

## DAFTAR PUSTAKA

- Alhabsyi MF, Lengkey LCCE, Ludong MM. Perbandingan Mutu Biji Kopi Robusta (*coffea canephora* ) Hasil Pengeringan Secara Pengasapan dan Penjemuran Di Perkebunan Kopi Desa Purworejo Kabupaten Bolaang Mongondow Timur.
- Ariva NA, Widyasanti A, Nurjanah S. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Teh Cascara Dari Kulit Kopi Arabika (*Coffea Arabica*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 2020;12(1).
- Dalimunthe H, Mardhatilah D, Ulfah M. Modifikasi Proses Pengolahan Kopi Arabika Menggunakan Metode Honey Process. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 2021;12(3):317-326.
- Hariana, Sukainah A, Wijaya M. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyangraian Terhadap Kadar Kafein dan Mutu Sensori Kopi Liberika (*Coffea liberica*) Bantaeng. *Jurnal Patani*. 2023;6(1):1-10.
- Hutasoit GY, Susanti S, Dwiloka B. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (Cascara) dalam Kemasan Kantung. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2019;5(2): 38-43.
- Isman FR. Analisis Kemurnian Serbuk Kopi dengan Metode NIR-Kemometrik. *Skripsi*. Universitas Jember. 2018.
- Kunarto B, Tyas NL, Haslina. Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kopi Bubuk Arabika. *Skripsi*. Universitas Semarang.
- Lestari N, Fadilah R, Muhamma AKA. Efek Perlakuan Low Temperature Long Time Blanching Terhadap Karakteristik Cabai Kering Effect of Low Temperature Long Time Blanching Treatment on Characteristics of Dried Chilies. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2020;14(2).
- Marbun FGI, Wiradimadja R, Hernaman L. Pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat fisik dedak padi. *Jurnal ilmiah peternakan terpadu*. 2019;6(3):163-166.
- Neilasari DA. Karakteristik Fisikomia Dan Preferensi The Cascara Robusta Varietas Tugu Sari Dan BP 42 Dengan Perbedaan Proses Pra Pengeringan. *Skripsi*. Universitas Jember. 2019.
- Pebrianti IW, Diana AN. Uji Antioksidan Ekstrak Etanol Biji Kopi Arabika Lereng Gunung Agropura Kabupaten Jember pada Berbagai Kondisi Penyangraian. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*. 2023;5(2) :284-298.
- Poerwanty H, Nildatanti, Thamrin S, Fadliah AN, Alfian. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Total Asam Kopi Arabika. *Jurnal Agroplantae*. 2020;9(2):76-81.
- Priantari I, Dharmawan A. Karakterisasi Kopi Arabika (*Coffea arabica*) Varietas Komasti dan Andungsari dengan Level Sangrai. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*. 2021;10(1):33-41.
- Ramadhani S, Muhidong J, Mursalim. Pola Perubahan Dimensi Biji Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Selama Proses Pengeringan. *Jurnal AgriTechno*.

2019;12(1):78-84.

Santoso D, Egra S. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik dan Sifat Organoleptik Biji Kopi Arabika (*Coffeae Arabica*) Dan Biji Kopi Robusta (*Coffeae Canephora*). *Rona Teknik Pertanian*. 2018;11(2):50-56.

Suud HM, Savitri DA, Ismayana SR. Perubahan Sifat Fisik dan Cita Rasa Kopi Arabika Asal Bondowoso pada Berbagai Tingkat Penyangraian. *Jurnal Agrotek*. 2021;8(2): 70-75.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Hasil pengukuran pengeringan konvensional

Tabel 6. Hasil Pengukuran pengeringan konvensional.

