

RINGKASAN

Galuh Dewi Sintawati. Proses Produksi Kopi Robusta dengan Metode Honey di PT. Harta Mulia Kabupaten Blitar. NIM D31191867. Tahun 2021. Manajemen Agribisnis. Politeknik Negeri Jember. Di bawah bimbingan Retno Sari Mahanani, S.P, M.M selaku Dosen Pembimbing.

Adapun lokasi PKL yang relevan dengan Program Studi Manajemen Agribisnis adalah PT. Harta Mulia atau Perkebunan Kopi Karangjar di Desa Modangan, Kecamatan Nglegok, Kabupaten Blitar, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan PKL dimulai pada tanggal 06 September sampai dengan 20 Desember 2021. Kegiatan PKL yang dilakukan yaitu pembibitan secara generatif maupun vegetatif, penanaman, perawatan, panen, pasca panen, proses produksi dan pemasaran produk. Berdasarkan kegiatan yang dilakukan pada saat PKL, penulis berfokus pada salah satu kegiatan yaitu proses produksi.

Hasil yang diperoleh dari kegiatan PKL yaitu salah satu metode yang digunakan pada pengolahan kopi robusta adalah metode *honey* dimana penjemuran dilakukan pada saat biji kopi masih terlapisi oleh *mucilage* (lendir). Kegiatan proses produksi kopi dengan metode *honey* meliputi kegiatan panen, sortasi buah kopi, pengupasan kulit buah, sortasi biji HS basah, pengeringan, pengupasan kulit tanduk/ari, sortasi biji, penyangraian, penyeduhan, penghalusan, dan pengemasan. Kegiatan produksi dengan metode *honey* memerlukan waktu yang lumayan singkat dibandingkan dengan metode lainnya. Waktu pengeringan yang dibutuhkan sekitar 7-12 hari. Cita rasa yang dihasilkan oleh kopi *honey* yaitu rasa yang *sweetness* (manis) yang tinggi dan *balance acidity*. Rata-rata rasa yang dihasilkan adalah *body* yang *soft*, *sweetness* yang menonjol, *low acidity*, dan sedikit *fruity*.