

Judul Litbangyasa : Pengembangan Produk Kopi Instan Dekafein Berbasis Kopi Robusta Beraroma Buah

Koordinator : Pantoni A Gafar

Tahun Anggaran : 2016

Ringkasan Materi

Penelitian dengan judul “Pengembangan Produk Kopi Instan Dekafein Berbasis Kopi Robusta Beraroma Buah” merupakan pelaksanaan dari salah satu program Penelitian Produk/Teknologi Produksi dari Baristand Industri Palembang yang dilaksanakan pada tahun anggaran 2016. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh paket teknologi pengolahan produk kopi berbahan baku robusta dengan varian kopi instan dekafein dan beraroma buah. Keluaran penelitian ini adalah berupa paket teknologi yang dapat meningkatkan nilai tambah kopi robusta Sumatera Selatan dalam bentuk teknologi pembuatan kopi instan dekafein beraroma buah yang dituangkan dalam laporan teknis ilmiah, yang diharapkan dapat memacu peningkatan ekonomi kerakyatan di Sumatera Selatan. Penggunaan kopi robusta yang merupakan salah satu komoditas (sumber daya alam) lokal Sumatera Selatan, akan menghasilkan kopi instan dengan karakteristik yang khas, terlebih lagi bila dilakukan mixing dengan buah.

Kopi robusta memiliki kandungan kafein yang lebih tinggi dibandingkan dengan kopi Arabika, bila dilakukan proses dekafeinasi maupun instanisasi seperti pada penelitian ini akan menurunkan kadar kafein cukup signifikan. Penurunan kadar kafein ditentukan pula oleh lamanya steaming/pengukusan dan perebusan. Perlakuan yang digunakan pada eksperimen berupa lama proses dekafeinasi yaitu perebusan 30, 60 dan 90 menit (sebagai R1, R2, dan R3); serta pengukusan 30, 60 dan 90 menit (sebagai K1, K2 dan K3). Pada proses kristalisasi dengan aglomerasi/pengeringan dilakukan dengan dua cara yaitu pengeringan lambat (I) dan cepat (II) dengan pembandingan kopi rasa durian produk IKM Musi Rawas (III). Di samping itu jenis buah yang ditambahkan berupa buah durian (KD) dan buah mangga (KM). Dari hasil pengujian parameter yang dilakukan terhadap kelarutan, kadar sari, kadar abu, kadar air, cemaran logam dan keadaan/ organoleptik hasilnya sesuai dengan SNI 2983:2014. Di samping itu juga dilakukan karakterisasi terhadap kopi biji (sesuai SNI 01-2907-2008) dan kopi bubuk (sesuai SNI 01-3542-2004).

Secara umum pada kopi instan dekafein beraroma buah dihasilkan kafein rata-rata 0,35% untuk lama pengukusan 90 menit, sekitar 0,5% untuk lama pengukusan 60 menit dan sekitar 0,6% untuk lama pengukusan 30 menit. Sedangkan untuk lama pengukusan 30, 60 dan 90 menit masing-masing dihasilkan kadar kafein rata-rata berturut-turut 1,60%, 0,75% dan 0,40%. Untuk kopi instan beraroma durian dihasilkan kadar kafein rata-rata 0,4%. Secara visual hasil pengamatan warna antara coklat sampai hitam kecoklatan dengan bau dan rasa normal. Analisis ekonomi terhadap industri kopi instan beraroma buah diperoleh bahwa B/C rasio 0,25, ROI 18%, BEP 25.148,5 kg dan PBP 1,89 tahun. Penelitian dan Hasil penelitian ini cukup prospektif untuk diterapkan pada IKM terutama untuk produksi kopi instan dekafein beraroma buah berbahan baku kopi robusta.

Meskipun pengembangan produk hilir kopi berbasis kopi robusta dalam bentuk kopi instan masih perlu dikembangkan lebih lanjut menjadi produk-produk dengan varian yang lebih inovatif.



Hasil Produk Kopi Robusta Beraroma Buah