

## RINGKASAN

**Pengendalian Kualitas Pada Proses Sortasi Kopi Robusta Pabrik Gunung Pasang Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Kahyangan Jember**, Ariva Kumala Ledia Viranda, NIM D41190976, Tahun 2023, 58 halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dyah Kusuma Wardani, S.ST, MM. (Dosen Pembimbing), Eko Subiyanto (Pembimbing Lapangan).

Magang merupakan salah satu program yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa dengan mengikuti seluruh aktivitas kegiatan pada perusahaan, industri, instansi, dan unit bisnis strategis lainnya yang layak dan representatif dan memberikan pengalaman kepada mahasiswa untuk menekuni keterampilan dalam dunia kerja maupun wirausaha. Kegiatan magang dilaksanakan di Perusahaan Umum Daerah (PERUMDA) Perkebunan Kahyangan, Kabupaten Jember yang bertempat di Jalan Tancak No. 8, Kemiri, Kecamatan Panti, Kabupaten Jember.

Tujuan dari magang adalah mahasiswa dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan, melatih lebih berfikir kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap), melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian ketrampilan.

Adapun serangkaian kegiatan umum yang dilakukan selama PKL yaitu observasi kebun, budidaya tanaman kopi dengan perbanyak tanaman kopi secara generatif dan vegetatif, penanaman tanaman kopi, pemeliharaan tanaman kopi dengan pemangkasan, pengolahan biji kopi gelondong menjadi kopi *green bean*, pengolahan kopi *green bean* menjadi kopi dalam kemasan sampai pemasaran kopi.

Pengendalian kualitas pada proses sortasi kopi merupakan kegiatan perencanaan dan pengawasan proses sortasi dimulai dari sortasi kopi gelondong dikebun, sortasi basah pada bak penampung, dan sortasi kering yang dilakukan secara

mekanik dan manual. Untuk mengetahui nilai cacat pada biji kopi jenis *Robusta Wet Process* dilakukan uji nilai cacat biji kopi ukuran L, M, S

Berdasarkan SNI 01-2907-2008 mengenai biji kopi sampel yang digunakan pada masing-masing ukuran yaitu 300 gram. Sehingga uji nilai cacat ini menghasilkan kopi sesuai dengan *grade* yang terdapat pada ketentuan perusahaan yaitu *grade 1, grade 2, grade 3*.