

RINGKASAN

Pengaruh Proses Pascapanen Terhadap Hasil Uji Organoleptik Pada Produk Kopi Arabika Toraja Celebes Di PT. Sumber Kurnia Alam. Tyo Yusril Rahmanto. NIM A44211028, Tahun 2024, 45 halaman, Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Rizky Nirmala Kusumaningtyas S.TP.,M.Sc.,

Program Magang Kerja Industri yang dilakukan oleh Mahasiswa merupakan peluang yang sangat baik untuk meningkatkan kompetensi sumber daya manusia yang profesional dan berkualitas. PT. Sumber Kurnia Alam, Semarang, dipilih sebagai lokasi pelaksanaan magang karena perusahaan ini memiliki keterkaitan langsung dengan bidang studi mahasiswa, khususnya dalam proses produksi green bean, roast bean, serta produk olahan kopi. Produksi *roasted bean* di PT. Sumber Kurnia Alam menggunakan mesin roasting *Froco Roaster Advance Series*. Green Arabika diroasting hingga menjadi *roasted bean*. Kopi yang telah diroasting akan di uji terlebih dahulu sebelum di pasarkan, hal ini dilakukan agar menjaga cita rasa khas kopi dan menjaga kepuasan pelanggan terhadap produk kopi yang ada di PT. Sumber Kurnia Alam termasuk kopi specialty Toraja Celebes. Kopi Toraja Celebes ini memiliki karakteristik tingkat keasaman rendah hingga sedang (*low to medium acidity*), sedikit rasa pedas (*light spicy*), dan aftertaste coklat yang lembut. Kualitas Kopi Toraja Celebes tetap dijaga guna untuk memenuhi ekspektasi dan juga kebutuhan konsumen melalui analisis yang sudah dilakukan mulai dari bahan sampai dengan teknis pengolahannya.

Hasil analisis kegiatan Uji Organoleptik pada Kopi Toraja Celebes dengan menggunakan 2 metode yaitu, natural dan *full wash* dengan mempertimbangkan kualitas produk maka dilakukan pengujian terlebih dahulu agar memberikan kopi dengan cita rasa terbaik dan juga mengavaluasi kopi agar rasa khas kopi tidak berubah, hal ini dilakukan sebelum kopi di pasarkan.