

RINGKASAN

Manajemen Produksi Kopi Premium di Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember, Rifka Annisa NIM D31220487, Tahun 2025, Program Studi Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Tia Sofiani Napitupulu, S.P., M.Si. dan Pembimbing Praktisi Nurul Hidayat S.TP.

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan Indonesia yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan permintaan pasar yang terus meningkat, terutama untuk jenis kopi berkualitas premium. Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember sebagai BUMD, menjalankan usaha agroindustri dengan fokus pada produksi kopi robusta premium melalui sistem manajemen produksi yang terstruktur dan berbasis mutu. Kegiatan magang ini bertujuan memberikan pengalaman nyata bagi mahasiswa dalam memahami serta menerapkan prinsip-prinsip manajemen produksi di industri kopi.

Kegiatan magang berlangsung selama 4 bulan. Selama periode tersebut, mahasiswa terlibat langsung dalam berbagai kegiatan di Perumda Perkebunan Kahyangan, khususnya pada bagian produksi dan pemasaran kopi. Dalam kegiatan produksi, mahasiswa ikut serta dalam proses penyangraian kopi, pendinginan biji kopi sangrai, penggilingan menjadi bubuk, pengemasan produk kopi, hingga penyimpanan di gudang. Selain itu, mahasiswa juga dilibatkan dalam kegiatan pemasaran seperti pembuatan konten promosi digital untuk media sosial perusahaan dan melakukan survei harga pasar kopi sangrai ke beberapa lokasi. Melalui kegiatan ini, mahasiswa memperoleh pengalaman nyata yang memperkuat keterampilan teknis dan manajerial dalam industri kopi.

Manajemen produksi di Perumda Kahyangan dilaksanakan secara menyeluruh, dimulai dari perencanaan produksi berbasis permintaan pasar, pengorganisasian tugas produksi sesuai SOP, pelaksanaan operasional dengan tenaga kerja terlatih, hingga pengendalian mutu berlapis pada setiap tahap proses. Setiap proses dicatat dalam laporan produksi harian untuk keperluan evaluasi mingguan oleh manajemen.

Sistem produksi kopi premium menggunakan biji kopi robusta kecil dari kelas RWP 1S melalui metode pengolahan basah. Setiap tahapan, mulai dari *roasting* hingga penyimpanan, dilakukan secara semi-manual dengan pengawasan mutu untuk memastikan konsistensi rasa dan aroma. Kendala yang dihadapi, seperti kualitas bahan baku yang bervariasi dan keterbatasan alat produksi, diatasi melalui strategi kemitraan dengan petani, pelatihan teknis, dan pemeliharaan alat.