

RINGKASAN

Proses Pengemasan Kopi Bubuk Robusta Kemasan 150 Gram Di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember, Poetri Adinda Yesha Oktavia, NIM D31230704. Tahun 2026, 41 halaman. Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, Pembimbing: Taufik Hidayat, S.E, M.Si

Laporan magang ini membahas proses pengemasan kopi bubuk robusta kemasan 150 gram di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember. Kegiatan magang dilaksanakan selama empat bulan, mulai 1 Maret hingga 30 Juni 2026, dengan tujuan memberikan pengalaman kerja nyata kepada mahasiswa dalam bidang pengolahan dan pengemasan kopi serta memahami penerapan manajemen produksi di perusahaan.

Perumda Perkebunan Kahyangan Jember merupakan Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) yang bergerak di bidang perkebunan dan pengolahan kopi. Proses produksi kopi dimulai dari penerimaan bahan baku berupa biji kopi robusta (*green bean*), pemeriksaan mutu, penyangraian (*roasting*), penggilingan menjadi bubuk kopi, hingga tahap pengemasan sebagai proses akhir sebelum produk dipasarkan. Proses pengemasan kopi bubuk 150 gram dilakukan menggunakan mesin otomatis agar berat isi dan kualitas kemasan lebih seragam. Sebelum dikemas, bubuk kopi didinginkan selama kurang lebih 30 menit hingga 1 jam, kemudian dimasukkan ke dalam tangki penampung mesin. Hasil kemasan pertama diperiksa menggunakan timbangan manual untuk memastikan berat bersih mencapai 150 gram. Setelah sesuai standar, proses pengemasan dilanjutkan dan dilakukan pengecekan secara berkala. Selanjutnya, tanggal kadaluarsa ditulis secara manual menggunakan spidol permanen pada bagian luar kemasan, kemudian produk dikemas ke dalam kardus yang masing-masing berisi 20 kemasan sebelum disimpan di gudang untuk didistribusikan.

Selain mengikuti kegiatan produksi, mahasiswa juga terlibat dalam operasional Kahfee (Kahyangan Coffee) dengan membantu pelayanan pelanggan, pembuatan makanan dan minuman, kasir, administrasi penjualan, serta kegiatan administrasi kantor seperti pengarsipan dan digitalisasi dokumen.

Melalui kegiatan magang ini, mahasiswa memperoleh pengetahuan dan pengalaman mengenai seluruh tahapan pengolahan serta pengemasan kopi robusta, memahami pentingnya penerapan standar operasional prosedur (SOP), pengendalian mutu, serta manajemen produksi dalam menghasilkan produk kopi yang berkualitas, aman, dan siap dipasarkan.