

RINGKASAN

Analisis Waktu Optimal Proses *Resting* pada Biji Kopi Robusta (*Coffea Canephora*) di Perusahaan Umum Daerah Perkebunan Kahyangan, Syahdat Fauzi Firmansyah, NIM A44200581, Tahun 2023, D-IV Pengelolaan Perkebunan Kopi, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Eva Rosdiana, S.P, M.P. (Ketua Penguji), Dian Galuh Pratita, S.P, M.Sc. (Sekretaris Penguji), Ujang Setyoko, S.P, M.P. (Anggota Penguji).

Perusahaan Umum Daerah Perkebunan Kahyangan ialah Perusahaan Daerah yang berfokus pada tanaman perkebunan salah satunya ialah kopi. Pada perusahaan ini melakukan proses pengolahan kopi dari hulu sampai dengan hilir. Proses pengolahan tersebut meliputi, budidaya tanaman kopi, pengupasan kulit buah kopi, sortasi biji berdasarkan ukuran, sortasi biji berdasarkan mutu, penyangraian, penggilingan, penyimpanan, pengemasan dan pemasaran.

Pada magang kali ini, penulis berfokus pada proses penyimpanan biji kopi sangrai atau biasa disebut *resting*. Sebelum proses *resting* biasanya dilakukan proses penyangraian yakni menggoreng biji kopi hingga tingkat kematangan yang diinginkan. Setelah itu biji kopi ditaruh dalam bak besar sampai dingin kemudian dimasukkan ke dalam sak untuk dilakukan proses penyimpanan.

Hal yang harus diperhatikan dalam fase *resting* ialah menyimpannya di gudang yang tidak lembab dan bebas hama. Pada hakikatnya, karbondioksida yang masih tersimpan pada biji kopi mempengaruhi profil rasa dan akhirnya ketika diseduh rasa kopi kurang nikmat karena meminumnya bersamaan dengan karbondioksida. Fase *resting* disini perlu, karena memberikan waktu pada biji kopi melepaskan gas karbondioksida yang masih tersimpan walaupun setelah *resting* karbondioksida di beberapa biji kopi belum tentu hilang secara menyeluruh.