

RINGKASAN

Produksi Kopi Bubuk Robusta dengan Tingkat Kematangan Medium dalam Upaya Peningkatan Mutu. Hafizhah Rana Fathin, NIM B32182134, Tahun 2020, 30 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokh Fatoni Kurnianto S.TP., M.P (Pembimbing Utama)

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di Kampung Kopi Gombengsari, Banyuwangi. Lokasi perkebunan di Gombengsari memiliki empat wilayah yaitu lingkungan Lerek, Kacangan, Suko dan Gombeng. Perkebunan Kopi Robusta yang dikelola oleh masyarakat ini diolah secara mandiri dan menerapkan berbagai metode pengolahan. Dimulai dari tahun 2016 hingga saat ini home industri yang ada berjumlah delapan yang bergerak dalam pengolahan kopi. Dalam pengolahan setiap home industri tentunya memiliki ciri khas dalam pengolahannya masing-masing.

Beberapa home industri kopi yang dikelola secara mandiri ataupun berkelompok dengan metode pengolahan dan penyajian yang berbeda. Hal ini dilakukan karena para pengusaha kopi di Gombengsari memiliki karakteristik tersendiri terhadap cita rasa produk kopi yang dihasilkan. Pengolahan kopi yang biasa dikenal yaitu pengolahan secara basah dan kering dengan proses natural yang banyak diterapkan oleh petani. Proses pengolahan secara natural terkenal kuno memiliki cara yang lebih mudah diawali dengan pemanenan, sortasi buah, pengeringan, hulling, sortasi greenbean, roasting, grinding dan packing.

Menjamin cita rasa yang tercipta ketika kopi dinikmati tentunya harus melalui proses yang dinamakan roasting. Selama proses roasting biji kopi mengalami perubahan dimulai dengan warna, aroma, rasa hingga kandungan di dalamnya. Tujuan proses roasting ini memberi pengaruh pada kopi hingga 30% dalam hal aroma dan rasa, sedangkan 60% dari penanaman di kebun kopi dan 10% dari penyajian barista.