

RINGKASAN

Pangkas Peremajaan (Rejuvinasi) Pada Tanaman Kopi Robusta (*Coffea canephora L.*) Di PTPN 01 Regional 5 Kebun Malangsari Kalibaru - Banyuwangi, M. Yusuf Adi Septian, Nim A43201520, Tahun 2024, 96 hlm, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Rahmawati S.P, M.P.(Dosen Pembimbing).

Magang yang dilaksanakan di PT. Perkebunan Nusantara 01 Regional 5 Kebun Malangsari Banyuwangi merupakan salah satu perusahaan perkebunan tanaman kopi Robusta. Magang dilaksanakan mulai tanggal 29 Januari 2024 sampai dengan tanggal 24 Mei 2024.

Kegiatan Magang yang dilaksanakan di Kebun Malangsari Kalibaru – Banyuwangi selama kurang lebih 4 bulan bertujuan agar mahasiswa lebih memahami dan lebih terampil dalam mempelajari budidaya tanaman kopi robusta. Terutama pada kegiatan pangkas peremajaan (Rejuvinasi) tanaman kopi robusta. Metode yang digunakan dalam kegiatan magang ini yaitu metode kerja, metode wawancara, metode studi pustaka, dan metode demonstrasi.

Hasil yang diperoleh dari kegiatan magang yaitu dapat menambah pengetahuan, keterampilan dan pengalaman dalam melakukan budidaya tanaman kopi robusta. Serta penulis dapat memahami prosedur dan waktu yang tepat untuk melakukan pengelolaan tanaman penayang tetap kopi robusta, faktor-faktor yang mempengaruhi tanaman penayang tetap kopi robusta. Mahasiswa juga bersosialisasi langsung dengan pekerja dan pengelola kebun khususnya di afdeling Malangsari sehingga dapat mempelajari dan memahami etika dan budaya di perusahaan perkebunan PT. Perkebunan Nusantara 01 Regional 5 Kebun Malangsari Banyuwangi.

Tanaman kopi robusta adalah salah satu varietas tanaman kopi yang paling umum ditanam di seluruh dunia. Kopi robusta biasanya memiliki rasa yang lebih kuat, lebih pahit, dan lebih tinggi kadar kafeinnya dibandingkan kopi arabika. Kebun Malangsari adalah salah satu area perkebunan yang dimiliki oleh PTPN 01 yang berada di daerah Banyuwangi tepatnya di kecamatan Kalibaru yang berperan dalam pengelolaan lahan perkebunan kopi robusta, mulai dari penanaman, pemeliharaan, panen, hingga pengolahan biji kopi.