

RINGKASAN

Proses Pengeringan Kopi Robusta di PTPN XII Ngrangkah Pawon, ;Andi wiranata, NIM B31191410, Tahun 2022, 32 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Amal Bahariawan,S.TP, M.Si (Dosen Pembimbing)

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

Praktik Kerja Lapang dilaksanakan selama 16 minggu mulai 6 September-31 Desember 2021 di PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon – Kediri. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang adalah metode observasi,wawancara, penerapan kerja dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon Kediri dan metode studi pustaka.\

Pengeringan merupakan salah satu bagian dari proses pengolahan biji kopi robusta di PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon. Pengeringan bertujuan untuk menurunkan kadar air pada biji kopi 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).