

RINGKASAN

Proses Pengeringan Pada Pengolahan Biji Kopi Robusta Menggunakan *Mason Dryer* di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kaliselogiri Banyuwangi. Maharani Puteri Ayu Rachmanita, NIM B31201335, Tahun 2023, 46 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Iswahyono, MP (Dosen Pembimbing).

Kegiatan Magang bertujuan untuk memperluas wawasan, pengetahuan, dan pengembangan cara berpikir secara logis antara teori dengan proses kerja yang ada di industri/perusahaan. Sekaligus berlatih menyesuaikan diri dengan kondisi lapangan. Salah satu perusahaan BUMN yang bergerak dibidang perkebunan ialah PTPN. PTPN menjadi perusahaan yang mengelola tanaman perkebunan mulai dari Cengkeh, Sawit, Karet, Kopi, Teh, Tebu, Kakao, dan lain-lain. Magang dilaksanakan selama 12 minggu mulai 05 September – 23 Desember 2022 di PTPN XII Kebun Kaliselogiri – Banyuwangi. Kebun Kaliselogiri memproduksi kopi dengan jenis robusta, pengolahan kopi yang dilakukan hanya sampai pada tahap kopi beras/ose (biji kopi kering). Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Magang adalah metode observasi, wawancara, studi pustaka dan penerapan kerja dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PTPN XII Kebun Kaliselogiri – Banyuwangi. Kegiatan pengolahan meliputi beberapa proses mulai dari pengupasan, pencucian, pengeringan, penggerbusan, pemilahan, sortasi, dan penyimpanan. Salah satu proses yaitu pengeringan dengan mesin *mason dryer*. Pengeringan bertujuan untuk mengawetkan biji kopi robusta. PTPN XII Kebun Kaliselogiri ini prosesnya menggunakan mesin *Mason Dryer* berkapasitas 18 ton/jam/unit. Mesin *mason dryer* merupakan mesin yang digunakan untuk mengeringkan biji kopi HS basah yang berasal dari bak penampungan HS basah yang akan dipompa menggunakan mesin *kivu pump* menuju ke dalam tromol *mason*. Biji kopi yang berada di dalam tromol *mason* akan dikeringkan selama 17 – 18 jam hingga kadar air biji kopi mencapai 10,5% atau 10,6%. Suhu yang digunakan padasaat proses pengeringan berlangsung akan diturunkan secara bertahap yaitu 120°C - 110°C - 60°C. Bahan bakar yang digunakan selama

proses pengeringan berlangsung adalah kayu mahoni, kayu lamtoro dan juga sekam. Kayu bakar yang diperlukan untuk mengeringkan 1 ton biji kopi sebanyak 4 m³ kayu.

Hasil Kegiatan Magang yang dilakukan di PTPN XII Kebun Kaliselogiri Banyuwangi mulai dari proses pemanenan buah kopi sampai dengan proses pengolahan biji kopi menjadi kopi pasar (*green bean*) sehingga mahasiswa mampu meningkatkan keterampilan dalam mengoperasikan dan merawat mesin pengolahan pasca panen yang digunakan dalam pengolahan biji kopi.