksplorasi Cita Rasa Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Melalui *Wine Process* Di Kebun Bangelan Malang Jawa Timur. Dibimbing oleh SUPIJATNO.

Kopi merupakan komoditas strategis dengan nilai ekonomi yang tinggi, di mana kualitas akhir produk sangat dipengaruhi oleh metode pascapanen. Salah satu inovasi pengolahan adalah *wine process*, yaitu fermentasi anaerob yang diyakini mampu meningkatkan mutu fisik dan karakter cita rasa kopi. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi pengaruh metode *wine process* terhadap mutu kopi robusta dibandingkan dengan metode *dry process*. Penelitian dilaksanakan di Kebun Bangelan, Malang, Jawa Timur dengan perlakuan fermentasi selama 40 hari. Parameter yang diamati meliputi kadar air biji kopi dan penilaian sensoris melalui uji *cupping* oleh panelis terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *wine process* mampu menghasilkan mutu fisik dan cita rasa kopi yang lebih baik dibandingkan metode konvensional. Temuan ini mengindikasikan bahwa *wine process* berpotensi menjadi alternatif pengolahan kopi robusta yang bernilai tambah secara kualitas.

Kata kunci: fermentasi, kopi robusta, mutu rasa, uji *cupping*, *wine process*.

ABSTRACT

ACHMAD ARIS MARZUKI. Eksplorasi Cita Rasa Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Melalui *Wine Process* Di Kebun Bangelan Malang Jawa Timur. Supervised by SUPIJATNO.

Coffee is a strategic commodity with high economic value, where the final quality of the product is greatly influenced by post-harvest processing methods. One of the innovative processing methods is the *wine process*, an anaerobic fermentation technique believed to enhance the physical quality and flavor characteristics of coffee. This study aimed to explore the effect of the *wine process* on the quality of robusta coffee compared to the conventional *dry process*. The research was conducted at Bangelan Plantation, Malang, East Java, with a 40-day fermentation treatment. Parameters observed included moisture content of the beans and sensory evaluation through *cupping* tests by trained panelists. The results indicated that the *wine process* produced better physical and sensory quality of coffee than the conventional method. These findings suggest that the *wine process* has the potential to become a value-added alternative for robusta coffee processing.

Keywords: *cupping* test, fermentation, flavor quality, robusta coffee, *wine process*.



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.

**EKSPLORASI CITA RASA KOPI ROBUSTA (*Coffea
canephora*) MELALUI *WINE PROCESS* DI KEBUN
BANGELAN MALANG JAWA TIMUR**

ACHMAD ARIS MARZUKI

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Teknologi Dan Manajemen Produksi Perkebunan

**TEKNOLOGI DAN MANAJEMEN PRODUKSI PERKEBUNAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

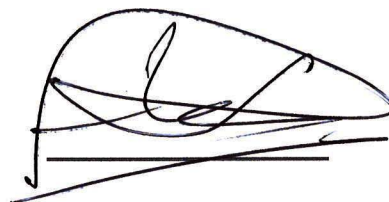
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

Judul Laporan Proyek Akhir : Eksplorasi Cita Rasa Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Melalui *Wine Process* Di Kebun Bangelan Malang Jawa Timur

Nama : Achmad Aris Marzuki

NIM : J0316211015

Disetujui oleh



Pembimbing 1:
Dr. Ir. Supijatno, M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Merry Gloria Meliala, SP, MSi.
NIP 198810122019032020

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T
NIP. 196607171990231003



Tanggal Ujian: 28 Juli 2025

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Agustus 2025 sampai bulan Desember 2025 ini ialah Pascapanen Pengolahan Kopi, dengan judul “Eksplorasi Cita Rasa Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Melalui *Wine Process* Di Kebun Bangelan Malang Jawa Timur”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, Dr. Ir. Supijatno, M.Si. yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik, moderator seminar, dan penguji luar komisi pembimbing. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada Manajer dan seluruh Staff PTPN 1 Regional 5 Kebun Bangelan Bantaran yang telah membantu selama pengumpulan data. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada ayah, ibu, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya.

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

Bogor, Juli Tahun 2025

Achmad Aris Marzuki

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.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Hipotesis	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Klasifikasi Tanaman Kopi	3
2.2 Morfologi Tanaman Kopi	3
2.3 Syarat Tumbuh Tanaman Kopi	4
2.4 Manfaat Kopi Robusta	4
2.5 Pengolahan Kopi Pascapanen	4
2.6 Fermentasi	5
2.7 Faktor Yang Mempengaruhi Fermentasi	5
2.8 <i>Roasting</i>	6
2.9 <i>Grinding</i>	7
2.10 Cupping Test	8
III METODE	10
3.1 Waktu dan Tempat	10
3.2 Alat dan Bahan	10
3.3 Rancangan Percobaan	10
3.4 Metode Pelaksanaan Penelitian	11
3.5 Metode Pengamatan dan Pengumpulan Data	12
3.6 Metode Analisis Data	13
IV KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	14
4.1 Sejarah Perusahaan	14
4.2 Lokasi Perusahaan	15
4.3 Iklim, Topografi dan Curah Hujan	15
4.4 Luas Areal	15
4.5 Produksi dan Produktivitas	15
V HASIL DAN PEMBAHASAN	17
5.1 Hasil Uji ANOVA dan Uji T	17
5.2 Suhu Fermentasi <i>Wine Process</i>	18
5.3 Kadar Air Biji Kopi Setelah Pengeringan	18
5.4 Uji Cacat Fisik Biji Kopi	19
5.5 Hasil Uji Organoleptik (<i>Cupping Test</i>)	20
VI SIMPULAN DAN SARAN	23
6.1 Simpulan	23
6.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	26
RIWAYAT HIDUP	30



DAFTAR TABEL

1	Kombinasi Perlakuan Rancangan Acak Lengkap (RAL)	10
2	Produksi dan Produktivitas Komoditas Utama Kebun Bangelan Tahun 2023	16
3	Rekapitulasi Uji ANOVA	17
4	Hasil Uji t Cupping Test	17
5	Suhu Fermentasi	18
6	Kadar Air Setelah Pengeringan	19
7	Uji Cacat Fisik	19
8	Rata-Rata Hasil Cupping Test	21

DAFTAR LAMPIRAN

1	Data <i>Cupping Test Wine Process</i>	27
2	Data <i>Cupping Test Dry Process</i>	27
3	Dokumentasi	28
4	Struktur Organisasi Karyawan Pimpinan PT. Perkebunan Nusantara I Regional 5 Kebun Bangelan	29