

RINGKASAN

PROSES PENGERINGAN KOPI ROBUSTA (*Coffea Canephora*) DENGAN VIS DRYER DI PTPN XII KEBUN RENTENG PABRIK RAYAP KABUPATEN JEMBER, Juliawan, D41212434, Tahun 2022, 31 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Fredy Eka Ardhi P, S.ST. M.ST (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang sudah tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember, salah satunya pada Program Studi Manajemen Agroindustri sehingga diharapkan mahasiswa mampu untuk mengikuti kegiatan magang agar dapat menambah keterampilan, keahlian dan pengalaman dalam dunia kerja ditengah masyarakat yang sesungguhnya. Adapun pemilihan lokasi magang yaitu di PTPN XII Kebun Renteng Pabrik Rayap yang terletak di Dusun Rayap, Desa Kemuning Lor, Kec. Arjasa, Kab. Jember. Kegiatan ini dilaksanakan mulai tanggal 1 Agustus 2022- 1 November 2022.

Vis dryer merupakan salah satu mesin pengering biji kopi dengan suhu pemanas di jam pertama yaitu 35°C dan dinaikkan hingga maksimal 120°C kemudian diturunkan perlahan-lahan hingga kopi bisa dipindahkan. Uji petik dilakukan untuk mengetahui persentase biji normal dan cacat guna memastikan proses pengeringan berjalan dengan baik atau tidak.

Kendala yang timbul dikarenakan masih kurangnya ketelitian dan kedisiplinan tenaga kerja, alat atau mesin yang digunakan juga masih manual, kemudian biji kopi yang diterima dari pengolahan basah banyak terdapat biji yang lecet. Untuk mengurangi kendala sebaiknya perlu dilakukan pelatihan dan pengawasan kepada tenaga kerja, untuk alat atau mesin sebaiknya menggunakan mesin dengan sistem pembalikan *rolling* dan memiliki *blower*, bahan baku yang diterima dari pengolahan basah harus baik dan tidak banyak biji yang lecet. **(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember).**