

RINGKASAN

Proses Pengeringan Biji Kopi Arabika Di Ptpn XII Kebun Blawan, Bondowoso, Jawa Timur, Moch Nafil Rojabi NIM B31171528, Tahun 2022, 31 Hlm, Teknologi Pertanian, Rizza Wijaya, S.Tp, M.Si (Pembimbing).

Tujuan magang ini secara umum adalah meningkatkan wawasan, pemahaman dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan yang dijadikan tempat magang. Selain itu untuk melatih dan meningkatkan keterampilan mahasiswa pada bidang pertanian. Adapun metode yang digunakan selama magang adalah observasi, studi pustaka, wawancara, dan berpartisipasi langsung. Kegiatan magang dilaksanakan selama 3 bulan mulai tanggal 23 September-14 Desember 2019 di Ptpn XII Kebun Blawan Bondowoso.

Kopi merupakan tanaman yang banyak dibudidayakan di negara tropis. Kopi yang populer dibudidayakan di Indonesia adalah kopi robusta dan kopi arabika. Meskipun kopi arabika lebih awal masuki di Indonesia, namun kopi robusta unggul dalam kemampuannya untuk beradaptasi sehingga mudah untuk dibudidayakan (Santoso, 2018). Proses pengolahan produksi biji kopi arabika mentah (hasil petikan dari pohon) menjadi kopi bubuk bercita rasa tinggi melibatkan serangkaian kegiatan yang berkesinambungan. Tahap pengolahan kopi berturut-turut pemetikan kopi, pengeringan, penyortiran, dan diakhiri dengan beberapa tahap pengelolaan kopi secara sekunder. Salah satu proses pengolahan biji kopi yang sangat penting dan krusial adalah proses pengeringan karena proses tersebut menjadi penentu kualitas biji kopi untuk tahap berikutnya (Hamni, 2014).

Dalam proses pengeringan, kadar air awal biji kopi arabika secara umum yaitu 48.7% dan kadar air maksimal biji kopi kering menurut SNI yaitu 12.5% (Agustina, 2016). Proses pengeringan kopi dalam jumlah besar lebih efektif menggunakan alat pengering. Misalnya, dengan alat pengering tray dryer dengan suhu mesin pemanas 60oC menunjukkan bahwa semakin tinggi suhu pengeringan semakin cepat mendekati kadar air setimbang yaitu dalam waktu 16 jam (Santoso, 2018).