

LAPORAN TUGAS AKHIR

ANALISIS KUALITAS KOPI *GROUND* LOKAL MEREK TORABIKA DUO DI PT TORABIKA EKA SEMESTA

*Diajukan Dalam Rangka Memenuhi Salah Satu Syarat Akademik Guna Memperoleh Gelar
Ahli Madya Sains (A.Md.Si) dalam Bidang Analisis Kimia Diploma III
Politeknik ATI Padang*



**OLEH : ELSA OKTRIA SARI
BP : 2220016**

PROGRAM STUDI ANALISIS KIMIA

**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA
INDUSTRI POLITEKNIK ATI PADANG
2025**

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN TUGAS AKHIR

**ANALISIS KUALITAS KOPI *GROUND* LOKAL MEREK
TORABIKA DUO DI PT TORABIKA EKA SEMESTA**

Tangerang, 16 Februari 2025

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing Institusi,

Pembimbing Lapangan,


PT. TORABIKA EKA SEMESTA

Selfa Dewati Samah, M.Eng, M. Si

Aleksander Boli Wisnu

NIP.198512172014022001

NIK.54153

Mengetahui,

Program Studi Analisis Kimia

Ketua



Dr. Gusfiyesi, M.Si

NIP.197703152002122006

ABSTRAK

Kopi *ground* adalah biji kopi yang telah digiling atau dihaluskan menjadi bubuk. Kopi *ground* sendiri terbagi menjadi robusta dan arabika. Salah satu jenis merek kopi *ground* local Torabika Duo menggunakan kopi robusta. Mutu kopi yang baik dapat dilihat dari kadar air, semakin tinggi kadar air akan memudahkan pertumbuhan jamur pada biji selama penyimpanan dan menyebabkan kerusakan fisik serta cita rasa. Jika biji terlalu keringakan menyebabkan biji kehilangan cita rasa atau menjadi lebih rapuh. Selain itu densitas bubuk kopi *ground* memiliki peran penting dalam menentukan bagaimana kopi larut dalam air dan pH yang netral dalam kopi dapat membantu menghasilkan produk akhir yang berkualitas tinggi dan sesuai dengan preferensi rasa konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kopi *ground* melalui pengujian parameter kadar air, pH, dan *density*. Dan dapat mengetahui nilai *moisture content* (MC), pH dan *density* pada produk kopi Torabika Duo. Dan untuk mengetahui apakah nilai pada *moisture content* (MC), pH, dan *density* memenuhi standar perusahaan untuk kadar air yaitu maksimal 4%, pH yaitu 6,5 sampai 7,5 *density* yaitu 0,470 g/mL sampai 0,620 g/mL. Pada pengujian diperoleh kadar air berkisar 0,42% - 0,89%, pH sebesar 6,62 - 6,84 dan memiliki *densitas* berkisar 0,5341 g/mL – 0,5626 g/mL. Hasil pengujian menunjukkan bahwa sampel kopi *ground* memenuhi standar kualitas kopi *ground* yang baik.

Kata Kunci: Kopi Ground Torabika Duo, kadar air, pH, densitas.

ABSTRAK

Ground coffee is coffee beans that have been ground or crushed into powder. Ground coffee itself is divided into robusta and arabica. One type of local ground coffee brand, Torabika Duo, uses robusta coffee. The quality of good coffee can be seen from the moisture content; the higher the moisture content, the easier it is for mold to grow on the beans during storage, leading to physical damage and flavor loss. If the beans are too dry, it will cause them to lose flavor or become more brittle. Additionally, the density of ground coffee powder plays an important role in determining how the coffee dissolves in water, and a neutral pH in coffee can help produce a high-quality final product that meets consumer taste preferences. This research aims to assess the quality of ground coffee through testing the parameters of moisture content, pH, and density. It can determine the values of Moisture Content (MC), pH, and density in Torabika Duo coffee products, and to determine whether the values for moisture content (MC), pH, and density meet the company's standards for moisture content, which is a maximum of 4%, pH between 6.5 to 7.5, and density between 0.470 g/mL to 0.620 g/mL. The tests showed that the moisture content ranged from 0.42% - 0.89%, pH from 6.62 - 6.84, and density ranged from 0.5341 g/mL – 0.5626 g/mL. The test results indicate that the ground coffee sample meets the quality standards for good ground coffee.

