

RINGKASAN

Pengemasan dan Pengiriman Biji Kopi Robusta di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan Malang . Rama Reza Al Hakim , NIM B31170600, Tahun 2019, Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Yana Suryana, MT (Koordinator PKL), Ir. Iswahyono, MP (Dosen Pembimbing).

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan 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 penerimaan bahan baku dan pengolahan kopi secara kering (dry process).

Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan selama 12 minggu mulai 26 September– 14 Desember 2019 di PTPN XII Kebun Bangelan Wonosari - Malang. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan adalah metode observasi, wawancara, penerapan kerja dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PTPN XII Kebun Bangelan Wonosari - Malang dan metode studi pustaka.

Pencampuran merupakan proses atau tahapan yang bertujuan untuk menghomogenkan atau menyeragamkan nilai cacat dan kadar air dari biji kopi pasar (OSE) yang telah disortasi sehingga didapatkan mutu yang sama atau seragam. Pada proses ini menggunakan mesin yang disebut Blend Coffee. Prinsip kerja mesin ini yaitu pertama kopi berdasarkan mutu dan ukurannya sebanyak 1 kavling atau 3 ton dengan jumlah 50 karung dimasukkan di lubang pemasukan, setelah itu biji kopi dinaikkan ke atas menggunakan ulir (screw conveyor), setelah kopi berada di atas terdapat plat berputar yang berfungsi menaburkan biji kopi seperti butiran air hujan. Lalu setelah proses blending selama 1-2 jam dihentikan dan dilakukan pengemasan melalui lubang pengeluaran di bagian bawah.

Setelah dilakukan pencampuran kopi dikemas menggunakan karung goni seberat 60 kg berdasarkan mutu. Kopi hasil pengkavlingan disimpan di gudang ready untuk menunggu proses pengiriman. Kopi pasar disimpan dengan cara ditumpuk dan dikelompokkan sesuai dengan nomor kavlingnya. Dalam 1 kavling terdiri dari 50 karung , dengan berat bersih 60 kg/karung. Dalam 1 kavling terdiri dari stapel dengan tinggi 10 karung / kavling.

Pada saat penyimpanan , tumpukan karung dialasi menggunakan palet kayu dengan ketebalan 15 cm dan dilapisi dengan karung goni sebagai alas stapel , serta diberi jarak 1 m dari dinding. Tumpukan karung kemudian disungkup menggunakan plastik sheet. Setiap plastik sheet terdiri atas 3 kavling dengan mutu sama dan diberi tanda dengan papan yang berisikan informasi mutu, kavlingan, tanggal pemanenan jumlah karung, dan jumlah kilogram. Tujuan dari pemberian jarak antara karung dengan dinding, penutupan dengan plastik dan pemberian lampu pijar adalah agar kadar air kopi pasar di dalam karung dalam keadaan konstan sampai waktu pengiriman serta mencegah kontaminasi dengan lingkungan. Selain itu kelembaban gudang transito di maksimalkan mencapai 70% untuk meminimalisir pertumbuhan jamur.