

RINGKASAN

Penerapan Kualitas Kopi Tarikh Di PT. Sumber Kurnia Alam, Semarang, Bintang Lazuardi, NIM A44200469, Tahun 2023, 56 halaman, Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Hatmiyarni Tri Handayani, S.TP., M.Sc.

Kegiatan Magang Kerja Industri yang dilaksanakan oleh Mahasiswa merupakan kesempatan yang baik dalam meningkatkan kompetensi sumberdaya manusia yang handal. Pemilihan PT. Sumber Kurnia Alam, Semarang sebagai tempat kegiatan Magang Kerja Industri karena tempat ini berkaitan dengan bidang ilmu yang ditekuni oleh mahasiswa yaitu kegiatan produksi *green bean*, produksi *roasted bean*, dan produksi *coffee product*.

Produksi *roasted bean* di PT. SKA menggunakan mesin *roasting Froco Roaster Advance Series*. *Green bean* robusta dimasak atau *diroasting* hingga menjadi produk *roasted bean* Kopi Tarikh. Kopi Tarikh mempunyai karakter rasa dan aroma yang khas. Penambahan margarin cair ketika *roasted bean* masih dalam kondisi panas membuat aroma dan rasa yang *creamy* dan *caramel*. Kualitas Kopi Tarikh tetap dijaga guna untuk memenuhi ekspektasi dan juga kebutuhan konsumen melalui analisis yang sudah dilakukan mulai dari bahan sampai dengan teknis pengolahannya.

Hasil analisis kegiatan *roasting* Kopi Tarikh dengan mempertimbangkan bahan baku (*green bean*) yang digunakan berasal dari Temanggung dengan grade 1, maka suhu awal yang digunakan ketika *bean* masuk kedalam drum adalah sekitar 160 °C yang kemudian *diroasting* hingga mencapai suhu sekitar 190-200 °C dengan waktu *roasting* antara 10-12 menit untuk mencapai *profile roasting medium to dark*.