Keywords: Torabika Duo Ground Coffee, moisture content, pH, density.

SURAT KETERANGAN

Yang bertandatangan di bawah ini adalah pembimbing lapangan Kuliah Kerja Praktik Mahasiswa Program Studi Analisis Kimia Politeknik ATI Padang di PT Torabika Eka Semesta, dengan ini menerangkan bahwa:

Elsa Oktria Sari (2220016)

Telah ditugaskan melakukan Analisis Kualitas Kopi *Ground* Lokal Merek Torabika Duo di PT Torabika Eka Semesta. Hasil analisis yang telah dilakukan digunakan oleh perusahaan. Selama menjalankan tugas dinilai berprestasi Baik.

Demikianlah Surat Keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Tangerang, 16 Februari 2025

Pembimbing,

A blue ink stamp with the text "PT. TORABIKA EKA SEMESTA" in all caps. Overlaid on the stamp is a handwritten signature in black ink.

(Aleksander Boli Wisnu)

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas karunia-Nya penulis dapat menyusun laporan tugas akhir berdasarkan informasi dan data dari berbagai pihak. Laporan tugas akhir ini dapat disusun dengan baik karena banyak masukan dan dukungan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Isra Mouludi, M. Kom selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
2. Ibu Dr. Gusfiyesi, M. Si selaku Ketua Program Studi Analisis Kimia.
3. Ibu Selfa Dewati Samah, M. Si selaku Dosen Pembimbing Kuliah Kerja Praktik (KKP) di Politeknik ATI Padang.
4. Bapak M. Ikhlas Armin, M. Si selaku Dosen Pembimbing Akademik di Politeknik ATI Padang.
5. Bapak Aleksander Boli Wisnu selaku Pembimbing Lapangan di PT Torabika Eka Semesta.
6. Seluruh pihak bersangkutan yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terimakasih sudah member semangat dan motivasi kepada penulis.
7. Kepada Orangtua dan saudara laki-laki saya yang telah memberikan semangat, do'a dan dukungan baik secara moril maupun materil dengan ketulusan dan keikhlasan do'a merekalah kini penulis sudah berada ditahap ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan tugas akhir ini masih terdapat kekurangan. Penulis mengharapkan saran dan kritikan untuk perbaikan laporan yang akan datang. Semoga laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat baik bagi penulis maupun bagi pembaca lainnya. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih.

Tangerang, 16 Februari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN TUGAS AKHIR.....	ii
ABSTRAK.....	iii
SURAT KETERANGAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
.....	1.
1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Tugas Akhir	3
1.3 Batas Masalah.....	3
1.4 Manfaat Tugas Akhir	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kopi	5
2.2 <i>Moisture Content</i> (MC) Kopi.....	6
2.3 pH pada Kopi.....	7
2.4 <i>Density</i> pada Kopi.....	8
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	10
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	10
3.2 Alat dan Bahan	10
3.3 Cara Kerja	10
3.3.1 Pengujian <i>Moisture Content</i> (MC)	11
3.3.2 Pengujian pH	11
3.3.3 Pengujian <i>Density</i>	11
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Hasil.....	12
4.2 Pembahasan.....	13
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	15
5.1 Kesimpulan	15
5.2 Saran.....	15

DAFTAR PUSTAKA.....	16
LAMPIRAN.....	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Biji Kopi	5
Gambar 2.2 Kopi Robusta.....	7
Gambar 2.3 Kopi Arabika.....	8
Gambar 2.4 <i>Moisture Analyzer</i>	9
Gambar 2.5 <i>Alat Density</i>	10

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Umum Kopi	5
Tabel 4.2 Hasil Analisis Kualitas Kopi <i>Ground</i>	12