

## RINGKASAN

**Uji Citarasa Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Pancur Angkrek Bondowoso**, Febri Ainur Rohman, NIM A32201534, tahun 2023, 120 halaman, Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Bapak Andrias Kristanto (Pembimbing Lapangan), Ramadhan Taufika, S.Si., M.Sc (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan salah satu perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar–standar spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Dengan demikian, dalam menyelenggarakan pendidikan vokasional, Politeknik Negeri Jember melaksanakan salah satu kegiatan pendidikan yaitu Kegiatan Magang. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa sesuai dengan bidangnya, khususnya pada Produksi Tanaman Perkebunan. Kegiatan magang ini dilaksanakan di PTPN XII Kebun Pancur Angkrek yang merupakan salah satu unit perusahaan yang bergerak di bidang komoditi kopi Arabika dengan luas area sebesar 1.639,85 Ha. Kebun Pancur Angkrek berlokasi di Kecamatan Botolinggo Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur. Dalam melakukan pengawasan dan penjaminan mutu, PTPN XII Kebun Pancur Angkrek melakukan kegiatan pengujian cup taste pada kopi untuk menjamin kopi yang dihasilkan tidak terdapat penyimpangan citarasa.

Kopi merupakan salah satu produk agroindustri yang memiliki prospek baik untuk dikembangkan pada pasar nasional dan internasional. Data sementara indonesia tercatat sebagai produsen kopi terbesar keempat di dunia pada tahun 2019/2020 setelah Brazil, Vietnam dan Kolombia dengan total produksi 11,4 juta karung biji kopi berukuran 60 kg, sehingga dapat disimpulkan bahwa indonesia berpotensi besar pada komoditas kopi. Menurut data Direktorat Jenderal

Perkebunan hasil produksi kopi di Indonesia pada tahun 2022 yaitu sebesar 1.262.590 ton kopi nasional. Permintaan kopi oleh negara konsumen saat ini telah didasarkan pada kualitas rasa sehingga semakin baik rasanya maka semakin besar pula permintaan pasar dan harga kopi itu sendiri.

Kualitas kopi Arabika yang baik didapat dengan cara menyangrai atau roasting kopi dengan tepat, roasting sendiri merupakan proses pembentukan rasa dan aroma pada biji kopi. Cara mengetahui bahwa cita rasa kopi yang baik dapat dilakukan dengan pengujian cita rasa secara *Cupping Test*. Metode Cupping Test adalah cara mengevaluasi cita rasa yang dihasilkan dari kopi, dikarenakan karakteristik rasa yang dimiliki setiap kopi berbeda. Metode Cupping Test digunakan untuk mendapatkan mutu cita rasa kopi yang berkualitas melalui evaluasi sensoris.