

RINGKASAN

PT Harta Mulia merupakan perusahaan agrobisnis dan agrowisata yang mengelola komoditas utama kopi Robusta dan Excelsa. Perusahaan ini memiliki struktur organisasi yang lengkap, mulai dari direktur utama hingga divisi produksi dan perkebunan. Lokasi perkebunan berada pada ketinggian 450–600 mdpl dengan luas lahan 223,38 hektar, sehingga sangat sesuai untuk pengembangan kopi robusta.

Laporan ini berisi hasil pelaksanaan magang yang dilaksanakan di PT Harta Mulia, Kebun Kopi Karanganyar, Blitar, selama 1 Juli–31 Oktober 2025. magang bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa dalam kegiatan budidaya, pengolahan, dan pengemasan kopi, serta membandingkan teori perkuliahan dengan praktik di lapangan.

Selama magang, kegiatan mahasiswa terbagi menjadi dua divisi, yaitu divisi kebun dan divisi produksi. Pada divisi kebun, mahasiswa mengikuti kegiatan persemaian benih, pembibitan, penyiraman, pembersihan gulma, pemangkasan, dan pemanenan kopi. Pada divisi produksi, mahasiswa melakukan rangkaian proses pascapanen, mulai dari sortasi gelondong, perendaman, penjemuran *dry process*, *hulling*, *grading*, sortasi *defect*, uji mutu berdasarkan SNI 01-2907-2008, roasting pada suhu $\pm 220^{\circ}\text{C}$, hingga proses grinding menjadi kopi bubuk.

Laporan ini membahas proses pengemasan kopi robusta di PT Harta Mulia. Produk yang dikemas ada dua jenis, yaitu kopi bubuk (*ground coffee/GC*) dan kopi sangrai utuh (*roast bean/RB*). Kemasan yang dipakai adalah *standing pouch* aluminium foil ukuran 150 g dan 250 g, karena bahan ini mampu melindungi kopi dari cahaya, udara, kelembapan, dan bau sehingga kualitasnya tetap terjaga.

Proses pengemasannya masih dilakukan secara manual. Tahapannya meliputi menimbang kopi, memasukkan kopi ke dalam kemasan, menempelkan label (logo, jenis kopi, dan tanggal kedaluwarsa), lalu menutup kemasan menggunakan sealer. Setelah itu dilakukan pemeriksaan kualitas untuk memastikan berat sudah sesuai, kemasan rapi, dan hasil seal tertutup rapat. Selama magang Mahasiswa belajar bahwa pengemasan sangat penting untuk menjaga kualitas dan nilai jual produk.