

**PENGARUH SUHU PEMANASAN TERHADAP WAKTU *ROASTING* BIJI  
KOPI ARABIKA JENIS GAYO VARIETAS ABBYSINIA DI TILASAWA  
COFFEE ROASTER YOGYAKARTA**

**SKRIPSI**



**Disusun oleh :**

**AHMAD KURNIAWAN DALIMUNTJE**

**17/19377/TP**

**Dosen Pembimbing :**

1. Ir. Priyambada, MP
2. Ir. Gani Supritanto, MP, IPM

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
INSTITUT PERTANIAN STIPER  
YOGYAKARTA**

**2023**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**PENGARUH SUHU PEMANASAN TERHADAP WAKTU *ROASTING* BIJI**  
**KOPI ARABIKA JENIS GAYO VARIETAS ABSINIA DI TILASAWA**  
**COFFEE ROASTER YOGYAKARTA**

Disusun Oleh :

**Ahmad Kurniawan Dalimunthe**

**17/19377/TP**

Skripsi ini diajukan kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian Instiper Yogyakarta  
untuk memenuhi persyaratan penelitian guna memperoleh Gelar Sarjana Strata  
Satu (S-1) Teknologi Pertanian

Yogyakarta, 11 Juli 2023

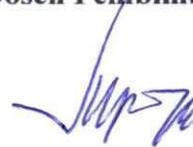
Disetujui oleh:

**Dosen Pembimbing I**



**(Ir. Priyambada, MP.)**

**Dosen Pembimbing II**



**(Ir. Gani Supriyanto, MP, IPM.)**

**Mengetahui,**

**Fakultas Teknologi Pertanian**

**Dekan**



**(Drs. Adi Ruswanto, MP)**

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji bagi Allah Tuhan Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang,, berkat limpahan karunia dan nikmatnya saya dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan sebagaimana mestinya. Skripsi ini disusun sebagai persyaratan guna memperoleh gelar strata satu (S-1) Teknik Pertanian.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu penyusunan skripsi penelitian ini. Dengan segala rendah hati dan ketulusan serta ucapan terima kasih ini penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Ir. Priyambada, MP. selaku dosen pembimbing I atas bimbingan, arahan, bantuan, motivasi, serta saran dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Bapak Ir. Gani Supritanto, MP, IPM. selaku dosen pembimbing II skripsi atas masukan dan saran serta bantuannya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
3. Bapak Dr.Ir. Adi Ruswanto, Mp selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian STIPER Yogyakarta.
4. Bapak Arief Ika Utoro, S.Tp., M.Si selaku Ketua Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Pertanian Institut Pertanian STIPER Yogyakarta.
5. Segenap Dosen Jurusan Teknik Pertanian atas segala ilmu, motivasi, arahan, serta bimbingan yang telah diberikan.
6. Kepada kedua orang tua serta saudara-saudara tercinta yang telah memberikan nasihat, do'a dan dukungan moral maupun material untuk

penulis dalam menuntut ilmu sehingga penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan.

7. Kepada Tilasawa Coffee and *Roaster* yang telah mendukung saya dengan memberikan tempat untuk saya melakukan penelitian skripsi.
8. Teman-teman Angkatan 2017 yang telah memotivasi dan memberikan dukungan satu sama lain dan membantu terselesaikannya penyusunan skripsi ini.
9. Untuk semua kerabat serta sahabat yang mungkin tidak bisa penulis sebutkan nama nya satu persatu.

Dan pada akhirnya penulis sudah berusaha mencurahkan segala kemampuan dengan cukup optimal dalam penyusunan skripsi penelitian ini penulis sangat menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan skripsi penelitian ini masih banyak kekurangan baik dalam penyajian data maupun tata bahasa yang digunakan, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan segala masukan baik kritik dan saran yang membangun, untuk mendapatkan hasil yang maksimal dalam penulisan skripsi penelitian. Penulis berharap semoga skripsi penelitian ini dapat berguna dalam menambah ilmu yang bermanfaat bagi kita semua.

Yogyakarta, 11 Juli 2023

Penyusun

## INTISARI

Penelitian ini akan menguji pengaruh suhu pemanasan terhadap waktu dan profil *roasting* biji kopi Arabika jenis gayo varietas Abbysinia, untuk menentukan biaya produksi dari rendemen penyangraian biji kopi Arabika . Teknik dalam pengambilan data dilakukan dengan mengumpulkan data hasil pengamatan yang akan diolah menjadi sebuah informasi. Dalam proses penyangraian biji kopi Arabika dilakukan pengambilan data dari 3 jenis perlakuan yaitu, jenis profil *roasting light roast* yang menggunakan suhu 190 C°, jenis profil *roasting medium roast* yang menggunakan suhu 200 C° dan jenis profil *roasting dark roast* dengan suhu yang digunakan 210 C°.dari masing masing perlakuan terdapat 3 kali pengulangan pada setiap jenis profil *roasting* dan suhu yang telah ditetapkan, pada setiap pengulangan menggunakan bahan sebanyak 500 gram biji kopi Arabika , maka penyangraian dilakukan sebanyak 9 kali pengulangan.

Analisa menunjukkan waktu dari hasil penyangraian sangat berpengaruh dalam menentukan hasil Kapasitas Kerja (KA), rendemen dari hasil penyangraian biji kopi terendah terdapat pada jenis profil *roasting dark roast* dengan suhu 210 C° sebesar 76% dengan waktu sangrai yang cenderung singkat. Biaya operasi terendah terdapat pada jenis profil *roasting light roast* sebesar Rp.215.393/kg, dan biaya operasi tertinggi terdapat pada *dark roast* sebesar Rp.263.196/kg.