

RINGKASAN

Analisis Mutu *Green Bean* Robusta Berdasarkan Ukuran Dan Waktu Panen Di PT. Harta Mulia, Soot Beni Wibowo, NIM A44221796, Tahun 2025, 64 Halaman, Pengelolaan Perkebunan Kopi, Politeknik Negeri Jember, Hatmiyarni Tri Handayani, S.TP, M.Sc (pembimbing internal).

Harta Mulia, Desa Modangan, Kecamatan Nglegok, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Kegiatan magang dilaksanakan selama empat bulan, mulai 1 Juli hingga 31 Oktober 2025, dengan tujuan untuk mengembangkan kemampuan mahasiswa dalam menerapkan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik kerja di lapangan, khususnya dalam bidang pengelolaan dan pengujian mutu kopi. PT. Harta Mulia merupakan perusahaan pengelola Perkebunan Kopi Karanganyar yang berdiri sejak tahun 1874 dan dikenal sebagai salah satu perkebunan kopi tertua di Indonesia. Perusahaan ini berfokus pada pengolahan kopi robusta dengan sistem produksi yang meliputi tahap budidaya, panen, pascapanen, sortasi, *grading*, uji mutu, *roasting*, *grinding*, hingga pengemasan produk kopi siap jual.

Selama pelaksanaan magang, mahasiswa berperan aktif dalam kegiatan analisis mutu *green bean* robusta berdasarkan ukuran dan waktu panen. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa biji kopi dengan ukuran 7 mm dan 6 mm memiliki mutu fisik terbaik dengan kondisi biji utuh dan seragam. Biji kopi tersebut digunakan untuk memenuhi kebutuhan stok internal perusahaan serta pesanan eksternal seperti O.G Café De Karanganyar. Sementara itu, biji kopi dengan ukuran 5 mm serta biji cacat seperti berlubang, pecah, dan hitam dimanfaatkan sebagai bahan baku produksi kopi bubuk komersial yang memiliki nilai ekonomis lebih rendah namun tetap bernilai jual. Hasil pengujian tersebut menunjukkan bahwa panen petik merah menghasilkan biji kopi dengan mutu lebih tinggi dibandingkan petik racut karena buah dipanen pada tingkat kematangan sempurna dengan kandungan gula dan aroma optimal. Proses *grading* dan uji mutu yang dilakukan secara manual menggunakan ayakan berukuran 5, 6, dan 7 mm menjadi tahap penting dalam menentukan kualitas akhir *green bean* yang dihasilkan.

Kegiatan magang ini memberikan pengalaman nyata kepada mahasiswa dalam memahami secara menyeluruh proses pengolahan kopi mulai dari pembibitan hingga penentuan mutu akhir. Melalui kegiatan ini, mahasiswa mampu meningkatkan keterampilan teknis, kemampuan analitis, dan wawasan manajerial yang relevan dengan dunia kerja di bidang perkebunan kopi. Selain itu, kegiatan magang juga menumbuhkan kesadaran akan pentingnya penerapan standar mutu sebagai upaya untuk meningkatkan daya saing produk kopi Indonesia di pasar nasional maupun internasional.