Waktu (jam)	Biji Kopi <i>Black Honey</i>			Biji Kopi <i>Yellow Honey</i>		
	1	2	3	1	2	3
0	6500	6500	6500	6500	6500	6500
1	5671	5712	5609	5743	5684	5623
2	5245	5186	5121	5341	5236	5251
3	4989	4875	4901	4853	4786	4750
4	4632	4670	4691	4501	4540	4575
5	4551	4556	4582	4334	4449	4362
6	4431	4329	4435	4296	4258	4185
7	4250	4267	4284	4058	4037	4085
8	4103	4127	4151	3632	3717	3603
9	4023	4009	4031	3545	3524	3512
10	3983	3926	3917	3413	3474	3474
11	3883	3853	3883	3286	3375	3290
12	3716	3768	3798	3149	3235	3264
13	3619	3654	3621	3055	3108	3145
14	3582	3515	3579	3027	3015	3025
15	3416	3498	3415	3017	2962	2968
16	3389	3407	3391	3002	2936	2901
17	3320	3381	3341	2990	2916	2878
18	3235	3339	3252	2984	2863	2859
19	3154	3239	3198	2948	2828	2828
20	3146	3188	3175	2898	2805	2801
21	3129	3117	3143	2843	2789	2784
22	3090	3118	3085	2811	2770	2765
23	3083	3093	3065	2792	2758	2751
24	3064	3064	3053	2776	2734	2743
25	3030	3052	3033	2759	2722	2730
26	3002	3027	3012	2759	2722	2730
27	2986	2953	2986	2759	2722	2730
28	2971	2930	2978			
29	2961	2802	2968			
30	2958	2752	2941			
31	2941	2745	2937			
32	2930	2726	2926			
33	2930	2726	2926			
34	2930	2726	2926			
35	2930	2726	2926			

**Lampiran 2. Hasil pengukuran pengeringan mekanis**

Tabel 7. Hasil pengukuran pengeringan mekanis

Waktu (jam)	Biji Kopi <i>Black Honey</i>			Biji Kopi <i>Yellow Honey</i>		
	1	2	3	1	2	3
0	30	30	30	30	30	30
1	24,64	25,73	24,32	24,67	24,95	25,96
2	23,67	24,66	22,83	22,74	23,07	23,71
3	21,67	22,91	21,48	21,15	21,88	21,47
4	20,36	21,59	20,41	19,91	21,03	19,77
5	19,56	19,89	19,54	18,94	20,07	18,49
6	19,14	18,72	18,79	18,23	19,4	17,58
7	18,74	18,18	18,14	17,74	18,92	16,91
8	18,39	17,81	17,64	17,43	18,64	16,42
9	18	17,31	17,01	17,22	18,1	16,11
10	17,69	17,17	16,82	17	17,71	15,87
11	17,42	16,89	16,65	16,84	17,24	15,71
12	16,89	16,41	16,49	16,71	16,83	15,58
13	16,73	16,14	16,26	16,63	16,47	15,53
14	16,61	16	16,18	16,55	16,31	15,5
15	16,43	15,94	16,13	16,52	16,08	15,48
16	16,33	15,9	16,08	16,5	16,05	15,45
17	16,15	15,87	16,05	16,5	16,05	15,45
18	16,09	15,84	16,02	16,5	16,05	15,45
19	16,02	15,81	15,99			
20	15,99	15,77	15,96			
21	15,97	15,74	15,93			
22	15,97	15,74	15,93			
23	15,97	15,74	15,93			

### Lampiran 3. Rata-rata kadar air pengeringan konvensional

Tabel 8. Rata-rata kadar air pengeringan konvensional.

Waktu (jam)	Biji Kopi <i>Black Honey</i>		Biji Kopi <i>Yellow Honey</i>	
	Kabb	Kabk	Kabb	Kabk
0	59,9862	149,9135	62,4382	166,2276
1	54,0802	117,7708	57,0407	132,7785
2	49,8283	99,3156	53,7240	116,0949
3	47,1541	89,2294	49,0961	96,4487
4	44,2385	79,3354	46,2062	85,8951
5	43,0002	75,4393	44,2787	79,4647
6	40,8662	69,1081	42,5029	73,9217
7	39,0462	64,0586	39,8640	66,2899
8	36,9784	58,6758	33,1213	49,5243
9	35,3171	54,6003	30,7763	44,4592
10	34,0208	51,5629	29,3064	41,4556
11	32,8453	48,9100	26,3937	35,8580
12	30,8394	44,5910	24,0821	31,7212
13	28,3762	39,6183	21,3090	27,0793
14	26,9136	36,8244	19,2174	23,7890
15	24,4583	32,3773	18,1339	22,1507
16	23,4053	30,5574	17,1336	20,6762
17	22,2993	28,6990	16,6148	19,9253
18	20,5913	25,9308	15,8677	18,8604
19	18,6456	22,9190	14,8703	17,4678
20	17,9441	21,8681	13,8692	16,1025
21	16,8953	20,3301	12,9686	14,9011
22	16,0368	19,0998	12,2387	13,9454
23	15,5643	18,4334	11,7629	13,3310
24	15,0125	17,6644	11,2497	12,6757
25	14,3971	16,8185	10,7958	12,1023
26	13,6965	15,8701	10,7958	12,1023
27	12,5748	14,3835	10,7958	12,1023
28	12,1219	13,7939		
29	10,6322	11,8972		
30	9,8058	10,8719		
31	9,5129	10,5130		
32	9,0806	9,9876		
33	9,0806	9,9876		
34	9,0806	9,9876		

**Lampiran 4. Rata-rata kadar air pengeringan mekanis**

Tabel 9. Rata-rata kadar air pengeringan mekanis.

