

RINGKASAN

Pengaruh Suhu dan Durasi Roasting Terhadap Kualitas Biji Kopi Robusta Di PT. Fajar Group Corpora, Fathan Fajri Ilham, NIM B31222542, Tahun 2024, 40 hlm. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dugel Hariyadi (Pembimbing Lapangan), Elok Kurnia Novitasari, S. TP., MP. (Dosen Pembimbing).

Magang di laksanakan di PT Fajar Group Corpora Kalibaru, Jawa Timur Banyuwangi dan di laksanakan mulai tanggal 29 Juli sampai 29 November 2024. PT Fajar Group Corpora merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang mekanisasi perkebunan atau pertanian, alat berat pertanian dan transportasi. PT Fajar Group Corpora juga memiliki anak perusahaan yaitu Vilos Caffe Laboratory yang bergerak dalam bidang holtikultura dan pengolahan kopi, buncis dan tebu.

Tujuan pelaksanaan magang ini, mahasiswa mampu meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman, keterampilan serta pengalaman kerja mengenai kegiatan di dalam perusahaan atau industri pertanian serta pemahaman tentang teknologi di dunia industri diharapkan dapat menunjang pengetahuan secara teoritis dan praktikum yang didapat di bangku perkuliahan. *Roasting* merupakan kegiatan penyangraian untuk menciptakan rasa dan aroma biji kopi menggunakan mesin pada suhu dan durasi yang sudah ditentukan, sehingga menghasilkan biji kopi yang memiliki karakteristik warna, aroma, dan rasa yang dapat meningkatkan kualitas dari biji kopi itu sendiri. Selama proses *roasting*, hasil biji kopi dikategorikan ke dalam beberapa tingkatan, yaitu: *Light Roast* (sangrai cukupan), *Medium Roast* (sangrai sedang), dan *Dark Roast* (sangrai matang).