



# Prosedur Pemilihan Biji Kopi Terbaik Terhadap Pengolahan Kopi Robusta Di Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember

Devi Melinda Sari

<sup>1</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis Syariah, Program Studi Ekonomi Syariah, Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, Jl. Mataram No. 1 Jember

<sup>1</sup> melindadevi65@gmail.com

Info Artikel	Abstrak
<b>Masuk:</b> 15 Februari 2024 <b>Diterima:</b> 29 Februari 2024 <b>Diterbitkan:</b> 01 Maret 2024  <b>Kata Kunci:</b> <i>Prosedur Pemilihan Kopi Kopi, Kopi Robusta, Perumda</i>	Indonesia merupakan eksportir ke empat dunia untuk komoditi kopi dengan peran rata-rata sebesar 4,76 persen. Perumda Perkebunan Kahyangan Jember perlu mengembangkan strategi-produksi yang inovatif. Penelitian ini antara lain fluktuasi harga kopi di pasar global. Penggilingan kopi dengan grind size 80 mesh menghasilkan kopi yang lebih halus dari pada grind size 60 mesh semakin halus menggiling biji kopi semakin luas permukaan ampas yang terbuka, sehingga menghasilkan ekstra yang lebih cepat. Grind size menentukan seberapa cepat kopi akan di ekstraksi dan seberapa kuat rasa yang di hasilkan. Penggilingan yang lebih halus akan menghasilkan rasa yang lebih kuat dan pekat, sedangkan penggilingan yang lebih kasar menghasilkan rasa yang lebih lembut dan halus. Kualitas kopi dapat dinilai dari aroma dan rasa, karena aspek-aspek tersebut merupakan bagian dari persepsi multisensori manusia. Kualitas kopi, yang meliputi rasa dan aroma, dipengaruhi oleh variasi dan kualitas biji kopi, waktu dan suhu penyangraian, kondisi penyimpanan, proses penggilingan, teknik penyeduhan, dan air.

## PENDAHULUAN

Kegiatan Praktek Pengalangan Lapangan (PPL), dengan adanya kegiatan PPL ini yang diselenggarakan oleh Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Kiai Haji Achmad Siddiq Jember adalah dengan adanya kegiatan ini dapat membantu perusahaan dalam mencari calon tenaga kerja yang berkualitas. Dalam menyelesaikan kegiatan praktik lapangan ini, Mahasiswa dan Mahasiswi harus mulai mengembangkan diri supaya dapat memperluas pengetahuan yang belum diketahuinya. Dan bukan hanya itu dengan adanya keterampilan, pengetahuan spesialis, pandangan yang jauh kedepan, kedisiplinan dalam pekerjaan dan dengan tanggung jawab supaya menjadikan mereka pekerja yang berkualitas dan unggul dalam segala bidang pekerjaan.

Kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan adalah kegiatan pembelajaran yang memberikan wawasan, praktik, penelitian dan pengabdian terhadap masyarakat dalam kurun waktu yang telah ditentukan kepada mahasiswa. Kegiatan praktik pengalaman lapangan dilakukan selama satu bulan yang sudah diprogramkan khusus untuk mahasiswa atau mahasiswi semester lima (5) yang telah ditetapkan oleh pihak Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Mahasiswa secara mandiri atau berkelompok dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan keterampilan khusus dilapangan (industri) sesuai bidang keahliannya masing-masing. Kegiatan penelitian ini dilakukan dengan mempelajari permasalahan yang dihadapi di tempat pelaksanaan praktek lapangan.

Perumda Perkebunan (PDP) Kahyangan merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan produksi kopi. Produk yang dihasilkan dari Perumda perkebunan kahyangan Jember adalah kopi sangrai robusta dan kopi bubuk robusta dengan daerah pemasaran nya wilayah Jenber dan sekitarnya. Kabupaten Jember juga merupakan salah satu daerah dengan produksi kopi terbesar di mprovinsi jawa timur dengan nomor urut tiga.

Indonesia merupakan eksportir ke empat dunia untuk komoditi kopi dengan peran rata-rata sebesar 4,76 persen terhadap total ekspor dunia.

Beberapa faktor yang memotivasi penelitian ini antara lain fluktuasi harga kopi di pasar global, perubahan iklim yang memengaruhi produksi, serta persaingan yang semakin ketat. Dalam menghadapi tantangan ini, Perumda Perkebunan Kahyangan Jember perlu mengembangkan strategi-produksi yang inovatif dan berkelanjutan untuk memastikan kelangsungan operasional dan kontribusi positifnya terhadap perekonomian regional.

