

RINGKASAN

Manajemen Pengolahan Kopi Bubuk RWP 4 (*Robusta Wet Process*) di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember, Oktavia Anggun Pratiwi NIM D31200737, Tahun 2023, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Oktanita Jaya Anggraeni, S.E., M.P (Pembimbing Utama), Nurul Hidayat S.TP (Pembimbing Lapangan di Perumda Perkebunan Kahyangan).

Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan berperan penting untuk meningkatkan perekonomian di Indonesia. Komoditas ini juga berperan penting untuk membuka peluang usaha dan lapangan pekerjaan. Perumda Perkebunan Kahyangan Jember salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan biji kopi, dan membina kemampuan di bidang sumber daya manusia untuk mendukung proses produksi dari hulu hingga hilir.

Pada Perumda Perkebunan Kahyangan menjual kopi jenis robusta, dimana terdapat tiga macam kopi robusta yang digunakan yaitu RWP 4, RDP, RWPB. Perumda Perkebunan Kahyangan memiliki areal tanaman kopi robusta seluas 760 Ha dengan produktivitas 300 ton biji kopi/tahun dan memiliki tiga kebun induk yang terdapat di Sumberwadung, Gunung pasang, Sumberpandan dan dua kebun bagian yang terdapat di Kalimrawan, Sumbertenggulun.

Proses pengolahan merupakan langkah untuk mengubah bahan baku menjadi suatu produk yang dapat dikonsumsi dan nantinya akan meningkatkan nilai tambah dan nilai jual. Sebagai upaya meningkatkan nilai jual kopi, Perusahaan Umum Daerah Perkebunan Kahyangan Jember mengolah biji kopi menjadi produk seperti kopi sangrai dan kopi bubuk.

Dalam proses pengolahan kopi bubuk RWP 4 memiliki serangkaian prosedur kerja untuk memperoleh kualitas produk yang baik mulai dari proses penyangraian (*roasting*) dengan suhu 40° C-90° C dengan waktu ± 30 menit, proses pendinginan menggunakan mesin blower hanya membutuhkan waktu 10-15 menit sesuai standar perusahaan, proses penimbangan yang dilakukan untuk mengetahui perubahan berat setelah disangrai, proses pendinginan (*tempering*) selama 24 jam,

proses penggilingan kopi untuk menghaluskan kopi sangrai sehingga menjadi bubuk, penimbangan kopi bubuk untuk mengetahui berat dan rendemen, proses pendinginan (*tempering*) kopi bubuk selama 24 jam, dan proses pengemasan yang berfungsi untuk melindungi produk dari kontaminasi biologis, kimia, ataupun fisik.