

## RINGKASAN

**Overview Proses Produksi Kopi & Kakao Serta Analisa Kadar Air Biji Kakao Sangrai di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.** Rina Fernanda, NIM B32200712, Tahun 2022, 103 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana H, S.TP., M.Sc (Dosen Pembimbing), Rizky Wiradinata, ST., MSi (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam industri makanan yaitu pengolahan hasil perkebunan berupa kopi dan kakao. Produk yang diproduksi antara lain yaitu, kopi sangrai, kopi bubuk, kopi instan, minuman kopi krim, minuman cokelat krim, cokelat praline, cokelat bar, roti kering dan es krim.

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah untuk mengetahui sistem kerja yang ada di perusahaan. Mengetahui sistem produksi yang ada di perusahaan, mengetahui bagaimana cara penanganan bahan baku dari hulu hingga hilir, mengetahui macam-macam produk yang dihasilkan, serta pemasaran produk yang dihasilkan kepada konsumen.

Proses pengolahan kopi bubuk di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia terdiri dari beberapa tahapan yang dimulai dari penyiapan bahan baku, penyangraian, pendinginan, formula, pencampuran, penghalusan, dan pengemasan. Tahapan dalam proses pembuatan kopi bubuk diawali dengan penyiapan bahan baku, penyiapan peralatan, penyangraian biji kopi dilakukan setelah memanaskan mesin sangrai kemudian menyangrai biji kopi hingga warna dan aroma yang diinginkan. Selanjutnya biji kopi diistirahatkan atau dilakukan pendinginan hingga suhu biji kopi turun dan mencapai suhu ruang. Biji kopi yang sudah diistirahatkan kemudian dicampur dengan formula yang telah ditentukan. Biji kopi dicampur dengan menggunakan mesin pencampur selama 15 menit. Setelah dilakukan pencampuran, biji kopi dihaluskan menggunakan mesin penghalus. Biji kopi yang telah dihaluskan kemudian didiamkan hingga mencapai suhu 28°C sebelum

dilakukan pengemasan. Pengemasan bubuk kopi dilakukan dengan penimbangan secara manual dan di seal menggunakan mesin sealer tipe manual injak.

Daerah pemasaran produk industri Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yaitu di seluruh Indonesia. Pemasaran produk dilakukan dengan pembukaan outlet dan koperasi, kerjasama dengan perusahaan lain, dan *marketplace*. Untuk produk kopi dapat menerima pesanan sesuai dengan keinginan pembeli. Pendistribusian produk di perusahaan ini dilakukan menggunakan mobil box atau menggunakan jasa kurir.