

## ABSTRAK

Kopi merupakan salah satu komoditas perdagangan paling diminati dan paling banyak dihasilkan di Indonesia. Kopi liberika merupakan salah satu jenis kopi di Indonesia yang mulai dikembangkan. Salah satu proses terpenting dalam meningkatkan kualitas kopi dan menciptakan cita rasa yang nikmat adalah proses pemanggangan. Penggunaan temperatur dan waktu harus diperhatikan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh variasi waktu pemanggangan terhadap karakteristik biji kopi liberika. Penelitian ini mempergunakan eksperimen dengan pendekatan kuantitatif dan kualitatif. Bahan baku yang digunakan adalah *green bean* liberika, sedangkan perlakuan menggunakan variasi waktu 8, 10, dan 12 menit. Sebanyak 200 g biji kopi dipanggang pada temperatur 220°C, masing-masing 5 kali pengulangan untuk variasi waktu 8, 10, dan 12 menit. Selama proses pemanggangan dicatat perubahan temperature drum dan biji serta suara dan massa terhadap waktu. Setelah proses selesai kopi segera didinginkan. Tiap sampel ditentukan *crack*, nilai rendemen, energi aktivasi dan laju reaksi, volume dan massa jenis, ruang warna (RGB, CIE Lab, dan agtron), struktur kristal XRD, pH, serta uji organoleptik. Variasi waktu menghasilkan karakteristik produk biji kopi panggang yang berbeda-beda seperti rendemen, volume jenis, massa jenis, energi aktivasi, warna, struktur kristal bubuk kopi, pH, aroma, dan citarasa kopi liberika. Pemanggangan selama 12 menit adalah perlakuan yang dinilai paling baik dalam menghasilkan karakter biji kopi liberika, yaitu dengan rendemen 87.78%, volume jenis 2.08 cm<sup>3</sup>/g, massa jenis 0.53 g/ cm<sup>3</sup>, pH 5.16, dan organoleptik memperoleh nilai 8 menit (65.00), 10 menit (76.00), dan 12 menit (78.25).

**Kata kunci :** *Pemanggangan, biji kopi, variasi waktu, karakteristik*