

RINGKASAN

Pengolahan Kopi Robusta dengan Metode *Natural* dan Penyangraian Pada Tingkat *Medium Roast* di Kampung Kopi Gombengsari. Rizqi Nurma Yunita, NIM B32191686, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana Handayani S.TP., M.Sc (Selaku Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di Kampung Kopi Gombengsari, Kab. Banyuwangi. Kelurahan Gombengsari memiliki 4 (empat) dusun yaitu wilayah Lerek, Kacangan, Suko dan Gombengsari. Gombengsari juga memiliki luas wilayah Perkebunan / Pertanian mencapai 1.998 Ha, dan berada pada ketinggian \pm 650 dpl dengan rata rata curah hujan 2.088 mm. Sebagai penghasil kopi rakyat terbesar di Kabupaten Banyuwangi, Gombengsari saat ini mendapat julukan sebagai Perkampungan Kopi Gombengsari dan memiliki *home industry* aktif yang bergerak dalam bidang pengolahan kopi.

Pada kegiatan Praktik Kerja Lapang mahasiswa melaksanakan kegiatan budidaya tanaman kopi robusta di Gombengsari meliputi pengolahan lahan, pemupukan, Pangkas Lepas Panen (PLP), wiwil halus, dan peremajaan kopi. Untuk pengolahan kopi yang biasa dilakukan oleh petani kopi di Gombengsari yaitu pengolahan kopi dengan metode natural. Hal ini dikarenakan pengolahan tersebut terkenal sederhana dan lebih mudah dibandingkan metode yang lainnya. Proses pengolahan secara natural diawali dengan pemanenan petik merah, sortasi buah kopi, penjemuran, pecah kulit kering (*hulling*), sortasi biji kopi, penyangraian (*roasting*), *grinding*, dan *packing*.

Tahapan *roasting* ini memberi pengaruh cita rasa pada biji kopi sebesar 30%, dari penyajian barista hanya sebesar 10%, sedangkan sebanyak 60% yang berpengaruh berasal mulai dari proses pemetikan hingga menjadi *greenbean* kopi oleh para petani kopi. Oleh sebab itu, saat proses pengolahan kopi harus benar-benar diperhatikan karena hal tersebut paling besar presentase yang mempengaruhi cita rasa dari biji kopi yang dihasilkan. Pada tahapan *roasting*, biji kopi akan mengalami perubahan mulai dari warna, rasa, aroma, ukuran biji kopi, serta kandungan yang ada di dalamnya. Pada dasarnya *roasting* merupakan proses mengeluarkan air dalam kopi, mengeringkan dan mengembangkan biji kopi,

mengurangi berat, serta mengeluarkan aroma pada kopi tersebut. Dengan adanya reaksi *maillard* (karamelisasi) dan berbagai reaksi kimia lainnya dalam proses penyangraian akan meningkatkan aroma dari kopi. Karakter kopi yang dihasilkan sesuai dengan tingkat kematangan secara umum yang terdiri dari: *light roast*, *medium roast*, dan *dark roast*. Tahapan-tahapan dari proses *roasting* yang terjadi pada biji kopi, yaitu fase dehidrasi, *Maillard Reaction* atau fase karamelisasi, fase *crack*, fase *development bean*, dan fase pendinginan.