

## Pre Treatment Pelepah Salak Secara Enzimtis Menggunakan *Aspergillus niger*

Buah kopi yang diolah secara basah harus yang masak atau petik merah (95% buah merah). Buah kopi yang baru selesai dipanen harus segera disortasi/dipisahkan antara buah kopi merah, hijau, busuk/rusak dan kotor. Sortasi buah kopi dapat dilakukan dengan 2 cara yaitu (Najiyati et al . 2004): 1) Perambangan cara manual ; dilakukan dengan merendam buah kopi dalam air, buah yang mengapung diambil dan dipisahkan, sedangkan buah yang terendam (yang bagus) digunakan untuk proses pengolahan selanjutnya. 2) Cara semi mekanis ;kopi dimasukkan ke dalam tangki yang dilengkapi dengan air untuk memindahkan buah kopi yang mengambang, sedangkan buah kopi yang terendam langsung masuk menuju bagian alat pemecah kulit (pulper). Tujuan dari sortasi adalah untuk memisahkan buah superior (masak, bernas, dan seragam) dari buah inferior (cacat, hitam, pecah, berlubang, dan terserang hama/penyakit). Sortasi buah kopi menggunakan air dilakukan untuk memisahkan buah berdasarkan berat jenisnya. Buah inferior yang mengambang akan dipisahkan dan diolah secara kering, sedangkan buah yang tenggelam akan diambil dan diolah secara basah.

### Keywords

kopi

### Scientific field

Bioteknologi

**Primary author:** NIRMALA, Rizky (Politeknik Negeri Jember)

**Presenter:** NIRMALA, Rizky (Politeknik Negeri Jember)

**Session Classification:** Seminar Pararel