

RINGKASAN

Proses Produksi Kopi Sangrai Robusta Pada PDP (Perusahaan Daerah Perkebunan) Kahyangan Kabupaten Jember, Alfi Lilis Suryani, NIM D41190661, Tahun 2023, 41 halaman, jurusan Manajemen agribisnis, program studi D4 manajemen agroindustri, politeknik negeri Jember, di bawah bimbingan dosen pembimbing Fredy Eka Ardhi P, S.ST, M.ST.

Kegiatan magang merupakan salah satu program yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa. Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan pada awal semester 7 dengan jangka waktu 900 jam atau setara dengan 20 sks yang terbagi menjadi 200 jam untuk pembekalan kegiatan magang serta bimbingan, sedangkan 700 jam untuk kegiatan magang di perusahaan. Kegiatan magang dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan. Lokasi magang yakni dilaksanakan di Perusahaan Daerah Perkebunan Kahyangan Jember.

Perusahaan daerah perkebunan PDP Kahyangan Jember adalah perusahaan perkebunan milik pemerintah kabupaten Jember yang menjadi salah satu sumber pendapatan asli daerah (PAD). Karet kopi dan cengkeh merupakan usaha inti di PDP Kahyangan Jember. Komoditas unggulan yang ada di PDP Kahyangan yakni Kopi. Pengembangan komoditas kopi ini juga dimulai dari sektor hulu hingga sektor hilir. PDP Kahyangan kebun induk Gunung Pasang, Panti merupakan salah satu sektor hulu dalam pengembangan komoditas kopi. Sedangkan PDP Kahyangan Jember jalan gajah Mada merupakan salah satu sektor hilir dalam pengembangan komoditas kopi. Hasil panen biji kopi gelondong di kebun diolah pada pabrik gunung pasang menjadi biji kopi berasan (kopi *green beans*). Selain itu, PDP Kahyangan Jember bagian Unit Usaha Lain (UUL) mengolah kopi berasan yang berasal dari tiga kebun menjadi kopi sangrai robusta kopi bubuk robusta dan kopi lanang.

Proses sangrai kopi merupakan salah satu proses penting dalam produksi kopi yang memiliki pengaruh besar terhadap kualitas dari kopi sangrai. Karena, pada proses inilah yang menentukan akan nikmat apa kopi tersebut bisa

dinikmati nantinya. Begitupun biji kopi akan menghasilkan kopi yang berbeda jika diroasting dalam suhu yang berbeda meskipun hasil akhirnya warna yg dihasilkan sama.

Proses pengolahan kopi di PDP Kahyangan Jember tepatnya di Bagian Unit Usaha Lain termasuk proses roasting modern terdiri dari panen, sortasi, pengeringan, pengupasan kulit tanduk dan kulit ari, sortasi, penyangraian, *grinding*, *packaging*, dan penyimpanan.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program STUI D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)