

## RINGKASAN

**Penyangraian Kopi Robusta Menggunakan *Roasting Machine* di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember.** Haryo Pratikto, NIM. B31222588, Tahun 2024, 55 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir.Iswahyono,M.P. (Dosen Pembimbing).

Kegiatan Magang merupakan bentuk praktik kerja yang sesuai jurusan program pendidikan kuliah dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja di tempat magang.

Tujuan dari kegiatan magang yaitu menjelaskan dan menerapkan proses roasting kopi robusta dan mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi terkait permasalahan yang muncul pada proses roasting kopi menggunakan mesin roasting di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember .

Kegiatan Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai dari tanggal 1 Juli – 25 Oktober 2024 di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember. Dalam pelaksanaan kegiatan Magang metode yang digunakan adalah metode observasi, penerapan kerja dengan mengikusi seluruh aktivitas yang ada di perusahaan, metode studi pustaka dan penyelesaian laporan.

Pengolahan kopi robusta secara basah, atau yang dikenal dengan istilah *Robusta Wet Process* (RWP), adalah metode pengolahan biji kopi yang melibatkan penggunaan air sebagai komponen utama. Proses ini bertujuan untuk menghasilkan biji kopi dengan kualitas yang lebih baik dibandingkan dengan metode pengolahan kering. Proses pengolahan kopi di PDP Kahyangan Jember terdiri dari panen, sortasi, pengeringan, pengupasan kulit tanduk dan kulit ari, penyangraian, grinding, packaging, dan penyimpanan.

Proses sangrai kopi (roasting kopi) merupakan salah satu proses penting dalam proses produksi kopi yang memiliki pengaruh besar terhadap kualitas dari kopi sangrai. Karena dalam proses inilah yang menentukan cita rasa kopi tersebut, begitu pun biji kopi akan menghasilkan rasa kopi yang berbeda jika diroasting dalam suhu yang berbeda.

Mahasiswa mengetahui tahapan pengolahan kopi robusta mulai dari pemanenan, sortasi kebun, pengangkutan, penimbangan dan penerimaan pabrik,

perambangan, pengupasan menggunakan vis pulper, pencucian menggunakan raung washer, pengeringan menggunakan mason dryer, penggerbusan menggunakan mesin huller, grading menggunakan mesin grader, dan penyangraian menggunakan mesin roasting