

RINGKASAN

Manajemen Produksi Kopi Premium Di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember, Nurul Aain NIM D31220394, 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 di subsektor perkebunan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Salah satu jenis kopi yang dikembangkan adalah kopi lanang atau *peaberry*, yang memiliki bentuk bulat tunggal, rasa lebih kuat, serta kadar kafein yang tinggi. Kopi ini menjadi salah satu bagian produk unggulan dari Perumda Perkebunan Kahyangan Jember.

Perumda Perkebunan Kahyangan Jember merupakan Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) yang telah beroperasi sejak tahun 1969 dan berfokus pada pengembangan komoditas seperti karet, cengkeh, dan kopi. Salah satu produk kopi andalannya adalah kopi lanang, yang diproses secara khusus dan memiliki nilai jual yang premium. Selama kegiatan magang, mahasiswa melaksanakan berbagai aktivitas seperti observasi proses produksi kopi, pembuatan konten promosi, pencatatan data produksi harian, kegiatan administrasi, hingga pendampingan pemasaran produk secara langsung.

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan magang ini terdiri dari data primer dan sekunder melalui observasi, wawancara, studi pustaka, serta dokumentasi kegiatan lapangan. Adapun kegiatan produksi kopi lanang dilakukan melalui beberapa tahapan, antara lain: penyiapan bahan baku (*green bean*), penyangraian (*roasting*), penggilingan (*grinding*), pengemasan, dan penyimpanan. Proses penyangraian menggunakan mesin *roasting* dengan suhu awal 40°C hingga 100°C selama ± 30 menit. Setelah mencapai tingkat kematangan *medium to dark*, biji kopi didinginkan menggunakan *blower*, lalu didiamkan selama 24 jam (*tempering*). Selanjutnya dilakukan penggilingan menjadi bubuk, dan ditimbang 75 gram per kemasan, lalu dikemas menggunakan kemasan *aluminium foil* yang dilengkapi *zipper seal* dan disegel dengan mesin *foot sealer*. Produk kopi lanang yang telah dikemas kemudian disimpan pada ruang penyimpanan khusus dengan sistem FIFO (*First In First Out*) guna menjaga kualitas.