

RINGKASAN

“Proses Pengeringan Kopi Robusta Mesin Mason Dryer” Alvin Bagus Purnomo, NIM B31191165, Tahun 2022, 50 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Elok Kurnia N.S, S.TP, MP (Pembimbing Utama).

Pelaksanaan praktik kerja lapang dilaksanakan di PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon, Afdeling Pabrik Satak, Dusun A yani, Desa Satak, Kecamatan Puncu, Kabupaten Kediri. Kegiatan praktik kerja lapang (PKL) ini dilaksanakan selama 4 bulan, di mulai dari tanggal 06 september sampai dengan 31 desember 2021.

Latar belakang dan sejarah kebun Ngrangkah Pawon. Kebun Ngrangkah Pawon pertama didirikan tahun 1889 oleh perusahaan Belanda. Tahun 1957, berdasarkan undang-undang Nasionalisme semua asset perusahaan yang di kuasai Belanda di ambil alih oleh pemerintah Indonesia maka kebun Ngrangkah Pawon satak menjadi milik pemerintah Indonesia dan menjadi bagian PPN baru perwakilan Jawa Timur Prae Unit Budidaya A.

Proses pengolahan kopi robusta dimulai dari pemanenan dari kebun, lalu dikirim ke pabrik yang nantinya akan di timbang ulang terlebih dahulu. Setelah itu, biji kopi glondong akan diproses perambangan untuk memisahkan biji kopi superior dan biji inferior serta kotoran yang masih terikut. Selanjutnya, biji superior akan di kupas kulit gelondongnya di *Vis.Pulper*, dan selanjutnya akan dibersihkan kulit dan lendirnya di mesin *raung washer dan reasher* dan nantinya akan di tampng sementara di *Holding Tank*. Setelah itu, biji Hs.Basah akan dikeringkan di *Mason Dryer* melalui *Kifu Pump*. Setelah dikeringkan sampai kadar air 10%, Hs.Kering akan digerbus dengan tujuan untuk menghilangkan kulit Hs dan memisahkan antara kopi pasar dengan sekam. Selanjutnya, kopi pasar akan di ayak guna memisahkan biji kopi sesuai ukuran (L,M,S,SS), lalu ditampung di gudang sortasi sebelum di sortasi, proses sortasi bertujuan untuk memisahkan biji kopi yang cacat dan menghilangkan kotoran yang masih terikut. Selanjutnya, biji kopi akan di *blending* sesuai mutu untuk menseragamkan biji kopi yang selanjutnya akan langsung dikemas dan disimpan di gudang readi.

PT Perkebunan Nusantara XII Ngrangkah pawon ada 2 cara proses pengeringan kopi robusta, yaitu pengeringan secara alami (*sun drying*) dan pengeringan secara mekanis. Pengeringan alami adalah pengeringan yang dilakukan dengan cara kopi dijemur di bawah sinar matahari. Pengeringan ini menggunakan bahan baku kopi inferior (kopi gelondong hijau dan hitam). Pengeringan secara mekanis adalah pengeringan yang dilakukan dengan menggunakan bantuan mesin pada prosesnya pengeringannya. Mesin yang digunakan untuk mengeringkan kopi robusta adalah mason *dryer*. Pengeringan dengan mason *dryer* menggunakan bahan baku kopi superior (kopi gelondong merah dan bancuk), sekali proses mesin tersebut bisa memproses 8,5 ton Hs basah.