

RINGKASAN

Proses Penerimaan Bahan Baku Kopi Robusta (*Coffea canephora*) di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember, Nurin Jazlina, NIM D31231442, Tahun 2026, 33 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Taufik Hidayat, S.E., M.Si.

Kegiatan magang dilaksanakan di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember selama empat bulan, mulai 1 Maret sampai 30 Juni 2026. Kegiatan ini merupakan bagian dari kurikulum Program Studi Manajemen Agribisnis yang bertujuan untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa melalui penerapan ilmu secara langsung di dunia kerja. Perumda Perkebunan Kahyangan Jember merupakan Badan Usaha Milik Daerah yang bergerak di bidang agribisnis dengan komoditas utama kopi, karet, dan cengkeh. Salah satu aktivitas penting dalam perusahaan adalah pengelolaan bahan baku kopi sebagai penunjang kelancaran proses produksi kopi sangrai dan kopi bubuk.

Permasalahan yang menjadi fokus dalam kegiatan magang ini adalah bagaimana proses penerimaan bahan baku kopi robusta dilaksanakan serta hambatan yang dihadapi selama proses penerimaan bahan baku di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember. Tujuan kegiatan magang adalah memahami tahapan penerimaan bahan baku kopi robusta, mengidentifikasi mutu bahan baku berdasarkan standar perusahaan, memahami sistem administrasi dan koordinasi antarbagian dalam pengadaan bahan baku, serta mengidentifikasi hambatan yang terjadi selama proses penerimaan bahan baku.

Metode pelaksanaan magang meliputi observasi, praktik kerja secara langsung, wawancara dengan pembimbing lapang dan karyawan, dokumentasi, serta studi pustaka. Melalui metode tersebut diperoleh data mengenai kegiatan operasional perusahaan, khususnya pada bagian pemasaran dan pengembangan bisnis serta proses penerimaan bahan baku kopi robusta.

Selama pelaksanaan magang, berbagai kegiatan operasional telah dilakukan, meliputi kegiatan taksasi kopi untuk memperkirakan potensi hasil panen, pengelolaan arsip surat masuk dan surat keluar, proses produksi kopi sangrai, proses produksi kopi bubuk mulai dari pemasukan bahan baku, penyangraian, penghalusan, pengemasan hingga pemasaran produk, serta kegiatan operasional Cafe Kahfee yang meliputi pemilihan bahan baku, penataan tata letak kafe, dan penyusunan rekapan hasil penjualan.

Kegiatan khusus yang menjadi fokus laporan adalah proses penerimaan bahan baku kopi robusta. Proses diawali dengan penyusunan surat permintaan bahan baku oleh Bagian Pemasaran dan Pengembangan Bisnis berdasarkan kebutuhan produksi dan ketersediaan persediaan. Surat tersebut diajukan kepada Bagian Umum untuk memperoleh lembar disposisi sebagai dasar koordinasi dengan Tim Pengadaan Barang dan Jasa (PBJ). Selanjutnya, Tim PBJ melakukan koordinasi dengan kebun penyedia bahan baku untuk memenuhi kebutuhan kopi sesuai jumlah

dan mutu yang diminta. Setelah bahan baku tiba di perusahaan, dilakukan pemeriksaan kesesuaian jenis, jumlah, kondisi fisik, serta penimbangan sebelum bahan baku diberi identitas dan disimpan di gudang sebagai persediaan yang siap digunakan dalam proses produksi.