

RINGKASAN

Fermentasi Biji Kopi Robusta Menggunakan Pisang dan Kulit Nangka. Fresta Aulia Hawana NIM.B31231630, Tahun 2025 20 Halaman. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dimas Triardianto S.T., M.Sc (Dosen Pembimbing), Aldian Dwiki Ananta (Pembimbing Lapang).

Politeknik Negeri Jember Sebagai Perguruan Tinggi Penyelenggara Pendidikan Vokasi (PTPPV), salah satu bentuk pembelajaran yang dilakukan oleh Politeknih Negeri Jember adalah melalui kegiatan magang, pada kegiatan ini mahasiswa tidak hanya memahami proses produksi, tetapi juga dilatih untuk berpikir aktif, analitis, dan kreatif dalam menyelesaikan masalah industri nyata. Hal ini diwujudkan melalui keterlibatan langsung dalam inovasi. Dimana kegiatan magang dilaksanakan di PT Manufacturing Dynamic Indonesia (MDI) Jember.

PT Manufactur Dynamic Indonesia (MDI) adalah perusahaan yang bergerak di bidang teknologi tepat guna, khususnya pembuatan mesin untuk pengolahan kopi, kakao, dan pertanian. Perusahaan ini didirikan pada 25 November 2016 melalui program CPPBT Ristekdikti. Saat ini, PT MDI memiliki beberapa anak perusahaan, seperti Eiko (produsen mesin), Eiko Farms (produsen kopi), dan Institut Kopi Ilmiah (pusat pelatihan), dengan fokus utama memproduksi berbagai mesin pengolahan pasca panen dan perkebunan.

Beberapa kegiatan yang dilakukan pada lokasi magang adalah Pengolahan kopi yang dimulai dari Pemetikan Ceri Kopi Robusta, Penyortiran Ceri Kopi, Pencucian Biji Kopi Robusta, Perambangan, Fermentasi Kopi, Penjemuran. Hulling(Pengupasan), Roasting, Grander, dan Pengemasan. Selain itu juga dilakukan renovasi Greenhouse, Penanaman Sayur, Pemanenan Ceri Kopi, Roasting kakao, hingga pelatihan pengolahan kakao dengan menggunakan alat Press Pemisah Lemak Kakao.

Fermentasi merupakan tahap kritis dalam produksi kopi untuk menghilangkan lendir pada biji dengan bantuan mikroba. Proses ini dilakukan di dalam drum plastik tertutup yang dilengkapi sistem sirkulasi udara menggunakan botol air dan selang, selama 7 hari dengan pemantauan parameter seperti pH, TDS, EC, dan MV harian. Fermentasi dianggap selesai saat pH mencapai 3,06. Biji kopi kemudian

dikeluarkan dan dijemur selama 7-10 hari hingga kadar airnya mencapai 12%, sebelum akhirnya dilakukan proses huller atau pengupasan kulit kering. Dari kegiatan tersebut diperoleh hasil bahwa penggunaan bauh berpengaruh pada cita rasa pada hasil fermentasi kopi robusta.