

RINGKASAN

Proses Pengolahan Biji Kopi Robusta Menjadi Kopi Bubuk Di Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember, Dian Ratih Oktavianing Tyas, Nim B32200203, Tahun 2022, 60 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing : Yani Subaktilah S,TP MP.

Kopi merupakan salah satu sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia. Salah satu perusahaan yang memproduksi kopi adalah Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember yang memiliki beberapa kebun kopi dengan total luas 3.800,6039 ha. Sebagai salah satu sumber daya alam yang dapat di manfaatkan untuk meningkatkan perekonomian kopi harus memasuki proses pengolahan untuk mendapatkan hasil yang baik.

Proses pengolahan merupakan langkah untuk mengubah bahan baku menjadi suatu produk yang dapat dikonsumsi dan nantinya akan mempunyai nilai tambah atau nilai jual. Sebagai upaya meningkatkan nilai jual kopi, Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember mengolah biji kopi *green bean* menjadi produk seperti kopi sangrai dan kopi bubuk. Dalam proses pengolahannya Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember memiliki serangkaian prosedur kerja untuk memperoleh kualitas produk yang baik mulai dari proses penyangraian (*Roasting*) dengan suhu mulai 40 – 110°C dengan waktu \pm 30 menit, proses pendinginan (*Tempering*) selama 24 jam, proses penimbangan yang dilakukan untuk mengetahui perubahan berat setelah di sangrai, proses penggilingan kopi untuk menghaluskan kopi sangrai sehingga menjadi bubuk dan proses pengemasan yang berfungsi untuk melindungi produk dari kontaminasi biologis, kimia ataupun fisik.