

RINGKASAN

Alur Pengemasan Kopi Bubuk Robusta Sachet Dengan Berat 7 Gram Di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember, Fahdina Zulfa, NIM D31230807. Tahun 2026, 35 halaman. Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember, Pembimbing: Taufik Hidayat, S.E, M.Si

Laporan magang ini berjudul Alur Pengemasan Kopi Bubuk Robusta Sachet dengan Berat 7 Gram di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember. Kegiatan magang dilaksanakan di Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember selama periode 1 Maret sampai 30 Juni 2026. Tujuan magang adalah memberikan pengalaman kerja nyata kepada mahasiswa, memahami proses pengolahan dan pengemasan kopi robusta, serta meningkatkan keterampilan teknis dan kemampuan kerja di dunia industri.

Perumda Perkebunan Kahyangan merupakan Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) Kabupaten Jember yang bergerak di bidang perkebunan dan pengolahan hasil perkebunan, khususnya kopi robusta. Perusahaan mengolah biji kopi menjadi berbagai produk, seperti kopi sangrai, kopi bubuk, dan kopi sachet, serta memiliki unit usaha coffee shop Kahfee sebagai sarana pemasaran produk.

Selama magang, mahasiswa mengikuti seluruh rangkaian proses produksi, mulai dari penerimaan bahan baku (green bean), pemeriksaan mutu, penyangraian (roasting), penggilingan, hingga pengemasan produk. Fokus utama laporan ini adalah proses pengemasan kopi bubuk robusta sachet 7 gram. Setelah proses penggilingan, bubuk kopi didinginkan terlebih dahulu agar suhu stabil dan kualitas tetap terjaga. Selanjutnya bubuk kopi dimasukkan ke dalam tangki mesin pengemas otomatis. Sebelum proses pengemasan dimulai, operator memastikan mesin dalam kondisi baik dan melakukan pengaturan sesuai standar perusahaan.

Hasil pengemasan kemudian diperiksa melalui penimbangan manual untuk memastikan setiap kemasan memiliki berat bersih 7 gram. Satu renteng terdiri atas 10 sachet dengan berat total 70 gram. Apabila hasil penimbangan sesuai standar, proses pengemasan dilanjutkan. Produk yang telah dikemas kemudian dimasukkan ke dalam kardus sebagai kemasan sekunder, dengan setiap kardus berisi 24 renteng

atau 240 sachet. Pengemasan akhir bertujuan melindungi produk selama penyimpanan, pengangkutan, dan distribusi sehingga mutu produk tetap terjaga hingga sampai ke tangan konsumen.

Selain mengikuti kegiatan produksi, mahasiswa juga memperoleh pengalaman pada unit usaha Kahfee (Kahyangan Coffee) dengan membantu pelayanan pelanggan, pembuatan makanan dan minuman, penyajian kopi, kasir, pencatatan penjualan, serta membantu administrasi kantor seperti digitalisasi arsip, pengarsipan dokumen, dan distribusi dokumen antarbidang.

Melalui kegiatan magang ini, mahasiswa memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai proses pengolahan dan pengemasan kopi robusta, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP), pengendalian mutu, serta sistem kerja di perusahaan. Pengalaman tersebut memberikan bekal keterampilan teknis, kedisiplinan, tanggung jawab, kemampuan bekerja sama, dan kesiapan menghadapi dunia kerja di bidang agribisnis dan industri pengolahan kopi.