

**UJI KINERJA MESIN PENGGILING KOPI  
INDUSTRI UMKM DI TEMANGGUNG**

**SKRIPSI**



**Disusun Oleh :**

**YUSRIL IZHA MAHENDRA HSB**

**18/20039/TP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
INSTITUT PERTANIAN STIPER  
YOGYAKARTA**

**2023**

**UJI KINERJA MESIN PENGGILING KOPI**

**INDUSTRI UMKM DI TEMANGGUNG**

**SKRIPSI**

Diajukan Kepada Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Stiper

Yogyakarta

Untuk memenuhi Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Strata I



Disusun Oleh :

**YUSRIL IZHA MAHENDRA HSB**

**18/20039/TP**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**INSTITUT PERTANIAN STIPER**

**YOGYAKARTA**

**2023**

**UJI KINERJA MESIN PEGGILING KOPI  
INDUSTRI UMKM DI TEMANGGUNG**

Disusun Oleh :

**YUSRIL IZHA MAHENDRA HSB**

18/20039/TP

Telah di Pertahankan di Depan Dosen Penguji

Pada Tanggal 28 Februari 2023

Skripsi diajukan Kepada Institut Pertanian Stiper Yogyakarta  
dan telah di Terima Sebagai Salah Satu Persaratan Guna Memperoleh

Derajar Sarjana Strata 1 (S-1)

Fakultas Teknologi Pertanian

Yogyakarta, 6 Maret 2023

Menyetujui,

Dosen Pembimbing 1

Dosen Pembimbing 2

(Ir. Gani Supriyanto, MP. IPM)

(Ir. Nuraeni Dwi Dharmawati, MP)

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian

Dekan



(Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha., M.S)

## INTISARI

Pengembangan industri hilir kopi dapat dilakukan dengan meningkatkan cita rasa kopi yang diproduksi. Cita rasa tinggi kopi bubuk diharapkan dapat meningkatkan konsumsi kopi bubuk, sehingga permasalahan konsumsi kopi domestik yang rendah secara bertahap dapat diselesaikan. Salah satu faktor yang mempengaruhi cita rasa seduhan kopi yaitu penggilingan. Perbedaan ukuran gilingan berpengaruh terhadap kualitas seduhan kopi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui diameter rata-rata pada setiap ukuran giling yang dihasilkan oleh alat penggiling dan menganalisis pendapat panelis dalam hal ini mewakili konsumen guna mengetahui tingkat kesukaan terhadap hasil penggilingan kopi berdasarkan rasa dan tekstur. Dari hasil penelitian diketahui ukuran diameter rata-rata *medium-fine* sebesar 302,85  $\mu\text{m}$ , *medium 1* sebesar 319,32  $\mu\text{m}$ , *medium 2* sebesar 322,58  $\mu\text{m}$ , *medium-coarse* sebesar 339,36  $\mu\text{m}$ , dan *coarse* sebesar 349,14  $\mu\text{m}$ . Tidak ada perbedaan yang signifikan pada rendemen hasil penggilingan dari berbagai macam ukuran giling. Diketahui bahwa panelis paling menyukai ukuran giling *medium 1* dan tidak menyukai ukuran giling *coarse* dari segi rasa. Panelis paling menyukai ukuran giling *Medium-fine* dan tidak menyukai ukuran giling *coarse* dari segi tekstur. Macam ukuran giling memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kesukaan panelis berdasarkan rasa dan tekstur.

**Kata Kunci** : Kopi, Mesin Penggiling, Ukuran Giling, Diameter Rata-rata, Kesukaan, Panelis.