

RINGKASAN

“Proses Pengolahan Basah Kopi Robusta Di Perusahaan Umum Daerah Perkebunan Kahyangan Jember” Nurhayati Kasim, Nim D41191198, Tahun 2023, 53 hlm, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan Dyah Kusuma Wardani, S.ST, MM (Dosen Pembimbing), fredy Eka Ardhi P, S.ST, M.ST (Penguji I) dan Dr. Dhanang Eka P, SP., M.Sc (Penguji II)

Kegiatan magang merupakan salah satu program yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa. Kegiatan magang dilaksanakan di Perusahaan Umum Daerah Perkebunan Kahyangan Jember yang bertempat di Jalan Tancak No. 8, kemiri, Kecamatan Panti, Kabupaten Jember, dan dilaksanakan pada tanggal 9 Agustus 2022 sampai dengan 15 Desember 2022.

Tujuan dilaksanakannya kegiatan magang adalah untuk dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pengalaman kerja serta melatih lebih kritis dalam berfikir sekaligus melakukan serangkaian keterampilan dalam kegiatan Budidaya Tanaman Kopi. Adapun kegiatan yang dilakukan selama magang yaitu observasi kebun, budidaya tanaman kopi, penanaman tanaman kopi, pemeliharaan tanaman kopi dengan pemangkasan, pengolahan biji kopi gelondong menjadi kopi green beans, pengolahan kopi green beans menjadi kopi dalam kemasan sampai dengan pemasaran kopi.

Proses pengolahan basah kopi robusta merupakan suatu tahap yang dilakukan untuk mempertahankan mutu dan kualitas dari buah kopi. Dalam pengolahan buah kopi dapat dibedakan menjadi 2 macam pengolahan yaitu pengolahan secara basah atau biasa disebut dengan *Robusta Wet Process (RWP)* dan pengolahan secara kering atau biasa disebut dengan *Robusta Dry Process (RDP)*. Dalam pengolahan basah menggunakan bahan baku bermutu superior yakni buah kopi berwarna merah dan melalui proses fermentasi. Sedangkan pengolahan secara kering menggunakan bahan baku bermutu inferior yakni kopi hijau dan rambangan dan tidak melalui proses fermentasi.