Waktu (jam)	Biji Kopi <i>Black Honey</i>		Biji Kopi <i>Yellow Honey</i>	
	Kabb	Kabk	Kabb	Kabk
0	50,6333	102,5658	50,4667	101,8843
1	40,5141	68,1071	41,0161	69,5379
2	37,5632	60,1621	35,8746	55,9444
3	32,7430	48,6833	30,8837	44,6837
4	28,7524	40,3556	26,5689	36,1821
5	24,6821	32,7707	22,4696	28,9816
6	21,5711	27,5039	19,2538	23,8448
7	19,3062	23,9253	16,7818	20,1660
8	17,4777	21,1794	15,0695	17,7434
9	15,0803	17,7583	13,3191	15,3656
10	14,0286	16,3178	11,8624	13,4590
11	12,8140	14,6973	10,4639	11,6869
12	10,7652	12,0639	9,2427	10,1839
13	9,5665	10,5784	8,3282	9,0848
14	8,9363	9,8132	7,8164	8,4791
15	8,3918	9,1605	7,2795	7,8511
16	8,0315	8,7328	7,1250	7,6716
17	7,5723	8,1927	7,1250	7,6716
18	7,3410	7,9226	7,1250	7,6716
19	7,0891	7,6300		
20	6,8944	7,4049		
21	6,7380	7,2248		
22	6,7380	7,2248		
23	6,7380	7,2248		

**Lampiran 5. Rata-rata laju pengeringan dan MR pengeringan konvensional**

Tabel 10. Rata-rata laju pengeringan dan MR pengeringan konvensional.

Waktu (jam)	Biji Kopi <i>Black Honey</i>		Biji Kopi <i>Yellow Honey</i>	
	Laju Pengeringan	MR	Laju Pengeringan	MR
0	0,00487	1	0,00497	1
1	0,00280	0,77029	0,00248	0,78297
2	0,00153	0,63840	0,00292	0,67473
3	0,00150	0,56631	0,00157	0,54726
4	0,00059	0,49560	0,00096	0,47878
5	0,00096	0,46776	0,00082	0,43706
6	0,00077	0,42251	0,00113	0,40110
7	0,00082	0,38643	0,00249	0,35158
8	0,00062	0,34796	0,00075	0,24280
9	0,00046	0,31883	0,00045	0,20994
10	0,00040	0,29712	0,00083	0,19045
11	0,00065	0,27816	0,00062	0,15413
12	0,00075	0,24730	0,00069	0,12729
13	0,00042	0,21176	0,00049	0,09717
14	0,00067	0,19179	0,00024	0,07583
15	0,00028	0,16001	0,00022	0,06520
16	0,00028	0,14700	0,00011	0,05563
17	0,00042	0,13372	0,00016	0,05076
18	0,00046	0,11394	0,00021	0,04385
19	0,00016	0,09242	0,00020	0,03481
20	0,00023	0,08491	0,00018	0,02595
21	0,00019	0,07391	0,00014	0,01816
22	0,00010	0,06512	0,00009	0,01196
23	0,00012	0,06036	0,00010	0,00797
24	0,00013	0,05486	0,00009	0,00372
25	0,00014	0,04882	0,00009	0,00000
26	0,00023	0,04204	0,00009	0,00000
27	0,00009	0,03142	0,00009	0,00000
28	0,00029	0,02720		
29	0,00016	0,01365		
30	0,00005	0,00632		
31	0,00008	0,00376		
32	0,00008	0,00000		
33	0,00008	0,00000		
34	0,00008	0,00000		

**Lampiran 6. Rata-rata laju pengeringan dan MR pengeringan mekanis**

Tabel 11. Rata-rata laju pengeringan dan MR pengeringan mekanis.

