

RINGKASAN

Proses Pengolahan Kopi Robusta Menggunakan Metode *Honey* Upaya Peningkatan Mutu di Kampung Kopi Gombengsari – Banyuwangi, Karmila Kamilia Imawati, NIM B32181671, Tahun 2020, 79 halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Dosen Pembimbing : Dr. Titik Budiati, S.TP., MP., M.Sc.

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di Kampung Kopi Gombengsari – Banyuwangi. Kampung Kopi Gombengsari merupakan salah satu daerah penghasil kopi robusta di Banyuwangi. Kopi robusta yang ada di Gombengsari diolah oleh beberapa pengusaha mandiri dengan teknik olahan yang bervariasi.

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di Kampung Kopi Gombengsari adalah untuk mengetahui keadaan umum wilayah gombengsari, sistem pengendalian mutu produksi kopi disalah satu *home industry*, mengetahui bagaimana penyiapan bahan baku mulai dari awal hingga produk yang sudah siap dipasarkan. Tingginya minat penikmat akan rasa kopi yang lebih bervariasi, membuat para pengusaha kopi melakukan diversifikasi terhadap pengolahan kopi robusta, untuk menciptakan cita rasa kopi yang unik. Secara umum proses pengolahan biji kopi dikenal hanya dua cara yaitu proses basah dan proses kering. Dengan perkembangan teknologi, pengolahan biji kopi dapat dilakukan dengan berbagai macam teknik pengolahan seperti proses pengolahan madu (*Honey Process*).

Proses pengolahan madu merupakan proses favorit prosesor dan penyeduh spesialti. Bila dilakukan dengan optimal maka proses ini bisa mempertahankan karakter dasar biji dan disisi lain dapat memunculkan karakter manis dan kompleks pada biji kopi.

Proses pengolahan kopi di Kampung Kopi Gombengsari tepatnya di Kopi Lego terdiri dari panen, sortasi, perambangan, pengupasan kulit buah, fermentasi, pengeringan, pengupasan kulit tanduk dan kulit ari, sortasi, penyangraian, *grinding*, *packaging*, dan penyimpanan.

Pengendalian mutu biji kopi di Kampung Kopi Gombongsari tepatnya di Kopi Lego dapat diketahui dengan membandingkan pedoman GMP dengan kondisi keadaan secara nyata. Dengan begitu dapat diketahui kendala apa saja yang perlu diperbaiki untuk mendapatkan mutu suatu produk yang lebih baik. Selain menggunakan perbandingan dengan pedoman GMP dilakukan analisa menggunakan diagram *fishbone* untuk mengetahui faktor apa saja yang menjadi permasalahan utama mutu dan pemasaran dari suatu produk.