

RINGKASAN

PROSES SORTASI BIJI KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*) PADA PABRIK RAYAP PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII KEBUN RENTENG KABUPATEN JEMBER, Muhamad Lutfiyansyah, D41212404, Tahun 2022, 52 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Fredi Eka Ardhi P, S.ST. M.ST (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Polije diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Pada era sekarang minuman kopi merupakan salah satu jenis minuman yang dapat dijadikan gaya hidup dan kemudian menjadi budaya di Indonesia. Komposisi kopi robusta kurang lebih 83% dari total produksi kopi di Indonesia dan sisanya 17% berupa kopi arabika. Namun banyak orang yang tidak begitu mengerti tentang bagaimana proses pengolahan kopi secara spesifik, terutama bagaimana proses pengawasan mutu terhadap pengolahan biji kopi sehingga dapat tercipta kopi dengan kualitas yang berbeda – beda. Pabrik kopi PTPN XII Kebun Renteng Afdeling Rayap merupakan perusahaan Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang terletak di dusun Rayap, Desa Kemuning Lor, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur. Pabrik kopi Rayap merupakan salah satu produsen kopi yang menjaga kualitas produk, sangat memperhatikan mutu produknya dengan selalu berpedoman pada jaminan mutu secara konsisten.

Sortasi adalah suatu kegiatan memisahkan atau mengelaskan bahan-

bahan berdasarkan mutu dari bahan yang tidak diinginkan dengan cara manual oleh para buruh untuk memisahkan biji normal, biji berkulit ari, biji tutul, biji muda, biji kuning, biji berlubang satu, biji berlubang > 1, biji coklat, biji hitam, biji hitam sebagian, biji hitam pecah, biji pecah dan gelondong. Setelah dilakukan proses sortasi maka akan diperoleh 4 jenis mutu yaitu mutu 1, mutu 4, mutu lokal khusus (lokal K), mutu lokal biasa (lokal B).

Kendala atau permasalahan dalam proses sortasi biji kopi robusta terjadi karena banyaknya biji kopi yang pecah saat pengolahan, pekerja yang kurang teliti dalam melakukan sortasi, serta bahan baku yang digunakan. Hal ini yang bisa menjadi kendala saat berjalannya proses sortasi yaitu banyaknya biji kopi yang pecah saat pengolahan. Untuk mengatasi permasalahan yang terjadi sebaiknya Melakukan pengontrolan rutin pada saat pengolahan, untuk pekerja sebaiknya perusahaan melakukan pelatihan terhadap pekerja sortasi, sedangkan untuk bahan baku yang digunakan harus di cek kondisi secara berkala.