

RINGKASAN

PROSES PENGGERBUSAN DAN PENGAYAKAN BIJI KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*) PADA PABRIK RAYAP PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII KEBUN RENTENG KABUPATEN JEMBER, oleh Nurul Fajar, D41200911, Tahun 2022, 55Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Naning Retnowati, S.TP, MP (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan pada bulan September 2021 sampai dengan bulan November 2022 di PTPN XII Kebun Renteng Pabrik Rayap yang berlokasi di Dusun Rayap, Desa Kemuning Lor, Kec. Arjasa, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68113. Adanya kegiatan Praktik Kegiatan Lapangan (PKL) diharapkan akan menambah kemampuan untuk mengkaji antar teori dengan kenyataan yang terjadi di lapangan serta untuk meningkatkan kualitas manajemen dalam mengamati suatu kesenjangan atau permasalahan baik dalam bentuk aplikasi teori maupun kenyataan yang sebenarnya.

PT. Perkebunan Nusantara XII merupakan salah satu badan usaha milik negara (BUMN) yang bergerak dalam bidang usaha perkebunan. PTPN XII ini melakukan usaha di bidang agribisnis dan agroindustri, serta optimalisasi pemanfaatan sumber daya perusahaan untuk menghasilkan barang atau jasa berkualitas tinggi dan berdaya saing kuat, serta memperoleh keuntungan untuk meningkatkan nilai perusahaan. Salah satu unit kebun di PTPN XII adalah Kebun Afdeling Rayap yang berada di kecamatan Arjasa kabupaten Jember, Jawa Timur. Kebun ini memiliki produk komersial utama berupa kopi robusta dalam bentuk Green Bean atau biasa disebut kopi pasar.

Proses pengolahan produk ini meliputi pemanenan, penerimaan, penggilingan, pencucian, pengumpanan, pengeringan, penggerbusan, pengayakan serta sortasi, pengemasan dan pengiriman. Pengolahan kopi memiliki peran yang penting dalam menentukan kualitas dan citarasa kopi. Proses pengolahan kopi pada umumnya terdapat dua macam proses yaitu pengolahan secara basah (*wet process*) dan pengolahan secara kering (*dry process*), yang digunakan pada kopi

robusta adalah pengolahan secara basah, pada PTPN XII Afdeling Rayap sendiri menggunakan proses secara basah dalam pengolahan kopi robusta.

Proses penggerbusan merupakan suatu proses menghilangkan kulit ari dan kulit tanduk dengan menggunakan mesin huller, hasil dari huller dilanjutkan pada mesin katador yang fungsinya untuk memisahkan kopi berdasarkan massa jenisnya, massa jenis yang massa jenisnya berat maka menghasilkan kopi *ose*. Setelah dilakukan proses menggunakan mesin huller dan katador, kopi *osed* dilanjutkan pada mesin ayak untuk mengelompokkan kopi berdasarkan size masing-masing yaitu L, M, dan S.

Kendala atau permasalahan dalam proses pengolahan kopi robusta terjadi karena masih belum teratur dilakukannya pemeliharaan, kontrol pada karyawan serta bahan baku yang digunakan. Hal lain yang bisa menjadi kendala saat berjalannya proses produksi yaitu kedisiplinan karyawan yang menurun juga disebabkan oleh kurangnya pengawasan. Untuk mengurangi kendala atau permasalahan yang terjadi sebaiknya perlu ditingkatkan kembali untuk pemeliharaan dan stel pada mesin huller dan ayakan, untuk karyawan sebaiknya perlu ditingkatkan kesadaran dalam disiplin bekerja, sedangkan untuk bahan baku yang digunakan harus dicek kondisi bahan baku secara berkala.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)