

RINGKASAN

Proses Pengolahan Kopi Robusta Kopi Robusta Metode Fullwash Dengan 2 Perlakuan Di Kampung Kopi Gombengsari – Banyuwangi, Dino Alwi Aland Nabilah, NIM B32191084, Tahun 2021, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing Anna Mardiana Handayani, S.TP., MP.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Kampung Kopi Gombengsari – Banyuwangi. Kampung Kopi Gombengsari merupakan salah satu daerah penghasil kopi robusta di Banyuwangi. Kopi robusta yang ada di Gombengsari diolah oleh beberapa pengusaha mandiri dengan teknik olahan yang bervariasi. Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Kampung Kopi Gombengsari adalah untuk mengetahui keadaan umum wilayah gombengsari, sistem pengendalian mutu produksi kopi disalah satu *home industry*, mengetahui serta dapat melakukan pengolahan kopi dari hulu sampai hilir. Tingginya minat penikmat akan rasa kopi yang lebih bervariasi, membuat para pengusaha kopi melakukan diversifikasi terhadap pengolahan kopi robusta, untuk menciptakan cita rasa kopi yang unik. Secara umum proses pengolahan biji kopi dikenal hanya dua cara yaitu proses basah dan proses kering. Dengan perkembangan teknologi, pengolahan biji kopi dapat dilakukan dengan berbagai macam teknik pengolahan seperti proses pengolahan kopi metode basah (fullwash process). Pengolahan kopi secara fullwash (olah basah) adalah metode olah kopi yang diawali melalui proses pencucian menggunakan air mengalir sampai bersih dan perendaman, umumnya akan menghasilkan kualitas kopi yang lebih baik. Cara pengolahan kopi basah dapat dilakukan dengan cara tradisional dan modern (Setyohadi, 2007).

Proses pengolahan kopi Fullwash di Kampung Kopi Gombengsari terdiri dari pemanenan, sortasi, perambangan, pengupasan kulit buah, pencucian, fermentasi, pengeringan, pengupasan kulit cangkang dan kulit ari, sortasi penyimpanan greenbean, penyangraian, penyimpanan kopi sangrai, grinding, penyeduhan dan pengemasan.