

RINGKASAN

Perbandingan Karakteristik Pengolahan Kopi Robusta dan Arabika di PT. Harta Mulia Kabupaten Blitar Tiara Awalya Prastiwi, NIM D31191595, Tahun 2021, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Retno Sri Mahanani, SP, MM (Dosen Pembimbing PKL).

PT. Harta Mulia Blitar adalah perusahaan yang bergerak di bidang perkebunan terutama perkebunan kopi. Keboen Kopi Karanganjjar merupakan perkebunan dari warisan belanda yang dibuka sejak 1874 oleh seorang Belanda bernama HJ Velsink dengan nama perusahaanya "*Kultuur mij Karanganjjar*". Perkebunan dibuka setelah mengetahui bahwa Blitar adalah wilayah yang subur dikarenakan dekat dengan lereng Gunung Kelud. Perusahaan ini sering disebut Keboen Kopi Karanganjjar karena memiliki perkebunan dominan ke tanaman kopi. Ada 2 jenis tanaman kopi yang di kelola yaitu Robusta (*C. canephora*) dan Excelsa (*C. dewevrei*). Sebagian besar di perkebunan ini memproduksi kopi robusta karena terdapat faktor alam yaitu ketinggian tempat, maka dari itu kopi robusta cocok untuk diproduksi dengan ketinggian di Karanganjjar. Mutu dan cita rasa kopi dipengaruhi oleh proses pengolahan yang dilakukan. Salah satu penentu mutu kopi adalah penanganan pasca panen yang baik dan benar.

Tujuan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai proses produksi kopi di PT. Harta Mulia Blitar. Perencanaan kegiatan yang dilaksanakan selama menempuh kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah diawali dengan panen, sortasi buah, pengeringan, pengupasan kulit (*Hulling*), dan yang terakhir pengemasan dan penyimpanan. Pengeringan pada metode ini dilakukan selama kurang lebih 14 hari tergantung kondisi cuaca sampai kadar air kopi rata-rata 12%. Kopi yang sudah kering dilakukan pengupasan kulit buah kering. Proses ini dapat dilakukan dengan cara yaitu mesin selep (*huller*). Setelah dipisahkan kulit dan biji kopi dilakukan sortasi dilakukan dengan cara memisahkan biji kopi utuh dan yang pecah atau rusak. Kopi yang sudah melalui

tahap pasca panen disebut green bean. Green bean kemudian diolah untuk proses pengolahan selanjutnya yaitu roasting dan penyeduhan. Penanganan kopi yang baik akan mempengaruhi kualitas kopi.