

RINGKASAN

Proses Pengemasan Produk Kopi Premium dan Kopi lanang di Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember, Septiana Puspita Sari, NIM D31230274, Tahun 2026, 42 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Aulia Nadhirah, S.P., M.P. Selaku Dosen Pembimbing.

Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan merupakan salah satu Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) milik Pemerintah Kabupaten Jember yang bergerak di bidang pengelolaan dan pengolahan komoditas perkebunan khususnya kopi dan karet. Dalam upaya meningkatkan nilai tambah produk perkebunan, perusahaan mengolah biji kopi mentah (*green bean*) menjadi produk kopi siap konsumsi berupa kopi sangrai dan kopi bubuk melalui bagian Pemasaran Dan Pengembangan Bisnis.

Kegiatan magang ini dilaksanakan selama 4 bulan yang dihitung mulai tanggal 2 Maret sampai 30 Juni 2026 yang dilakukan di Kantor Direksi Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember, Kebun Gunung Pasang, dan Kebun Sumberwadung. Kegiatan magang di Kebun mencakup taksasi kopi robusta, sedangkan kegiatan di Kantor Direksi Perusahaan Umum Daerah (Perumda) Perkebunan Kahyangan Jember mencakup pengolahan proses produksi kopi robusta bubuk dan kopi robusta sangrai, pengarsipan surat, operasional *Cafe Kahfee*, promosi produk kopi robusta, dan distribusi produk kopi robusta.

Fokus laporan ini terletak pada proses pengemasan dua produk kopi unggulan, yaitu kopi robusta bubuk premium dan kopi bubuk robusta lanang. Kopi premium diproduksi menggunakan mutu biji kopi robusta pilihan (*green bean*) yaitu RWP 1s, dan RWP 1ss. Kopi lanang diproduksi menggunakan mutu RWP 1 *Peaberry* yang sudah dilakukan penyortiran untuk diambil *green bean* yang baik. Tingkat kematangan yang digunakan yaitu *light* dengan tingkat rendemen sebesar 82%. Perbedaan antara kedua produk unggulan tersebut terletak pada jenis kemasan, label produk, berat kemasan, jenis biji kopi robusta, dan mutu kopi. Perbedaan tersebut menghasilkan karakteristik produk yang berbeda dari segi

tampilan, aroma, dan cita rasa. Persamaan kedua produk terdapat pada proses pengemasan, jenis kemasan, dan tingkat kematangan yang digunakan.

Proses pengemasan kopi premium dan kopi lanang dilakukan melalui beberapa tahapan yang sama, yaitu persiapan alat dan bahan, pelabelan, pengemasan, penimbangan, penyegelan, dan sortir produk. Seluruh tahapan tersebut bertujuan menjaga kualitas, kebersihan, ketepatan berat, serta keamanan produk hingga siap dipasarkan. Perbedaan utama antara kopi premium dan kopi lanang terletak pada jenis biji kopi robusta yang digunakan, mutu *green bean* desain label, jenis kemasan, dan berat bersih produk, di mana kopi premium memiliki berat 100 gram sedangkan kopi lanang 75 gram. Keduanya menggunakan mutu bahan baku yang berbeda dan melalui standar proses pengemasan yang seragam sehingga kualitas, aroma, dan karakteristik produk tetap terjaga serta konsisten saat dipasarkan.