

RINGKASAN

Proses Pengeringan Kopi Robusta di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan Malang, Abdulloh Khoirul Muslim, NIM B31170961, Tahun 2019, 43 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Yana Suryana, MT (Koordinator PKL), Ir. Anang Supriadi Saleh, MP (Dosen Pembimbing).

Kegiatan Praktek Kerja Lapang bertujuan untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri untuk mempelajari hubungan antara teori dengan proses kerja yang ada di industri. Mempelajari proses pengolahan kopi robusta khususnya pada pengeringan kopi robusta.

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan selama 12 minggu mulai 23 September–14 Desember 2019 di PTPN XII Kebun Bangelan Wonosari - Malang. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang adalah metode observasi, wawancara, penerapan kerja dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PTPN XII Kebun Bangelan Wonosari - Malang dan metode studi pustaka.

Pengeringan merupakan salah satu bagian dari proses pengolahan biji kopi robusta di PTPN XII Kebun Bangelan Malang. Pengeringan bertujuan untuk menurunkan kadar air pada biji kopi HS basah menjadi HS kering sampai kadar air mencapai 10,5%. Pengeringan biji kopi dilakukan dengan 2 cara, yaitu pengeringan secara alami (*sun drying*) atau pengeringan dengan cara biji kopi dihamparkan di lantai jemur dengan memanfaatkan panas sinar matahari dan pengeringan secara mekanis dengan menggunakan mesin pengering mason *dryer*. Pada pengeringan biji kopi menggunakan mesin mason *dryer* ketika kadar air biji kopi HS sudah mencapai 10,5% maka perlu dilakukan proses tempering selama 1-2 jam. Tujuan dari tempering adalah untuk menurunkan suhu pada biji kopi HS secara perlahan. Pada proses pengeringan terdapat 3 uji petik atau standar pengendalian mutu (SPM), yaitu uji petik kadar air, uji size dan mutu, dan uji cita rasa (*cup test*).