

RINGKASAN

Manajemen Operasional Produksi *Roastbean* dan Teknik Penyangraian Coday Roastery di PT. Coday Megah Sentosa, Ikhwan Sasnira, Nim A44222949, Tahun 2025, 53 halaman., Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dian Galuh Pratita, S.P., M.Sc. (Pembimbing Magang), dan Muhammad Mansyur Haidar. (Pembimbing Praktisi).

Kegiatan Magang Kerja Industri (MKI) merupakan bagian integral dari sistem pendidikan vokasi di Politeknik Negeri Jember yang bertujuan untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa melalui integrasi antara pembelajaran teoritis dan praktik di dunia industri. Program ini dilaksanakan oleh mahasiswa Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi di PT. Coday Megah Sentosa, sebuah perusahaan yang bergerak di bidang pendidikan kopi, pengolahan kopi, serta operasional kafe. Kegiatan magang berlangsung selama empat bulan, yaitu mulai Juli hingga Oktober 2025 di Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

PT. Coday Megah Sentosa merupakan lembaga pelatihan kerja yang berfokus pada pengembangan kompetensi di bidang perkopian melalui program pelatihan barista, *roasting*, serta manajemen kafe. Perusahaan ini memiliki beberapa divisi utama yang saling terintegrasi dalam menjalankan proses bisnisnya, yaitu divisi *Coffee Class* sebagai pusat pelatihan, divisi *Roastery* sebagai unit produksi *roastbean*, serta divisi *Café* yang berperan dalam pelayanan produk kepada konsumen. Sinergi antar divisi tersebut memungkinkan perusahaan mengelola rantai nilai kopi secara komprehensif, mulai dari pengolahan biji kopi hingga penyajian minuman kopi kepada pelanggan.

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan melalui beberapa metode, antara lain observasi, praktik langsung, wawancara, diskusi, demonstrasi, serta studi pustaka. Melalui metode tersebut, mahasiswa dapat memahami kondisi operasional perusahaan secara nyata serta memperoleh pengalaman praktis terkait proses produksi dan manajemen operasional di industri kopi.

Selama kegiatan magang, mahasiswa terlibat dalam berbagai aktivitas operasional perusahaan, terutama pada divisi *roastery*, *coffee class*, dan *café*. Pada divisi *roastery*, mahasiswa mempelajari proses pengolahan kopi mulai dari

penanganan bahan baku, proses *roasting* biji kopi, sortasi hasil sangrai, hingga pengemasan produk *roastbean*. Proses penyangraian menjadi tahapan penting karena menentukan karakter rasa dan aroma kopi yang dihasilkan. Selain itu,

mahasiswa juga mempelajari prosedur pengendalian mutu melalui kegiatan evaluasi hasil *roasting* dan uji cita rasa (*cupping*) untuk memastikan konsistensi kualitas produk kopi.

Pada divisi *Coffee Class*, mahasiswa berperan sebagai asisten mentor dalam mendukung pelaksanaan berbagai program pelatihan, seperti kelas barista, manual brewing, latte art, serta *roasting*. Sementara itu, pada divisi *café* mahasiswa mempelajari alur operasional pelayanan minuman kopi, mulai dari persiapan peralatan, kalibrasi mesin espresso, pembuatan minuman, hingga pengelolaan kebersihan dan stok bahan baku. Kegiatan tersebut memberikan pemahaman menyeluruh mengenai manajemen operasional usaha kafe serta standar pelayanan pelanggan dalam industri kopi.

Secara keseluruhan, kegiatan magang di PT. Coday Megah Sentosa memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan kompetensi mahasiswa, baik dari aspek teknis maupun nonteknis. Pengalaman kerja langsung di lingkungan industri memungkinkan mahasiswa untuk mengintegrasikan teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan praktik nyata, serta meningkatkan kemampuan analisis, komunikasi, kerja sama tim, dan kedisiplinan. Selain itu, kegiatan ini juga memperkuat sinergi antara dunia pendidikan dan dunia industri dalam mencetak sumber daya manusia yang kompeten dan siap menghadapi perkembangan industri kopi yang semakin dinamis.