

RINGKASAN

Optimalisasi Hasil Produksi Kopi Jenis Excelsa Bagi Mahasiswa Magang Kewirausahaan Merdeka di Hihi Cafe Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. Nicko Dwi Prakoso, NIM H42191251, Mesin Otomotif, Politeknik Negeri Jember, Cahyaning Nur Karimah, S.Pd., M.T. (Pembimbing).

Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) membuka program Wirausaha Merdeka (WMK) Tahun 2022. Wirausaha Merdeka adalah bagian dari program MBKM yang bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa belajar dan mengembangkan diri menjadi calon entrepreneur melalui aktivitas di luar kelas perkuliahan. Program Wirausaha Merdeka ini mengajak para mahasiswa untuk berkolaborasi, beraksi, dan berbakti untuk negeri dalam perkembangan ekonomi masyarakat Indonesia. Kegiatan Wirausaha Merdeka ini sekaligus menjadi wadah aspirasi bagi para calon wirausaha kedepannya tentang bagaimana produk atau jasa yang akan mereka buat sehingga bisa berkembang dan terus bisa bersaing dengan para wirausaha lainnya. Kegiatan wirausaha merdeka ini dilaksanakan di politeknik negeri jember selama 4 bulan, mulai 5 september dengan 31 desember 2022. Dengan pengalaman yang didapatkan adalah salah satunya mengetahui dan mempelajari teknik bisnis mahasiswa dan memberikan softskills serta kemampuan manajerial. Pada Program MBKM Wirausaha Merdeka 2022 di Politeknik Negeri Jember memfasilitasi peserta dengan diadakannya kegiatan EDC (Entrepreneur Development Class), Magang Tematik Wirausaha Merdeka, Bootcamp, Inkubasi bisnis, Coaching, hingga Business Matching dan Gelar Produk. Serangkaian kegiatan tersebut dapat memberi kompetensi dan mindset berwirausaha bagi peserta Wirausaha Merdeka. Produk usaha rintisan merupakan hasil cetusan ide secara berkelompok dalam bidang kuliner yang telah dilakukan diversifikasi pangan. Serta peserta dibekali pengalaman dengan adanya Program Wirausaha Merdeka sehingga bisa memiliki jiwa entrepreneur untuk mengembangkan bisnis yang diminati. Kopi Pawon adalah suatu brand dari hasil olahan kopi yang dikemas dengan Filter Drip Bag, sehingga menjadi minimalis dan mempermudah konsumen untuk menyeduh kopi tanpa ampas cukup dengan

peralatan yang sederhana. Bahan baku dari produk ini menggunakan biji kopi pilihan berjenis excelsa dan diproses fermentasi menggunakan metode carbonic meceration co2. Keunggulan dari produk kopi pawon yaitu proses panen dengan metode petik merah., diproses dengan metode *Carbonic Macetation*, memiliki rasa yang unik seperti buah strawberry, kemasan praktis, sehingga mudah untuk dibawa, teknik seduhan sederhana dan hasilnya tanpa ampas.