

## RINGKASAN

**Proses Pengolahan Kopi Robusta Dengan Metode Natural di PT Harta Mulia Kabupaten Blitar**, Putri Aprilia Pratiwi, NIM A44210078, Tahun 2024 , 48 hlm, Pengelolaan Perkebunan Kopi, Politeknik Negeri Jember, Sepdian Luri Asmono, S.ST., M.P (pembimbing internal).

PT. Harta Mulia merupakan perusahaan dibidang agrowisata dan agrobisnis kopi yang berlokasi di Desa Modangan, Kecamatan Nglepok, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Dengan luas lahan PT. Harta Mulia 223,38 hektar yang terbagi atas beberapa areal. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Harta Mulia dimulai pada tanggal 1 Juli 2024 sampai 28 Oktober 2024 dengan jam kerja rata-rata 9 jam per hari. Tujuan dari PKL ini yaitu mengetahui, memahami dan melaksanakan proses produksi Green Bean kopi robusta yang meliputi tentang tenaga kerja, cara, biaya alat bahan, mesin dan hasil produksi Green Bean kopi robusta di PT. Harta Mulia.

Kegiatan praktik kerja lapangan di PT. Harta Mulia yang dilaksanakan di PT. Harta Mulia diawali dengan pengenalan lokasi dan para karyawan beserta jabatannya serta pemberian materi oleh pembimbing lapang. Kegiatan yang dilakukan sesuai dengan jadwal yang sudah ditentukan yaitu mulai dari divisi kebun, divisi produksi, Kegiatan tersebut meliputi praktik budidaya tanaman kopi, produksi bubuk kopi, pengemasan produk, manajemen penggudangan.

Total panen pada tahun 2024 sebanyak 4942 kg buah kopi dan jumlah kopi gelondong kering sebanyak 1453 kg. Sortasi rambang kopi dilakukan dengan cara buah kopi yang sudah dipanen dimasukkan ke dalam tong berisi air. Buah kopi yang kualitas baik akan tenggelam, dan buah kopi yang kualitas kurang baik akan mengapung, hal ini disebabkan buah kopi terserang hama atau tidak ada biji dalam buah tersebut. Rata-rata rendemen sortasi rambang yaitu 10-15%. Selanjutnya proses Penjemuran yang juga dilakukan secara manual memanfaatkan sinar matahari langsung. Selanjutnya proses Hulling atau proses pemecahan buah kopi dari kulit luar yang sudah kering menggunakan alat yang bernama huller. Setelah itu proses sortasi dan grading biji kopi yang juga dilakukan dengan cara manual

menggunakan alat sederhana seperti nampan dan ayakan dengan berbagai ukuran. Selanjutnya biji kopi disimpan didalam karung dan di beri ketengana sesuai ukuran. Tempat untuk menyimpan biji dialasi papan kayu supaya menghindari kontak dengan lantai.