

RINGKASAN

Pengujian Teknik Mutu Cita Rasa Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) Dengan Metode Cupping Test di PTPN XII Kebun Bangelan Malang, Almer Ega Andiwijaya, Nim B32191541, Tahun 2019, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Fatoni Kurnianto, S. TP. MP (Dosen Pembimbing).

Proses pengolahan kopi robusta di PT. Perkebunan Nusantara XII, Kebun Bangelan terdapat dua proses pengolahan, yaitu pengolahan basah (*Wet Process*) dan pengolahan kering (*Dry Process*). Kopi pasar yang dijual terdapat dua pangsa pasar, yaitu pasar Internasional dan lokal, dengan spesifikasi produk yang dijual yaitu biji kopi mutu 1, 4, LK, dan LB. Kopi yang dipasarkan harus menjamin mutu dan kualitas yang di berikan dengan melakukan penjaminan mutu melalui kegiatan *cup testing* kopi. *Cuptest* adalah metode pengujian kualitas berdasarkan uji organoleptik oleh panelis yang telah tersertifikasi. Proses ini akan menentukan kelayakan jual kopi hasil pengolahan. Pengujian ini dapat dilakukan oleh panelis di laboratorium *quality control* dalam sejumlah tahapan, seperti penyediaan alat sangrai dan bahan, persiapan air seduhan, penyangraian (*roasting*) dan pengujian. Pengujian ini melibatkan beberapa panelis untuk menentukan rata-rata nilai akhir dari kopi yang dihasilkan. Penilaian ini didasarkan pada standart yang telah ditetapkan oleh calon pembeli atau lembaga resmi yang diakui oleh pasar internasional.

Kualitas kopi robusta Kebun Bangelan mengacu pada SCAA (*Specialty Coffee Association of America*). Pada pengujian tersebut, panelis mengidentifikasi dan menilai atribut sensori kopi dengan cara menyeruput kopi yang telah diseduh di cangkir/mangkuk yang telah disediakan. Faktor yang mempengaruhi mutu dan kualitas cita rasa kopi antara lain proses penyangraian, ukuran biji kopi, bahan baku kopi, umur simpan, kadar air, dan mesin pengolahan. Praktik Kerja Lapangan (PKL) bertujuan untuk mengetahui dan memahami proses pengolahan dari biji kopi sekaligus kualitas cita rasa kopi yang perlu diperhatikan untuk mencapai biji kopi siap distribusi sesuai permintaan konsumen.

Kata kunci: *Kopi Robusta, Cuptest, Pengolahan Kopi Robusta, SCAA, PT Perkebunan Nusantara XII Bangelan*