

## RINGKASAN

**Overview Proses Produksi Kopi Dan Kakao, Di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.** Adityas Difa Oktafiandri, Nim B32200009, Tahun 2022, hlm 90. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si. (Dosen Pembimbing), Rizky Wiradinata, ST., M.Si (Pembimbing Lapangan).

Magang ini dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yang merupakan sebuah lembaga riset dan pengembangan kopi dan kakao nasional. Didalamnya juga terdapat industri yang bergerak dibidang pengolahan hasil perkebunan berupa kopi, kakao, dan juga sabun. Produk-produk yang dihasilkan berupa kopi bubuk, coklat bubuk, permen coklat, minuman kopi, minuman coklat, sabun dari kulit kakao, dan lain-lain

Tujuan dari dilaksanakannya Magang ini adalah untuk mengetahui proses produksi perusahaan, system kerja perusahaan, penanganan bahan baku dari hulu hingga ke hilir, mengetahui macam-macam produk yang dihasilkan di perusahaan, dan pemasaran produk yang dihasilkan kepada konsumen.

Proses pengolahan kopi jahe instan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao terdiri dari pembuatan jahe instan dan kopi instan lalu di blending menjadi satu. Tahapan proses pembuatan kopi instan adalah mengambil air sebanyak 20 L lalu dididihkan dan masukkan ke alat pelarut, lalu timbang kopi robusta bubuk sebanyak 5 kg masukkan ke alat pelarut bersama dengan air sebelumnya. Aduk larutan selama 45 menit. Lakukan penyaringan selama 10-15 menit hingga diperoleh air saringan yang akan diproses selanjutnya. Langkah selanjutnya yaitu proses kristalisasi yaitu dengan memasukkan air saringan sebelumnya sebanyak 6 L dan

ditambahkan 3 kg gula dengan waktu 1 jam. Setelah dihasilkan bubuk kasar kopi dilakukan proses pengovenan dengan suhu 90°C selama 2 jam. Proses terakhir yaitu penghalusan pada alat ballmill selama 45 menit-1 jam.

Proses selanjutnya yaitu pembuatan jahe instan yaitu dimulai dengan menimbang jahe sebanyak 10 kg, lalu jahe diparut dengan mesin pamarut. Setelah jahe selesai diparut, cuci alat dengan membilas dengan air sebanyak 10 L yang dibawahnya terdapat kotak parutan jahe sebelumnya. Langkah selanjutnya air jahe setelah proses pamarutan dimasukkan kedalam kain, lalu dilakukan pengepresan air jahe hingga tidak terdapat air pada kain. Hasil dari proses pengepresan yaitu ampas jahe dan air jahe. Proses berikutnya yaitu pengkristalan dengan mengambil 12 L air jahe dan dididihkan hingga mendidih, lalu ditambahkan gula sebanyak 6 kg aduk hingga mengkristal. Setelah mengkristal tumbuk bubuk hingga halus dan masukkan dalam oven dengan suhu 90°C selama 2 jam. Proses terakhir yaitu penghalusan dengan alat ballmill selama 1 jam. Setelah kedua produk jadi yaitu kopi instan dan jahe instan, dilakukan pencampuran dengan blending selama 15 menit dan dilakukan pengemasan dalam kemasan.