

## RINGKASAN

PROSES PENGOLAHAN KOPI LIBERIKA (*Coffea Liberica*) DENGAN MENGGUNAKAN METODE WINE PADA TINGKAT PENYANGRAIAN MEDIUM ROAST DI KAMPUNG KOPI GOMBENGSAARI, Artika Mayasari, NIM B32190884, Tahun 2022, halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing: Anna Mardiana Handayani S.TP., M.Sc.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Kampung Kopi Gombengsari-Banyuwangi. Kampung Kopi Gombengsari merupakan salah satu daerah penghasil kopi robusta dan liberika 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 bagaimana penyiapan bahan baku mulai dari awal hingga produk yang sudah siap dipasarkan. 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 (*Wine Process*).

Proses pengolahan wine merupakan proses pengolahan kopi dengan cara fermentasi aerob dan anaerob. Bila dilakukan dengan optimal maka proses ini bisa mempertahankan karakter dasar biji dan disisi lain dapat memunculkan karakter aroma dan rasa wine /Anggur dan kompleks pada biji kopi.

Proses pengolahan kopi di Kampung Kopi Gombengsari terdiri dari panen, sortasi, perambangan, fermentasi, pengeringan, pengupasan kulit tanduk dan kulit ari, sortasi, penyangraian, grinding, packaging, dan penyimpanan.