

**Judul Litbangyasa : TEKNOLOGI PEMBUATAN ANEKA PRODUK HILIR PANGAN PENYEGAR BERBASIS  
KOPI ROBUSTA**

**Ketua Tim/Koordinator : Ir. Patoni A. Gafar, MBA, MT**

**Tahun Anggaran : 2014**

**Ringkasan :**

Penelitian dengan judul “Teknologi Pembuatan Aneka Produk Hilir Pangan Penyegar Berbasis Kopi Robusta” merupakan pelaksanaan dari salah satu program Penelitian Produk/Teknologi Produksi dari Baristand Industri Palembang yang dilaksanakan pada tahun anggaran 2014. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkarakterisasi produk kopi, dan menghasilkan paket teknologi dalam membuat produk hilir pangan penyegar yang berbasis pada kopi robusta, baik produk makanan maupun minuman, utamanya yang sesuai untuk skala IKM.

Metode penelitian berupa pembuatan produk kopi di laboratorium dan sampling produk jadi dari IKM. Hasil penelitian produk kopi robusta yang diolah dari kopi biji yang di-*sampling* dari petani kopi (ME dan PA), serta produk hilir minuman kopi yang di-*sampling* dari produsen (GD, SC dan SM) menunjukkan bahwa keadaan (rasa, bau dan warna) normal. Parameter bau, rasa dan warna banyak ditentukan oleh jenis bahan baku dan tingkat penyangraian, demikian juga untuk kopi *mix* (SJ) dan kopi luwak (LL). Bila dilihat dari produk hilir kopi yang diolah langsung dari kopi biji asal petani kopi, kadar air produk kopi bubuk ME lebih rendah dari produk PA, tetapi relatif tidak terdapat perbedaan untuk parameter kadar abu, sari kopi dan kafein. Ada satu produk yang di-*sampling* dari produsen/industri (IKM) yang tidak memenuhi standar parameter kadar abu, yaitu ditemukan pada sampel SC. Produk hilir minuman kopi robusta dari industri kecil dan menengah yang diteliti, baik kopi bubuk murni maupun *mix*, termasuk dari hasil percobaan dengan menggunakan biji kopi robusta dari petani kopi, menunjukkan kinerja yang baik, kecuali contoh produk kopi SC yang mengandung abu terlalu tinggi yaitu di atas 5%, sebagaimana ditetapkan dalam standar nasional Indonesia (SNI 01-3542-2004). Produk makanan berbentuk *brownies* dan *jelly* dapat menggunakan ekstrak kopi dalam proses pembuatannya dan menghasilkan produk yang normal dan eksklusif dalam arti mempunyai penampilan dan citarasa yang khas. Hasil tekno ekonomi menunjukkan bahwa indikator kelayakan usaha khusus untuk kopi bubuk menunjukkan indikasi yang baik, dengan nilai B/C rasio 0,22, ROI 21,93%, BEP 82,0%, *Pay back period* 1,62 tahun.

