

## RINGKASAN

**Proses Produksi Kopi Bubuk Robusta Kemasan 150 Gram di Perumda Perkebunan Kabupaten Jember**, Putri Luzia Septyana, NIM D31230694, Tahun 2026, 37 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Aulia Nadhirah, S.P., M.P. selaku Dosen Pembimbing.

Perumda Perkebunan Kahyangan Jember merupakan Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) Kabupaten Jember yang bergerak di bidang perkebunan dan pengolahan hasil perkebunan, khususnya kopi robusta, karet, dan cengkeh. Kegiatan magang dilaksanakan selama empat bulan, mulai 1 Maret sampai 30 Juni 2026 di Kantor Direksi Perumda Perkebunan Kahyangan Jember, Kahfee (Kahyangan Coffee), dan Kahfee Bandara Notohadinegoro Jember. Tujuan kegiatan magang yaitu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan operasional perusahaan serta memberikan kesempatan untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan, khususnya pada proses produksi kopi bubuk robusta kemasan 150 gram.

Kegiatan magang meliputi penerimaan bahan baku *green bean*, pengambilan bahan baku dari gudang penyimpanan, proses penyangraian (*roasting*), penggilingan (*grinding*), pendinginan, pengemasan, penyimpanan produk jadi, pemasaran produk, operasional kafe, administrasi kantor, serta survei harga kopi. Proses produksi kopi bubuk robusta kemasan 150 gram diawali dengan pengambilan *green bean* robusta RW/P 4 dari gudang penyimpanan yang kemudian disangrai menggunakan mesin *roaster* berkapasitas 60 kilogram dengan suhu awal sekitar 40°C selama kurang lebih 20–30 menit hingga mencapai tingkat kematangan *medium to dark roast* sesuai standar perusahaan. Biji kopi hasil penyangraian selanjutnya digiling menggunakan mesin grinder berkapasitas sekitar 2 kilogram per proses hingga menghasilkan bubuk kopi yang halus, kemudian didinginkan selama satu hari satu malam sebelum dikemas menggunakan mesin *packing* otomatis ke dalam kemasan aluminium foil berukuran 150 gram. Produk yang telah memenuhi standar berat dan kualitas selanjutnya diberi tanggal

kedaluwarsa, disusun ke dalam kardus, disimpan di gudang produk jadi, dan dipasarkan melalui sistem offline maupun online.

Kegiatan magang memberikan pengalaman dalam memahami secara langsung proses produksi kopi bubuk robusta kemasan 150 gram, administrasi perkantoran, operasional kafe, serta kegiatan pemasaran di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember. Pengalaman tersebut memberikan wawasan mengenai penerapan proses kerja pada setiap bagian sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dalam kegiatan operasional perusahaan.