

RINGKASAN

Proses Pengeringan Biji Kopi Robusta Menggunakan *Mason Dryer* di PTPN XII Bangelan Malang, Rahman Yusuf, NIM B32192475, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiyansyah, S.Si., M.Si (Koordinator PKL) , Mokhammad Fatoni K, S.TP, M.P (Dosen Pembimbing).

Praktik kerja lapangan (PKL) merupakan salah satu kewajiban yang wajib dilaksanakan sebagai salah satu syarat meraih gelar ahli madya (D-3) oleh setiap mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Tujuan dari praktik kerja lapangan ini adalah sebagai sarana bagi mahasiswa agar dapat mencari keterkaitan antara teori ilmu pengetahuan dengan kondisi yang dijumpai pada saat berada di lapangan.

Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan selama 4 bulan mulai 15 September – 31 Desember 2021 di PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan Wonosari Malang. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan adalah metode observasi, wawancara, penerapan kerja dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PTPN XII Kebun Bangelan Wonosari – Malang, metode studi pustaka dan penyelesaian laporan.

Pengeringan kopi merupakan salah satu tahapan terpenting dalam pengolahan biji kopi. Di PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan pengeringan biji kopi menggunakan dua metode yaitu metode konvensional dengan penjemuran biji kopi dibawah sinar matahari dan metode pengeringan mekanis dengan menggunakan alat yang bernama "*Mason dryer*" sebanyak enam unit yang masing-masing berkapasitas 18 ton sebanyak 5 unit dan 9 ton sebanyak 1 unit. *Mason dryer* terdiri dari heater, blower mason, dan tromol mason. Suhu pengering *Mason dryer* yang digunakan adalah 120°C dengan waktu residensi 18 jam dan tingkat penurunan kadar air yang diinginkan sebesar 12. Setelah pengeringan dilakukan Uji Kadar Air menggunakan alat yang bernama "*Cera Tester*".