

RINGKASAN

Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengukur Kadar Air Kopi Robusta di PTPN XII Ngrangkah Pawon. Abu Kadhafi, Nim B41192183, Tahun 2022, 68 Hln, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Budi Hariono, M.Si (Dosen Pembimbing), Rudik Pujiyanto (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan Magang bertujuan untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri untuk mempelajari hubungan antara teori dengan proses kerja yang ada di industri. Magang dilaksanakan selama 18 minggu mulai 18 Juli – 18 November di PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon– Kediri. 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 Ngrangkah Pawon– Kediri.

Proses pengolahan kopi hingga menjadi *green bean* melewati beberapa tahapan, salah satunya yaitu pengeringan. Pada proses ini dilakukan pengukuran kadar air. Pengukuran kadar kopi robusta di PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon dilakukan dengan menggunakan alat grain moisture meter, yaitu Cera Tester. Alat ini memiliki dimensi 10cm x 20cm x 21cm, berat 3,3 kg, kapasitas 100g. Pengamatan kadar air pada pengeringan Sun Drying bertujuan untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi penurunan kadar air pada kopi. Hasil dari pengamatan yang dilakukan diperoleh kadar air akhir rata-rata yaitu 11,5 % . Pengecekan kadar air perlu dilakukan secara berkala diperoleh hasil sesuai dengan standar hasil yang telah ditetapkan.

Keywords : Cera Tester, kadar air, kopi robusta, Standar Operasional Prosedur (SOP)