

RINGKASAN

Proses *Roasting* Kopi Robusta Tingkat Kematangan *Light* dengan Mesin Kapasitas 3 Kilogram di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember, Angel Ferinta, NIM D31230078, Tahun 2026, 39 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 dan karet. Kegiatan magang dilaksanakan selama empat bulan, mulai Maret hingga Juni 2026 di Kantor Direksi Perumda Perkebunan Kahyangan Jember, Bandara Notohadinegoro Jember, Kebun Gunung Pasang, dan Kebun Sumberwadung. Tujuan kegiatan magang ini adalah mempersiapkan diri dalam menghadapi dunia kerja, meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mengenai kegiatan operasional di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember, serta memperoleh pengalaman kerja secara langsung sebagai bekal dalam menerapkan teori yang diperoleh selama perkuliahan.

Kegiatan magang mencakup taksasi kopi, penerimaan dan penggudangan bahan baku *green bean*, proses *roasting*, penggilingan kopi sangrai, pengemasan produk kopi, penyimpanan produk hilir, pemasaran, operasional kafe, serta administrasi kantor. Proses *roasting* kopi robusta dilakukan menggunakan mesin *roaster* kapasitas 3 kilogram dengan mengacu pada *Roast Comparison Chart* dari Heirloom Coffee, LLC. Tahapan *roasting* diawali dengan persiapan dan pemanasan mesin, memasukkan *green bean*, pengaturan suhu dan waktu sangrai, pengamatan perubahan warna, aroma, serta suara *cracking* sebagai salah satu indikator kematangan awal, kemudian dilanjutkan dengan proses pendinginan menggunakan *cooling tray* hingga diperoleh *roasted bean* tingkat kematangan *light*.

Pemilihan topik *roasting* kopi robusta dengan tingkat kematangan *light* didasarkan pada karakteristiknya yang mampu mempertahankan cita rasa asli biji kopi, menghasilkan warna cokelat muda, memiliki tingkat keasaman yang lebih tinggi, serta menghadirkan cita rasa yang lebih kompleks dibandingkan *roasting* dengan tingkat kematangan yang lebih gelap. Keberhasilan proses *roasting*

dipengaruhi oleh pengendalian suhu, waktu sangrai, dan ketepatan dalam menentukan titik akhir *roasting*. *Roasted bean* yang dihasilkan dapat dipasarkan dalam bentuk kopi sangrai maupun diolah lebih lanjut menjadi kopi bubuk melalui proses penggilingan dan pengemasan.

Kegiatan magang memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai proses pengolahan kopi robusta, khususnya pada tahap *roasting* tingkat kematangan *light*. Pengalaman praktik secara langsung memberikan pengetahuan mengenai pengoperasian mesin *roasting*, pengendalian mutu produk, serta manajemen produksi kopi di Perumda Perkebunan Kahyangan Jember. Peningkatan pengendalian parameter *roasting* dan pemanfaatan teknologi pencatatan data proses secara lebih terstruktur diperlukan untuk menjaga konsistensi mutu kopi yang dihasilkan.