

RINGKASAN

Proses Pengupasan Kulit Kopi Robusta Menggunakan *Vispulper* di PT.Perkebunan Nusantara XII Kaliselogiri Banyuwangi. Faradillah Febrianti, NIM B31200560, Tahun 2023, 63 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Iswahyono, MP. (Pembimbing).

Kegiatan Magang bertujuan untuk meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman, keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan di dalam perusahaan atau industri pertanian. Pemahaman tentang teknologi di dunia industri diharapkan dapat menunjang pengetahuan secara teoritis dan praktikum yang didapat di bangku kuliah. Dalam kegiatan Magang mahasiswa dapat mengetahui proses pembuatan produk kopi mulai dari pemanenan hingga produk siap kirim.

Magang dilaksanakan di PTPN XII Kebun Kaliselogiri Banyuwangi. Kegiatan Praktik Magang ini dilaksanakan selama 4 bulan, dimulai dari tanggal 05 September sampai dengan 19 Desember 2022. Metode yang digunakan dalam Magang adalah metode observasi, penerapan kerja, studi pustaka, wawancara dan penyusunan laporan.

Proses pengolahan kopi robusta dimulai dari pemanenan dari kebun, lalu dikirim ke pabrik yang nantinya akan di timbang ulang terlebih dahulu. Biji kopi glondong akan diproses perambangan untuk memisahkan biji kopi normal dan biji kopi hampa. Biji superior akan di kupas kulit gelondongnya di vispulper, dan selanjutnya akan dibersihkan kulit dan lendirnya di mesin raung washer lalu di tampung sementara di Holding Tank. Kopi yang Basah akan dikeringkan di Mason Dryer melalui Kivu Pump. Dikeringkan sampai kadar air 10%, kopi Hs kering akan digerbus dengan tujuan untuk menghilangkan kulit kopi Hs dan memisahkan antara kopi pasar dengan sekam. Kopi Hs adalah biji kopi yang kulit tanduknya masih terikut.

Selanjutnya, kopi pasar akan di ayak guna memisahkan biji kopi sesuai ukuran (L,M,S,SS), lalu ditampung di gudang sortasi sebelum di sortasi, proses sortasi bertujuan untuk memisahkan biji kopi yang cacat menggunakan mesin

ayak. Biji kopi akan di kavling sesuai mutu untuk menseragamkan biji kopi yang selanjutnya akan langsung dikemas dan disimpan di gudang ready.

Proses pulping di mesin Vispulper bertujuan untuk mengupas dan memisahkan kulit gelondong pada biji kopi. Proses pengupasan terjadi karena adanya gesekan antara bubble plat dengan pisau, dimana kulit gelondong dapat terkelupas dan dapat dipisahkan. Proses penggilingan dibantu dengan air untuk mempermudah perpindahan kopi dari mesin vispulper ke mesin selanjutnya dan juga membantu menghilangkan kulit gelondong pada kopi Hs basah. Biji kopi hasil Vispulper adalah kopi Hs basah atau biji kopi yang masih berkulit tanduk dimana kopi Hs basah masih berlendir dan kulit gelondong terkadang masih terikut di kopi Hs basah, nantinya akan dibersihkan di ruang washer.

Kegiatan Magang ini dapat menjadikan mahasiswa memiliki pengetahuan lebih luas mengenai kegiatan di PTPN XII Kebun Kaliselogiri Banyuwangi yaitu tentang cara pengolahan kopi menjadi kopi kering yaitu, mulai dari pemanenan, pengolahan basah, pengupasan, pencucian, pengeringan, penggerbusan, pemilahan, sortasi, dan penyimpanan. Dan mampu untuk mengoperasikan alat alat pengolahan kopi di PTPN XII Kebun Kaliselogiri.