

RINGKASAN

Manajemen Produksi Kopi Sangrai Robusta dengan Metode *Plan, Do, Check, Action* (PDCA) di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember, Ardita Tri Anjani, Nim D31200246, Tahun 2023, halaman 39, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Oktanita Jaya Anggraeni, SE, MP (Dosen Pembimbing Utama).

Kopi merupakan salah satu produk komoditas unggulan subsektor perkebunan. Kopi dapat menjadi sumber pendapatan petani, penciptaan lapangan kerja, pembangunan daerah serta mendukung pelestarian lingkungan khususnya di daerah Jember.

Perumda Perkebunan Kahyangan Jember merupakan salah satu perusahaan milik pemerintah Kabupaten Jember yang mengembangkan potensi komoditas perkebunan di Kabupaten Jember. Perumda Perkebunan Kahyangan Jember telah beroperasi sejak tahun 1969 dengan membudidayakan karet, cengkeh, dan kopi.

Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu pengumpulan data primer dan sekunder. Pengumpulan data primer merupakan pengumpulan data yang diperoleh secara langsung sedangkan pengumpulan data sekunder yaitu pengumpulan yang diperoleh dari sumber-sumber yang dapat dipertanggungjawabkan. Metode analisis yang digunakan dalam laporan magang ini adalah *Plan* (Perencanaan), *Do* (Kerjakan), *Check* (Kontrol), *Action* (Menindak Lanjuti). Pemasaran yang dilakukan yaitu secara langsung dan tidak langsung.

Bahan baku yang digunakan untuk kegiatan pengolahan kopi sangrai adalah biji kopi yang didapat dari kebun Sumberwadung dan Sumberpandan. Pada proses produksi kopi sangrai dalam sekali produksi dapat menghasilkan ± 140 kg kopi sangrai. Tahapan pengolahan biji kopi menjadi kopi sangrai yaitu penyangraian, pendinginan, dan pengemasan.

Proses pengolahan kopi merupakan proses pengolahan yang bertujuan untuk memberikan nilai tambah dari suatu produk. Pada proses awal bahan baku kopi berasan dimasukkan kedalam mesin roasting dengan kapasitas 60 kg melalui alat penampung biji kopi, suhu yang digunakan dalam proses roasting yaitu 40°C - 110°C dengan waktu ± 30 menit. Pada saat suhu 90°C dilakukan pengecekan tingkat kematangan biji kopi. Jika sudah memenuhi standar warna pada biji kopi yaitu

(*medium to dark*), biji kopi dikeluarkan dari mesin kemesin blower agar biji kopi cepat dingin dengan waktu \pm 5-10 menit. Setelah dingin biji kopi ditimbang dan dihitung rendemen 1 kali proses roasting. Mekanisme pengemasan kopi sangrai dimulai dengan cara menyalakan mesin *packing* dan diatur temperatur mesin dengan suhu \pm 100°C. Kemudian kopi yang sudah ditempering dimasukkan kedalam mesin *packing* sampai penuh pada silinder penampung mesin *packing*. Setelah kopi dikemas, kemudian ditimbang dengan berat 500 gram. Jika sudah ditimbang dengan berat yang sudah ditetapkan, kopi sangrai robusta dikemas dengan kemasan sekunder menggunakan plastik 1 bal yang berisi 10 bungkus kopi sangrai robusta.