Dengan merinci konteks kompleks tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mendalami strategi pengembangan produksi kopi robusta yang terdapat dikabupaten jember tepatnya diperusahaan umum daerah perkebunan kahyangan jember. perusahaan umum daerah kahyangan jember merupakan salah satu

## METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang dimana penelitian kualitatif bertujuan untuk memperoleh pemahaman mendalam. Pendekatan kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme yang memandang realitas sosial sebagai sesuatu yang utuh dan bersifat interaktif, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, dimana peneliti itu adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi, analisis data bersifat kualitatif, dan hasil dari penelitian kualitatif mengutamakan makna.

Aalasan bahwa data yang diperoleh dari penelitian ini dapat menggambarkan bagaimana strategi pengembangan produksi kopi Robusta di PERUMDA Perkebunan Kahyangan Jember. Sasaran pada penelitian ini adalah beberapa orang yang terlibat dalam melakukan produksi dan mengetahui pendapat mereka tentang bagaimana strategi yang mereka lakukan untuk mengembangkan produksi kopinya sehingga menjadi salah satu kopi yang disenangi oleh banyak kalangan

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi, wawancara dan juga dokumentasi. Teknik observasi (observasi) merupakan salah satu cara mengumpulkan informasi mengenai suatu objek atau peristiwa yang dapat dilihat dengan mata atau dirasakan dengan panca indera. Pada sekitar kasus, keakuratan dan reliabilitas informasi yang diperoleh melalui observasi lebih baik dibandingkan informasi yang diperoleh melalui wawancara.

Wawancara dilakukan agar memenuhi data yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Teknik wawancara merupakan teknik pengumpulan data dengan mempertemukan peneliti dengan orang yang diteliti untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna tersebut dalam suatu tema tertentu. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan jenis wawancara terarah (guided interview), dimana peneliti menanyakan kepada subyek yang diteliti berupa pertanyaan-pertanyaan yang disiapkan sebelumnya. Dokumentasi yang diambil dalam penelitian ini berupa dokumen dan artikel yang berkaitan dengan strategi pengembangan produksi kopi Robusta. Analisis data kualitatif juga digunakan dalam analisis data bersama dengan analisis deskriptif, yang bertujuan untuk menggambarkan fenomena secara sistematis dan rasional.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

proses penggilingan kopi sangrai yaitu memecah biji kopi utuh menjadi bubuk halus. proses penggilingan kopi sangrai menggunakan variasi grind size bertujuan untuk membandingkan tekstur terhadap kopi bubuk. grind size kopi atau ukuran gilingan kopi mengacu pada ukuran partikel kopi setelah di giling. ada beberapa ukuran gilingan yang berbeda mulai dari halus hingga kasar. grind size yang di gunakan pada mesin kopi di perusahaan ini, berkisar 60-80 mesh. Penggilingan kopi dengan grind size 80 mesh menghasilkan kopi yang lebih halus dari pada grind size 60 mesh. semakin halus menggiling biji kopi semakin luas permukaan ampas yang terbuka, sehingga menghasilkan ekstra yang lebih cepat.

Grind size menentukan seberapa cepat kopi akan di ekstraksi dan seberapa kuat rasa yang di hasilkan. Penggilingan yang lebih halus akan menghasilkan rasa yang lebih kuat dan pekat, sedangkan penggilingan yang lebih kasar menghasilkan rasa yang lebih lembut dan halus. Kualitas kopi dapat dinilai dari aroma dan rasa, karena aspek-aspek tersebut merupakan bagiadari persepsi multisensori manusia. Kualitas kopi, yang meliputi rasa dan aroma, dipengaruhi oleh variasi dan kualitas biji kopi, waktu dan suhu penyangraian, kondisi penyimpanan, proses penggilingan, teknik penyeduhan, dan air. Kandungan mineral dalam air dapat berinteraksi dengan senyawa dalam kopi, yang menyebabkan perbedaan persepsi multisensori kopi.

Kendala yang terjadi yaitu :

1) Saringan rusak atau pecah

Ini terjadi karena mesin terlalu lama di gunakan/suhu pada mesin terlalu panas akibat dari pemecahan kopi sangrai atau adanya gesekan pada komponen besi yang ada di dalam mesin sehingga menghasilkan kopi bubuk yang kasar. penangan yang di lakukan adalah dengan mengganti saringan tersebut dengan saringan yang di sediakan serta menggiling kembali kopi tersebut agar tekstur menjadi halus.

