PENGARUH FERMENTASI PADA KOPI ARABIKA (*Coffea arabica* L.) MENGGUNAKAN KULIT PEPAYA (*Carica papaya*) TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK, ph DAN KANDUNGAN KAFEIN

Isma*, Kesuma
Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang
*E-mail: haffisatunisma711@gmail.com

ABSTRAK

Kopi arabika (*Coffea arabica* L.) merupakan salah satu jenis kopi yang memiliki cita rasa khas dan banyak dikonsumsi. Namun, kandungan kafein yang tinggi dapat menimbulkan efek samping bagi sebagian individu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh fermentasi menggunakan kulit buah pepaya (*Carica papaya*) terhadap mutu organoleptik, pH dan kadar kafein pada kopi arabika. Metode yang digunakan adalah fermentasi kopi arabika dengan variasi konsentrasi kulit pepaya sebesar 0%, 20%, 30%, 40%, dan 50%. Analisis dilakukan terhadap perubahan cita rasa, aroma, warna, pH, serta kandungan kafein.

Hasil penelitian menunjkkan bahwa fermentasi dengan kulit buah pepaya berpengaruh terhadap mutu kopi arabika. Uji organoleptik menunjukkan hasil bahwa perlakuan fermentasi mempengaruhi aroma, rasa, dan warna kopi dengan skor tertinggi pada konsentrasi 50% kulit buah pepaya. Semakin tinggi konsentrasi kulit buah pepaya, semakin tinggi nilai pH kopi arabika, dengan kisaran 4,91-6,7. Selain itu, fermentasi dengan kulit pepaya menurunkan kadar kafein secara siginifikan dari 15,5 mg/g pada kontrol menjadi 2,72 mg/g pada perlakuan pemberian kulit pepaya 50%. Hasil kadar kafein yang diperoleh masih memenuhi standar SNI 01-3542-2004, yang menetapkan bahwa kadar kafein dalam kopi bubuk tidak lebih dari 2%.

Berdasarkan hasil tersebut, fermentasi dengan kulit pepaya dapat menjadi metode alternatif untuk menurunkan kadar kafein dalam kopi arabika sekaligus memperbaiki kualitas sensoriknya.

Kata kunci: Kopi arabika, fermentasi, kulit pepaya, kafein, pH, organoleptik.