

RINGKASAN

Proses Sangrai Kopi Robusta di Kampung Kopi Gombengsari – Banyuwangi, Lilis suryani, NIM B32190364, Tahun 2021, 49 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing : Anna mardiana S.TP., MP., M.Sc.

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Kampung Kopi Gombengsari – Banyuwangi. Kampung Kopi Gombengsari merupakan salah satu daerah penghasil kopi robusta di Banyuwangi. Kopi robusta yang ada di Gombengsari diolah oleh beberapa pengusaha mandiri dengan teknik olahan yang bervariasi.

Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Kampung Kopi Gombengsari adalah untuk mengetahui keadaan umum wilayah Gombengsari, sistem pengendalian mutu produksi kopi disalah satu *home industry*, mengetahui bagaimana penyiapan bahan baku mulai dari awal hingga produk yang sudah siap dipasarkan. Dengan perkembangan teknologi, pengolahan biji kopi dapat dilakukan dengan berbagai macam teknik pengolahan seperti roasting modern.

Proses roasting modern merupakan roasting yang di gunakan dan penyeduh spesialti. Bila dilakukan dengan optimal maka proses ini bisa mempertahankan karakter dasar biji dan disisi lain dapat memunculkan karakter manis dan kompleks pada biji kopi.

Proses pengolahan kopi di Kampung Kopi Gombengsari tepatnya di Kopi Lego termasuk proses roasting modern terdiri dari panen, sortasi, pengeringan, pengupasan kulit tanduk dan kulit ari, sortasi, penyangraian, *grinding*, *packaging*, dan penyimpanan.