2) Warna kopi tidak sesuai standar

Warna kopi bubuk di tentukan oleh hasil roasting serta suhu pada penggilingan kopi. jika kopi di bak penampung tidak di lubang setelah kopi selesai di giling maka akan terjadi perubahan warna. Secara pengamatan kasat mata ditemukan perbedaan warna antar bubuk kopi, dikarenakan perbedaan suhu dan waktu penyangraian. Penangan yang di lakukan adalah memastikan hasil roasting sesuai dengan standar kopi bubuk yang akan di giling. Kopi di tempering sampai mengeluarkan minyak untuk mendapatkan warna yang sesuai standar.

3) Mesin rusak

Ini terjadi karena penggunaan terlalu lama pada mesin kopi dan kopi terlalu banyak masuk ke mesin. Mesin ini biasanya menggiling 1 bak dalam 1 jam. Penangan yang dilakukan yaitu servis mesin, menggiling dengan pelan serta istirahatkan mesin sebentar jika terlalu panas

## KESIMPULAN

Kabupaten Jember sebagai salah satu daerah produsen kopi utama di Indonesia, memiliki peran penting dalam industri kopi nasional. Berdasarkan BPS (2024), menunjukkan bahwa Kabupaten Jember merupakan salah satu produsen kopi terbesar di Provinsi Jawa Timur nomor tiga. Peran Kabupaten Jember sebagai salah satu pusat produksi kopi tidak hanya memberikan dampak ekonomi dalam bentuk pendapatan bagi petani dan pelaku usaha kopi lokal, tetapi juga secara tidak langsung mempromosikan citra kopi Indonesia di pasar global.

1 Penggilingan kopi sangrai menggunakan grind size 60-80 mesh mempunyai tekstur yang berbeda beda yaitu kasar, agak halus dan halus.

2 Proses penggilingan dimulai dari pengambilan kopi sangrai, penimbangan, grinder, dan pendinginan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada seluruh pihak yang terlibat dalam penyusunan jurnal ini dan tidak lupa ucapan rasa syukur atas kehadiran Allah SWT berkat rahmat dan karunianya penulis mampu menyelesaikan penulisan jurnal yang berjudul "Prosedur Pemilihan Kopi Terbaik Terhadap Pengolahan Kopi Robusta di Perumda Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember, dengan baik.

Penulis dalam menyusun laporan ini menyadari masih jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis terbuka dalam menerima kritik dan saran yang membangun bagi perbaikan laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan menambah pengetahuan, wawasan, serta semua kegiatan yang telah terlaksana dapat bermanfaat dan memberikan dampak yang baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Islamyco, N. M. (2022). Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyangraian Terhadap Warna Bubuk Arabika. Jurnal Ilmiah. penyusun, t. (2023). buku praktik kerja lapang mahasiswa. jember.
- prasetyo, i. n. (2022). PENGARUH SUHU ROASTING KOPI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK & ORGANOLEPTIK KOPI ROBUSTA DI PERUMDA PERKEBUNAN KAHYANGAN. laporan magang.
- Elwood S Buffa, "Manajemen Produksi/Operasi Moderen", Eight Edition, London, Edisi ke-deiapan, Penerbit Erlangga, 1983.
- Lestari, Puji. 2016. Teknologi Pengolahan Kopi. diakses 29 April 2018.
- Ni Putu Ayu Purnamayanti, Ida Bagus Putu Gunadnya, G. A. (n.d.). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.). JURNAL BETA (BIOSISTEM DAN TEKNIK PERTANIAN), Volume 5, 39–48.
- Masagus Irman Maulana. (2016). Analisis Kematangan Kopi Sangrai Menggunakan Pemrosesan Citra Termografi Dalam Rangka pengontrolan Mutu Kopi Sangrai Secara Otomatis.
- Pepadu, J., Faturrahman, F., Yusuf, A. R. H., & Oktaviana, B. L. 2021. Inovasi Biji Kopi Robusta Menjadi Kopi Coklat Sebagai Sumber Penghasilan Masyarakat Dusun Monggal Bawah, Desa Genggelang. Jurnal Pepadu, 2(1), 68–74.
- FitrianiI, N. (2018). Analisis Nilai Tambah Pada Proses Pengolahan Kopi Bubuk di Perusahaan Daerah Perkebunan Kahyangan Jember. Repository.Unej.Ac.Id. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/9078>
- Sitanggang, JTN; Sembiring, S. (2013). Pengembangan Potensi Kopi Sebagai Komoditas Unggulan Kawasan Agropolitan Kabupaten Dairi. Jurnal Ekonomi Dan Keuangan, 1(6), 33-48