Waktu (jam)	Biji Kopi <i>Black Honey</i>		Biji Kopi <i>Yellow Honey</i>	
	Laju Pengeringan	MR	Laju Pengeringan	MR
0	0,00536	1,00000	0,005007	1,000000
1	0,00123	0,63857	0,002104	0,656667
2	0,00178	0,55524	0,001743	0,512381
3	0,00129	0,43484	0,001316	0,392857
4	0,00118	0,34750	0,001115	0,302619
5	0,00082	0,26794	0,000795	0,226190
6	0,00056	0,21270	0,000569	0,171667
7	0,00043	0,17517	0,000375	0,132619
8	0,00053	0,14636	0,000368	0,106905
9	0,00022	0,11048	0,000295	0,081667
10	0,00025	0,09537	0,000274	0,061429
11	0,00041	0,07838	0,000233	0,042619
12	0,00023	0,05076	0,000170	0,026667
13	0,00012	0,03517	0,000094	0,015000
14	0,00010	0,02715	0,000097	0,008571
15	0,00007	0,02030	0,000028	0,001905
16	0,00008	0,01582	0,000028	0,000000
17	0,00004	0,01015	0,000028	0,000000
18	0,00005	0,00732	0,000028	0,000000
19	0,00003	0,00425		
20	0,00003	0,00189		
21	0,00003	0,00000		
22	0,00003	0,00000		
23	0,00003	0,00000		



### Lampiran 7. Hasil pengukuran warna biji kopi pengeringan konvensional

Tabel 12. Hasil pengukuran warna biji kopi pengeringan konvensional

Perlakuan	Warna	Pengulangan			Total Perubahan Warna ( $\Delta E$ )
		1	2	3	
<i>Yellow honey</i> sebelum pengeringan	L	13,09	12,28	13,51	21,33
	a	-1,23	-1,97	-1,37	
	b	8,10	8,75	7,67	
<i>Yellow honey</i> setelah pengeringan	L	23,88	24,35	23,26	
	a	11,50	11,47	11,46	
	b	20,91	21,31	21,18	
<i>Black honey</i> sebelum pengeringan	L	13,09	12,28	13,51	27,15
	a	-1,23	-1,97	-1,37	
	b	8,10	8,75	7,67	
<i>Black honey</i> setelah pengeringan	;	26,26	25,42	26,99	
	a	19,14	18,36	18,99	
	b	20,61	20,89	19,40	

### Lampiran 8. Hasil pengukuran warna biji kopi pengeringan mekanis

Tabel 13. Hasil pengukuran warna biji kopi pengeringan mekanis

Perlakuan	Warna	Pengulangan			Total Perubahan Warna ( $\Delta E$ )
		1	2	3	
<i>Yellow honey</i> sebelum pengeringan	L	3,61	4,37	4,4	28,65
	a	1,09	2,55	1,28	
	b	7,8	8,35	7,8	
<i>Yellow honey</i> setelah pengeringan	L	29,94	29,45	30,16	
	a	2,57	2,49	2,08	
	b	20,24	19	22,5	
<i>Black honey</i> sebelum pengeringan	L	14,49	13,98	14,22	30,58
	a	-2,07	-2	-2,24	
	b	9,1	8,87	9,59	
<i>Black honey</i> setelah pengeringan	L	30,82	31,02	30,69	
	a	20,04	21,53	20,35	
	b	20,53	21,77	21,04	

Lampiran 9. Dokumentasi Penelitisan



Gambar 21. Kopi ceri setelah sortir.



Gambar 22. Perambangan kopi.



Gambar 23. Pengupasan kulit daging buah kopi menggunakan *pullper*.



Gambar 24. Pencucian biji kopi pengolahan *yellow honey*.



Gambar 25. Proses pengeringan konvensional pengolahan *yellow honey*.



Gambar 26. Proses pengeringan konvensional pengolahan *black honey*.



Gambar 27. Proses pengeringan mekanis pengolahan *black honey*.



Gambar 28. Proses pengeringan mekanis pengolahan *yellow honey*.



Gambar 29. Proses pelepasan kulit tanduk menggunakan mesin *huller*.



Gambar 30. Proses penyangraian biji kopi.



Gambar 31. Proses *grinding* biji kopi.

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

### A. Data Pribadi

1. Nama : Asmilawati
2. Tempat, tgl. lahir : Buluballea, 10 Agustus 2001
3. Alamat : Malino
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

### B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD tahun 2013 di SD Inpres Buluballea
2. Tamat SMP tahun 2016 di SMPN 5 Tinggimoncong
3. Tamat SLTA tahun 2019 di SMAN 4 Gowa