

RINGKASAN

Manajemen Pengendalian Mutu Buah Kopi dan *Green Beans Arabika* (*Coffea arabica* L.) Pada Proses Pasca Panen *Full Wash* Pada Mitra CV. Nuri Indah Lestari. Satrio Agung Wibowo NIM. A44202072. Tahun 2023, Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Sepdian Luri Asmono, S. TP., M.P (Dosen Pembimbing)

Pelaksanaan magang dimulai tanggal 1 Agustus 2023 – 22 November 2023. Magang dilaksanakan di CV. Nuri Indah Lestari, Kec Sumberwringin, Kab Bondowoso. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang yaitu metode kerja, demonstrasi, wawancara, studi pustaka dengan mengawasi secara teknis dan turut serta dalam melaksanakan aktivitas yang sama dengan para karyawan lainnya.

Tujuan dilaksanakan kegiatan magang yaitu diharapkan mahasiswa dapat mengetahui dan melaksanakan teknis pengolahan pasca panen tanaman kopi dengan baik sesuai pedoman perusahaan, dan dapat mengetahui manajemen pengendalian mutu pengolahan kopi glondong hingga menjadi green beans.

Proses manajemen pengendalian mutu terdapat beberapa tahapan utama yaitu, dimulai dari pembelian bahan baku, pengolahan bahan baku, dan pengendalian mutu saat sudah menjadi green beans. Pada setiap proses pengolahan, pengendalian mutu sangat dibutuhkan yang bertujuan untuk menjaga kualitas pada hasil pengolahan, pengendalian mutu tersebut diantaranya seperti bagaimana mengolah kopi dengan mengikuti pedoman perusahaan, selalu mengontrol bahan baku yang baru saja di beli, hingga selalu mengontrol hasil pengolahan berupa green beans apakah sudah sesuai dengan pedoman perusahaan atau belum. Tidak hanya itu, kualitas karyawan dalam mengolah kopi juga perlu diperhatikan, karyawan akan diberikan pembelajaran pengetahuan mengenai bagaimana cara mengelola kopi dengan benar, hal tersebut bertujuan agar pada saat proses pengolahan kopi berjalan sesuai pedoman perusahaan, dan dampak jika para karyawan tidak mengetahui dan menguasai bagaimana cara mengelola kopi maka akan berpengaruh pada hasil pengolahan kopi itu sendiri. Tidak hanya itu, pemilik perusahaan pun ikut turun tangan dalam melakukan pengendalian mutu

pada setiap prosesnya untuk menjaga kualitas mutu pada hasil olahan tetap terjaga. Tujuan tersebut untuk menjaga dan meningkatkan kualitas perusahaan tersebut, karena kualitas perusahaan dapat dinilai dari hasil produk yang diolah.