

ABSTRAK

Arabika Gunung Halu merupakan kopi jenis arabika yang berasal dari Jawa Barat. Kontekstual Kopi Purbalingga dalam melakukan proses *roasting* Arabika Gunung Halu mendapatkan hasil *defect* kopi dengan rata-rata 150 gram hingga 200 gram setelah melakukan *roasting* Kopi Arabika Gunung Halu. Penelitian ini bertujuan untuk mencari kombinasi terbaik untuk mengurangi defect hasil *roasting* kopi Arabika Gunung Halu yang dilakukan di Kedai Kontekstual Kopi Purbalingga. Metode yang digunakan pada penelitian ini menggunakan metode *Taguchi* untuk proses eksperimennya dan metode Anova untuk mengetahui faktor yang berpengaruh pada *defect* biji kopi pada proses *roasting*. Pada penelitian ini dilakukan eksperimen sebanyak 27 kali percobaan dengan 3 level dengan 2 faktor, 2 faktor tersebut adalah suhu dan waktu, dimana suhu terdapat 3 level yaitu 200, 230, 250 °C dan waktu dibagi menjadi 3 yaitu 10, 13, dan 15 menit. Berdasarkan uji hasil statistika diketahui data berdistribusi normal dan pada uji anova dapat diketahui bahwa suhu berpengaruh secara signifikan terhadap hasil *roasting* sedangkan waktu tidak berpengaruh secara signifikan dengan nilai R^2 sebesar 53,66%. Hasil *Signal to noise ratio* (SNR) diketahui faktor yang dipilih yaitu suhu pada level suhu 230 °C dengan waktu 10 menit.

Kata Kunci : Anova, Coffee Beans, Experiment, *Roasting* Process, Taguchi