

**Proses Produksi Kopi Bubuk Arabika Di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao
Indonesia**

Pembimbing: Ir.Abi Bakri, M.Si dan Ir. Bambang Poerwanto, MP

Mochamad Fuad Farizi

Bidang Konsentrasi Teknologi Pangan dan Gizi
Program Studi Manajemen Agroindustri
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia merupakan salah satu lembaga non profit yang memperoleh mandat dari Pemerintah Republik Indonesia untuk melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao secara nasional. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao melakukan beberapa pengembangan diantaranya pengolahan kopi, salah satu jenis nya yaitu kopi arabika. Proses produksi kopi arabika harus dilakukan dengan baik dan benar agar menghasilkan produk yang berkualitas baik. Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) yang dilaksanakan mulai tanggal 14 Maret – 14 Juni 2016 dilakukan pengamatan mengenai proses produksi kopi bubuk arabika di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dengan tujuan untuk memahami proses pengolahan bubuk kopi arabika di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Proses produksi kopi bubuk arabika di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao meliputi pengupasan kulit tanduk, sortasi dan *grading*, penyangraian, pembubukan dan pengemasan.

Kata Kunci : Bubuk kopi arabika, Proses produksi, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.