

RINGKASAN

BUDIDAYA DAN PENGOLAHAN KOPI ARABIKA (*Coffea arabica* L.) DI JAVA COFFEE ESTATE KEBUN KALISAT JAMPIT BONDOWOSO, Fitrotun Nisa, NIM. A32211010, Tahun 2024, 94 hlm, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Usken Fisdiana, M.ST. (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember sebagai perguruan tinggi menyelenggarakan pendidikan vokasional dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Salah satu pendidikan akademik yang dimaksud adalah Magang. Magang merupakan kegiatan wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa Jurusan Produksi Pertanian Program Studi Produksi Tanaman Perkebunan Politeknik Negeri Jember. Dengan adanya Magang ini dapat membantu mahasiswa untuk lebih mengenal dunia kerja dan dapat mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan di bangku perkuliahan dengan mengikuti dan mengamati secara langsung lingkungan kerja.

Kebun Kalisat Jampit merupakan salah satu kebun milik negara yang bergerak dibidang perkebunan khususnya komoditi kopi arabika. Pada tempat ini, kopi arabika tumbuh dengan baik karena sesuai dengan syarat tumbuh dan kecocokan lahan, ditambah dengan penerapan GAP dan GMP yang diterapkan maka produktifitas tanaman dan mutu biji kopi arabika yang dihasilkan hampir selalu memenuhi target yang ditentukan.

Kegiatan budidaya tanaman kopi yang dilakukan di kebun Kalisat Jampit meliputi pembibitan, persiapan lahan penanaman, penanaman, pemeliharaan, pemungutan dan penanganan hasil, serta pengolahan hasil. Mengingat pentingnya pengolahan hasil atau pasca panen kopi dalam menentukan mutu atau kualitas biji kopi arabika maka penulis dalam rangka kegiatan magang, selain mempelajari tentang budidaya kopi arabika juga mengambil topik khusus tentang pengolahan biji kopi di Java Coffee Estate Kebun Kalisat Jampit Bondowoso.

Berdasarkan hasil kegiatan Magang ini penulis mengetahui alur proses pengolahan kopi arabika di pabrik Java Coffee Estate serta mendapat pengalaman yang dapat dijadikan bekal untuk terjun di dunia industri.