

## RINGKASAN

**Pengeringan Kopi Menggunakan Mesin *Mason Dryer* Di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember.** Zura Alfiza Hanim, NIM. B31221358, Tahun 2024, 49 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir.. Iswahyono ,M.P. (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang memiliki tujuan untuk meningkatkan pengetahuan, mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh di kampus dan melatih mahasiswa agar lebih kritis di tempat magang serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri. Kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai dari tanggal 1 Juli – 25 Oktober 2024 di Perumda Perkebunan Kahyangan kebun gunung pasang 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.

Tujuan dari kegiatan magang yaitu menjelaskan dan menerapkan proses pengeringan kopi menggunakan mason dryer dan mengidentifikasi permasalahan dan memberikan solusi terkait permasalahan yang muncul pada proses pengeringan kopi menggunakan mason dryer di Perumda Perkebunan Kahyangan kebun gunung pasang Jember.

Serangkaian kegiatan yang dilakukan selama magang yaitu budidaya tanaman kopi pengolahan biji kopi gelondong, pengolahan kopi dalam kemasan sampai pemasaran. Proses pengeringan adalah metode yang digunakan untuk menghilangkan sebagian kandungan air menggunakan mesin mason dryer. Mason dryer berproses maksimal selama 18 jam dan akan di berhentikan apabila kadar air telah mencapai 11 % - 11,5%

Permasalahan pada proses pengeringan yaitu kadar air yang terlalu menyusut dari standarisai yang disebabkan oleh ketidaksuaian pengaturan suhu pada proses pengeringan. Solusi dari permasalahan yaitu dengan melakukan pengecekan setiap jam perjalanan mason agar kadar air pada mason tetap terjaga, melakukan perawatan rutin pada mesin agar tidak terjadi kerusakan, melakukan

pengawasan terhadap kinerja dalam pengaturan suhu serta stock bahan baku pada proses pengeringan, melakukan proses pengeringan sesuai dengan SOP perusahaan agar output biji kopi sesuai dengan perencanaan.

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 pengeringan merupakan salah satu proses penting dalam proses produksi kopi yang memiliki pengaruh besar terhadap kualitas dari kopi. Karena pengeringan merupakan proses sebelum di sangrai, maka kadar air yang dihasilkan harus sesuai, *mason dryer* merupakan mesin yang digunakan di PDP Kahyangan Jember, salah satu mesin pengering yang dipakai tanpa harus memperhatikan cuaca, mesin pengering yang digunakan berkapasitas 10 ton, proses pengeringan berlangsung selama 17-18 jam dengan pengaturan suhu yang telah di tentukan dan menghasilkan biji kopi dengan kadar air standar 10,5%.

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