

RINGKASAN

“Proses Pengeringan Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Menggunakan *Mason Dryer* Di Pabrik Kopi PT Perkebunan Nusantara 1 Regional 5 Kebun Bangelan Bantaran Malang” Sofyan Hamdalah Putra, NIM B31222684, Tahun 2024, 66 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Amal Bahariawan, S.TP., M.Si. (Pembimbing Magang)

Kopi Robusta (*Coffea canephora*) adalah salah satu komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis tinggi yang banyak ditanam dan dikonsumsi di dunia. Pada prosesnya pengeringan kopi menggunakan cara tradisional, yang mana hal tersebut masih bergantung pada cuaca. Sehingga terdapat alternatif pengeringan menggunakan *mason dryer* bertujuan mempercepat proses pengeringan.

PT Perkebunan Nusantara 1 Regional 5 Kebun Bangelan Bantaran Malang merupakan salah satu lembaga atau instansi di bawah kendali BUMN yang mengembangkan sektor perkebunan di Indonesia. Memberikan peluang kepada mahasiswa untuk belajar secara langsung baik teori maupun praktik lapangan, harapannya mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan pengalaman kerja nyata untuk mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan di lokasi Magang.

Kegiatan magang ini berlangsung mulai 01 Juli – 31 Oktober 2024 dengan metode pelaksanaan yang dilakukan adalah diskusi, pengamatan, praktik secara langsung, dokumentasi, pencatatan kegiatan harian, dan presentasi. Serangkaian kegiatan magang meliputi kegiatan kebun seperti pemeliharaan bibit kopi, pembibitan, pangkas lepas panen, pemanenan, sortasi kebun, uji petik, dan pengolahan kopi robusta mulai dari penerimaan gelondong, perambangan, penggilingan, pencucian, pengeringan, sortasi, uji petik, pengemasan dan pengiriman serta terdapat proses pengawasan pengendalian mutu, *roasting* dan *cupping test*.

Terdapat 2 proses pengeringan kopi robusta di PTPN 1 Reg 5 Kebun Bangelan diantaranya menggunakan *sun drying* dan mesin *mason dryer*. Pengeringan *mason dryer* berlangsung selama 18-20 jam dan akan berhenti jika kadar air mencapai 10.5%