

RINGKASAN

PROSES PENGGERBUSAN (*HULLING*) KOPI *HARD SKIN KERING* DI PTPN XII KEBUN RENTENG *AFDELING RAYAP KABUPATEN JEMBER*, Moh. Eko Prasetyo, D4121485, Tahun 2022, 34 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.

Penggerbusan atau *hulling* bertujuan untuk menghilangkan kulit ari dan tanduk. Proses ini menggunakan mesin *huller*. *Huler* memiliki kapasitas sebesar 600-700 kg/jam. Dengan melaksanakan tahap ini biji kopi dinamakan kopi beras.

Proses penggerbusan adalah proses yang dilakukan setelah proses pengeringan yang sebelumnya sudah disimpan digudang penyimpanan dan biji kopi sudah dalam bentuk HS kering. Proses penggerbusan dilakukan saat ada permintaan dari customer. Pada tahap pengupasan kemungkinan terjadi kehilangan massa karena kulit ari biji kopi yang keluar dari sistem dalam jumlah yang minimum. Persentase kulit tanduk dan kulit ari yang dihasilkan dari proses pengupasan ini dapat mencapai 5 % dari total buah kopi gelondong yang diproses. Kulit tanduk dan kulit ari masih memiliki nilai ekonomis jika dimanfaatkan. Rata-rata persentase biji kopi beras yang dihasilkan pada proses basah yaitu 20 %. Katador merupakan mesin atau alat pemisah kotoran dari hasil gerbusan. Mesin ini akan memisahkan biji, baik dari kotoran berupa sisa-sisa kulit tanduk, kulit ari, debu dan lain sebagainya. Setelah terpisah dari kotoran kopi akan diayak menggunakan mesin greader.