

## RINGKASAN

**Proses Pengeringan Menggunakan *Mason Dryer* dan Analisis Hasil Mutu Pengeringan di PTPN XII Ngrangkah Pawon.** Ursinul Irnain, Nim B41191508, Tahun 2022. 72 Hal, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Budi Hariono, M. Si (Dosen Pembimbing), Rudik Pujiyanto (Pembimbing Lapangan)

Kegiatan magang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, wawasan dan keterampilan bagi mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di perusahaan. Kegiatan magang dilakukan untuk mempelajari hubungan antara teori dengan tempat kerja di industri. Pelaksanaan magang dilakukan di PTPN XII Ngrangkah Pawon yang dilaksanakan selama 4 bulan dimulai tanggal 18 Juli - 18 November 2022. Metode yang digunakan untuk menyusun laporan yaitu observasi, interview, dokumentasi, studi pustaka dan penerapan kerja.

Proses pengolahan kopi hingga menjadi *green been* melewati tahapan proses pengeringan. Pengeringan yang dilakukan di PTPN XII Ngrangkah Pawon menggunakan *Mason Dryer* untuk mengurangi kadar air pada kopi Hs basah yang memiliki 3 komponen berupa *Heater*, *Blower* dan *Trommel*. Kapasitas 8,5 Ton, dengan pemakaian tenaga 3 HOK, pemakaian kayu bakar 3-4 ton, dengan lama pengeringan 18 jam sesuai dengan standar dan dilakukan pengontrolan kadar air setiap jamnya hingga kadar air 12%. Terdapat uji petik Pengeringan dengan sample 1 kg Hs kering untuk mengetahui presentase kecacatan kopi karena kecacatan akan berpengaruh pada penurunan mutu kopi sehingga akan menjadi evaluasi kedepannya.

***Kata Kunci*** : kopi robusta, mason dryer, pengeringan