

RINGKASAN

Aspek Proses Fermentasi Biji Kopi Robusta Menggunakan Markisa dan Nanas. Citra Retno Wulandari, NIM. B31232328, Tahun 2025, 33 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dimas Triardianto S.T.,M.Sc.(Dosen Pendamping), Aldian Dwika Ananta(Pembimbing Lapang).

Magang merupakan bentuk pembelajaran yang dilakukan dimana mahasiswa menerapkan ilmu dan keterampilannya secara langsung di lingkungan kerja nyata, di luar kampus yang dilakukan oleh Politeknik Negeri Jember, selaku Perguruan Tinggi Penyelenggara Pendidikan Vokasi (PTPPV) dengan harapan kegiatan magang ini mampu memberikan pengalaman yang relevan dan membekali mereka untuk segera beradaptasi dan berkontribusi di dunia industri dan dunia kerja.

PT Manufactur Dynamic Indonesia adalah perusahaan teknologi pertanian yang memproduksi mesin pengolahan kopi dan kakao. PT MDI telah mengembangkan beberapa unit bisnis di bawah naungannya, antara lain Eiko yang berfokus pada produksi mesin, Eiko Farms sebagai penghasil produk kopi, dan Institut Kopi Ilmiah yang bergerak di bidang pelatihan. Lokasi Pabrik berpotensi besar dalam menyerap tenaga kerja dari masyarakat sekitar.

Kegiatan umum yang dilakukan mahasiswa di lokasi magang antara lain Pengolahan kopi yang diawali dengan Pemetikan Ceri Kopi, Penyortiran Ceri Kopi, Perambangan Ceri Kopi, Fermentasi Kopi, Penjemuran Kopi, Sortasi Biji Kopi, *Roasting* Kopi, *Grinder* Biji Kopi, dan Pengemasan Bubuk Kopi. Pengolahan kakao dengan *Roasting* Kakao, Proses *Winnowing* Kakao, Proses Pemasta Kakao, *Ball Mill*, Proses Pengepresan, dan yang terakhir yaitu Pengayakan Coklat Kakao. Pengabdian Masyarakat, Pembersihan Greenhouse, dll.

Fermentasi merupakan salahsatu tahapan pada pengolahan kopi yang memanfaatkan mikroorganisme untuk menguraikan lendir pada buah kopi. Tujuan dari kegiatan ini adalah fermentasi biji kopi robusta dengan menggunakan buah buahan lokal guna meningkatkan citarasa dan aroma kopi. proses fermentasi di lakukan selama 4-5 hari, dengan pengambilan data yaitu,

PH, Tds, Mv, Ec, dan mengecek rasa pada fermentasi. Berdasarkan percobaan tersebut diperoleh hasil yaitu biji kopi robusta menggunakan campuran nanas markisa mampu meningkatkan aroma dan cita rasa kopi. Hasil analisis menunjukkan bahwa fermentasi dengan penambahan nanas dan markisa berjalan efektif (pH turun, TDS/PPM naik), tetapi pada hari ke-3, hanya TDS/PPM yang mendekati standar, sementara pH terlalu rendah dan MV terlalu rendah (kemungkinan kesalahan pengukuran).