

RINGKASAN

MANAJEMEN PENGENDALIAN MUTU BIJI KOPI ROBUSTA (*COFFEA CANEPHORA*) HASIL PENGERINGAN MENGGUNAKAN *VIS DRYER* DI PTPN XII KEBUN RENTENG PABRIK RAYAP KABUPATEN JEMBER.

Mochammad Zakaria Maulana, D41192439, Tahun 2023, 62 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Wenny Dhamayanthi, SE., M.Si. (Dosen Pembimbing Utama Magang).

Kegiatan Magang sudah tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember, salah satunya pada Program Studi Manajemen Agroindustri sehingga diharapkan mahasiswa mampu untuk mengikuti kegiatan magang agar dapat menambah keterampilan, keahlian dan pengalaman dalam dunia kerja ditengah masyarakat yang sesungguhnya. Adapun pemilihan lokasi PKL yaitu di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Renteng Pabrik Rayap yang terletak di Dusun Rayap, Desa Kemuning Lor, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember. Kegiatan ini dilaksanakan mulai tanggal 01 Agustus 2022- 31 Desember 2022.

Vis Dryer merupakan salah satu mesin pengering biji kopi dengan suhu pemanas dijam pertama yaitu 35°C dan dinaikkan hingga 120°C kemudian diturunkan perlahan-lahan hingga kopi bisa dipindahkan. Uji petik dilakukan untuk mengetahui persentase biji normal dan dilakukan pengujian yang disebut uji petik hal ini yang dapat memastikan proses pengeringan berjalan dengan baik atau tidak. Hasil uji petik yang dilakukan di PTPN XII Kebun Renteng pabrik Rayap menggunakan model pengeringan viss pada tanggal 30 Agustus 2022 cukup baik karena persentase biji normal di atas 50%, yaitu sebesar 81,42%.

Permasalahan yang timbul masih belum teratur dilakukannya pemeliharaan alat serta kontrol terhadap karyawan. Faktor kendala saat proses pengeringan yaitu ketelitian karyawan, kurangnya perawatan pada mesin dan bahan baku yang kurang baik. Untuk mengurangi kendala yang terjadi sebaiknya perlu ditingkatkan kembali untuk pemeliharaan pada mesin (alat) yang digunakan, untuk karyawan

sebaiknya perlu ditingkatkan ketelitian dalam bekerja dan bahan baku yang digunakan yang baik agar hasil mutu biji kopi tetap terjaga.