

RINGKASAN

Proses Penggilingan Kopi Sangrai Dengan Berbagai Variasi Grind Size Di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember, Unsiatul Jamila NIM B32210860, Tahun 2024, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP.M., MP dosen pembimbing

Perusahaan daerah (Perumda) perkebunan kahyangan jember merupakan salah satu badan usaha milik daerah (BUMD). Perusahaan daerah (perumda) perkebunan jember berada di jl gajah mada no.245, kaliwates kidul, kaliwates kec. Kaliwates, jember, jawa timur 6813. perusahaan ini berdiri sejak tanggal 12 februari 1969 serta bergerak di bidang pengolahan biji kopi dan karet.

Proses pengolahan kopi merupakan langkah untuk mengubah bahan baku menjadi suatu produk yang dapat di konsumsi yang nantinya akan meningkatkan nilai tambah dan nilai jual. untuk meningkatkan nilai jual kopi, pdp perkebunan kahyangan jember mengolah biji kopi menjadi produk kopi sangria dan kopi bubuk.

Proses pengolahan kopi bubuk memiliki serangkaian prosedur kerja untuk memperoleh produk yang berkualitas. penyangrai menggunakan suhu 40-110°C dengan waktu kurang lebih 30 menit. proses pendinginan menggunakan blower selama ± 5-10 menit lalu di timbang untuk mengetahui perubahan berat setelah di sangria. selanjutnya di tempering selama 24 jam.

Proses penggilingan kopi sangrai di lakukan untuk menghaluskan kopi sangrai dengan grind size yang berbeda untuk menentukan tekstur pada kopi. Dilakukan penimbangan setelah penggilingan untuk menentukan berat dan rendemen pada kopi.