

RINGKASAN

PEMBUATAN PRODUK DIVERSIFIKASI KOPI HS BASAH MENJADI OLAHAN KOPI HIJAU, Arinda Putri Rahayu, NIM 32202461, Tahun 2022, 38 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S. TP , MP (Dosen Pembimbing), Sony Hary K (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Magang dilaksanakan di Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember yang terletak di Jl. Gajah Mada No.245, Kaliwates Kidul, Kaliwates, Kec. Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68131. Tujuan dilakukan penelitian dan Magang ini yaitu untuk mengetahui formulasi dan cara pembuatan yang tepat kopi hijau, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada proses produksi di Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Kahyangan Jember meliputi pengolahan, penyangraian, penggilingan, pengemasan dan penyimpanan produk olahan dan untuk mengetahui proses pembuatan olahan kopi sangrai dan kopi bubuk.

Kopi hijau atau lebih dikenal dengan sebutan Green Coffee merupakan produk olahan biji kopi yang tidak melewati proses roasting atau penyangraian sehingga mengandung asam klorogenik yang tinggi bisa membantu menurunkan berat badan tanpa bantuan bahan kimia berbahaya.. Proses pembuatan Green Coffee tidak jauh berbeda dengan Cascara yaitu pengeringan. Biji kopi yang akan diolah menjadi kopi hijau pertama dipisahkan terlebih dahulu dengan kulitnya lalu dicuci bersih. Kemudian biji kopi dirataan diatas loyang yang kemudian dilakukan pengeringan menggunakan Cabinet dryer dengan suhu 60°C selama 12 jam hingga kadar air pada Green Coffee mencapai 7-9 %. Setelah mencapai kadar air yang diinginkan Green Coffee dihaluskan menggunakan mesin penggiling dengan ukuran mesh 60 yaitu hingga halus. Produk Green Coffe pun sudah siap dikemas dan di pasarkan.