

RINGKASAN

Teknik Perbanyakan Tanaman Kopi Robusta (*coffea canephora*) Metode Stek Di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Brista Memoranda, Nim A41192110, Tahun 2023, Program Studi Teknik Produksi Benih, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Sri Rahayu, MP. (Dosen Pembimbing), dan Ari Wibowo, SP., M.Sc. (Pembimbing Lapang).

Kopi adalah salah satu tanaman perkebunan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi terutama pada bidang makanan dan minuman. Dalam perdagangan dunia, Indonesia merupakan produsen kopi terbesar sejak berabad-abad yang lalu. Produksi kopi tersebut dikelola di area seluas kurang lebih 1,2 juta ha yang 95 persennya dikelola oleh perkebunan rakyat, sedangkan sisanya dikelola oleh Perkebunan Besar Negara (PBN) dan Perkebunan Besar Swasta (PBS). Sekitar 86% luas area tersebut ditanami kopi robusta dan sisanya ditanami kopi arabika. Secara umum ada empat jenis kopi yaitu robusta, arabika, ekselsa, dan liberika. Meskipun terdiri beberapa jenis kopi, namun jenis kopi yang memiliki arti ekonomi penting hanya *Coffea arabica* L. (kopi arabika) dan *Coffea canephora* Pierre var. Robusta (kopi robusta).

Tanaman kopi dapat di perbanyak secara generatif dan vegetatif. Kopi arabika dapat di perbanyak secara generatif maupun vegetatif karena tingkat segregasinya rendah sehingga benih atau bibit yang di tanam persentase sama dengan induknya tinggi. . Perbanyakan secara generatif memiliki perakaran yang kuat karena akar yang tumbuh adalah akar tunggak sehingga apabila di tanam di lahan tanaman tidak mudah roboh. Sedangkan kopi robusta hanya dapat di perbanyak secara vegetatif karena kopi robusta segregasinya tinggi sehingga apabila di perbanyak menggunakan generatif hasilnya tidak akan sama seperti induknya. Terdapat beberapa cara perbanyakan vegetatif salah satunya adalah dengan cara stek. Stek adalah metode perbanyakan vegetatif yang fokus pada pertumbuhan akar, untuk mempercepat atau merangsang pertumbuhan akar perlu penambahan Zat Pengatur Tumbuh (ZPT).

Magang Kerja Industri (MKI) adalah kegiatan belajar yang menyangkut proses belajar berdasarkan pengalaman diluar perkuliahan di kampus. Mahasiswa secara individu akan mendapatkan keahlian khusus keadaan nyata di lapang sesuai bidangnya. Dalam kegiatan MKI ini mahasiswa harus siap untuk mengerjakan rangkaian tugas dalam pengelolaan produksi benih pertanian baik di lapangan maupun di laboratorium pengujian untuk menunjang keterampilan akademis.

Tujuan umum kegiatan MKI adalah melatih pengetahuan dan keterampilan mahasiswa melalui latihan kerja lapang dan aplikasi ilmu yang telah diperoleh dengan bidang keahliannya, menambah wawasan mahasiswa dalam mengidentifikasi, merumuskan dan memecahkan permasalahan sesuai dengan bidang keahlian di lapangan secara sistematis dan interdisiplin, Melatih mahasiswa untuk kerja nyata di lapang sesuai dengan teori yang telah didapatkan selama kuliah. Tujuan khusus MKI adalah mempelajari teknik budidaya dan pengolahan kopi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, dan mempelajari teknik perbanyakan dan perawatan bibit kopi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia berdiri sejak tanggal 1 Januari 1911. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia merupakan lembaga penelitian yang mendapatkan kepercayaan untuk melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao di Indonesia. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia memiliki sarana dan prasarana yang cukup lengkap dan SDM yang mumpuni untuk perkembangan inovasi teknologi kopi dan kakao. 1.3.1 Lokasi Kegiatan MKI

Lokasi kegiatan Magang Kerja Industri bertempat di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Jl PB Sudirman No. 90 Jember Yang dilakukan di Kebun Percobaan Kaliwining di Desa Nogosari Kecamatan Rambipuji Jember. Jadwal pelaksanaan Magang Kerja Industri. Pelaksanaan Magang Kerja Industri di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao dilaksanakan selama 4 bulan dimulai dari tanggal 1 Maret 2023 hingga 30 Juni 2023 dengan jadwal jam kerja hari Senin – Kamis pukul 07.00 – 16.00 WIB dan hari Jumat dimulai pukul 07.00 – 15.00 WIB