

RINGKASAN

Teknik *Roasting* Beberapa Produk Kopi di CV. Nuri Indah Lestari Sumberwringin Bondowoso. Adyatma Saga Augusta NIM A44202220. Tahun 2023, Program Studi Pengolahan Perkebunan Kopi, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Sepdian Luri Asmono, S. TP.,Mp (Dosen Pembimbing)

Magang merupakan salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang telah tercantum dalam kurikulum akademik dan dilaksanakan kurang lebih 4 bulan pada awal semester delapan. Magang juga tergolong pendidikan perkuliahan dan kegiatan praktikum namun dilaksanakan di luar kampus seperti industri, perkebunan, dan sebagainya. Magang dilaksanakan selama 10 jam per hari atau kurang lebih 4 bulan. Dalam pelaksanaan magang diharapkan mahasiswa mendapat ilmu yang bermanfaat.

Proses *roasting* merupakan tahap pemasakan *green bean* yang sudah diolah serta untuk mengeluarkan potensi rasa pada biji kopi agar dapat diseduh dan dinikmati. Terdapat beberapa fase-fase didalam *roasting* yang mempengaruhi konsistensi didalam prosesnya antara lain: *drying, maillards (MRx), yellowing, first crack, developing, dan second crack*. Juga terdapat dua metode umum dalam *roasting* yaitu *fast roast* dan *slow roast*. Terdapat tiga profil *roasting* umum yaitu *light roast, medium roast, dark roast*. Dan sebelum melakukan proses *roasting green bean* diperlukan membuat *roasting plan*. Di setiap minggunya kedai menyiapkan *green beans* kurang lebih sebanyak 65kg, yang dimana 40kg *roast beans* dikirim ke kafe-kafe dijember antara lain Omah Kopi, Eterno, SMJ, dan Cak Kebo. Dan sisa *roast beans* akan digunakan untuk stok bar dikedai Nurico.