

RINGKASAN

Pengaruh Proses Pasca Panen Terhadap Rasa Dan Aroma Pada Berbagai Kopi Di PT. Sumber Kurnia Alam, Semarang, Eka Riskyawan Fitrotullah Fauzi, NIM A44212446, Tahun 2024, Halaman, Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Rizky Nirmala Kusumaningtyas S. TP., M.sc.

Sebagai mahasiswa Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi (PPK) Jurusan Produksi Pertanian Politeknik Negeri Jember kegiatan magang di Perusahaan atau industri yang sesuai dengan bidang keilmuan yang diberikan, khususnya Pengelolaan Perkebunan Kopi. Praktik ini juga sebagai bekal Mahasiswa untuk memasuki dunia pekerjaan akan datang yang semakin banyak dan ketat. Kegiatan Magang Kerja Industri ini dilakukan di lingkup industri supaya materi yang di serap pada perkuliahan dapat diperdalam dan dipahami lebih rinci.

Magang dilakukan di PT. Sumber Kurnia Alam sebagai syarat untuk menuntaskan kegiatan magang di Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi. Kesimpulan dari magang tersebut menunjukkan bahwa mahasiswa dapat terampil dalam kegiatan produksi biji kopi berbagai varietas dan memahami proses pengolahan green bean dan roastbean. yang berlokasi di tempat yang sama dengan fasilitas produksi kopi sangrai di Kota Semarang. Selain itu, PT. Sumber Kurnia Alam memproduksi berbagai jenis biji kopi sangrai dengan berbagai tingkat kualitas, dari yang tertinggi hingga yang terendah. Perusahaan ini juga menyediakan berbagai alat pendukung untuk *brewing* atau penyeduhan kopi, sesuai dengan minat konsumen di sekitar Kota Semarang.

Hasil dari kegiatan proses pasca panen terhadap rasa dan aroma pada berbagai kopi di PT. Sumber Kurnia Alam ini mengambil dari 5 proses pengolahan kopi yang berbeda beda dan tetap menjaga kualitas untuk memenuhi ekspektasi dan juga kebutuhan konsumen. Hal yang perlu diperhatikan juga yaitu dengan pengujian aroma kering dan basah dari kopi yang sebelum dan sesudah di seduh dari tiap pengolahan tersebut.