

RINGKASAN

“Proses Pengeringan Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Menggunakan *Mason Dryer* Di Pabrik Kopi PT Perkebunan Nusantara 1 Regional 5 Kebun Bangelan Bantaran Malang” Aseyka Gita Sasmita Raharja, NIM B31232117, Tahun 2025, 63 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Amal Bahariawan, S.TP., M.Si. (Pembimbing Magang)

Kopi Robusta (*Coffea canephora*) adalah salah satu komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis tinggi yang banyak ditanam dan dikonsumsi di dunia. Pada prosesnya pengeringan kopi menggunakan cara tradisional, yang mana hal tersebut masih bergantung pada cuaca. Sehingga terdapat alternatif pengeringan menggunakan *mason dryer* bertujuan mempercepat proses pengeringan.

PT Perkebunan Nusantara 1 Regional 5 Kebun Bangelan Bantaran Malang merupakan salah satu lembaga atau instansi di bawah kendali BUMN yang mengembangkan sektor perkebunan di Indonesia. Memberikan peluang kepada mahasiswa untuk belajar secara langsung baik teori maupun praktik lapang, harapannya mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan pengalaman kerja nyata untuk mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan di lokasi Magang.

Kegiatan magang dilaksanakan pada periode 4 Agustus hingga 4 November 2025 dengan metode pelaksanaan yang meliputi diskusi, observasi, praktik kerja langsung, dokumentasi, kegiatan magang juga meliputi proses pengolahan kopi robusta mulai dari penerimaan gelondong, perambangan, penggilingan, pencucian, pengeringan, sortasi, uji petik, pengemasan, hingga pengiriman, serta pengawasan pengendalian mutu, proses roasting, dan cupping test.

Di PTPN 1 Regional 5 Kebun Bangelan, proses pengeringan kopi robusta dilakukan melalui dua metode, yaitu pengeringan alami menggunakan *sun drying* dan pengeringan mekanis menggunakan mesin *mason dryer*. Proses pengeringan dengan *mason dryer* berlangsung selama 18–20 jam dan dihentikan setelah kadar air biji mencapai 10,5%.