

**PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI (*GREEN BEAN*)  
DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII KEBUN KALISELOGIRI  
BANYUWANGI**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh :

**SERLY SAFITRI**

**NPM. 17033010047**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JATIM  
SURABAYA  
2020**

**PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI (*GREEN BEEN*)  
DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII KEBUN KALISELOGIRI  
BANYUWANGI**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan  
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

**SERLY SAFITRI**  
**NPM. 17033010047**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2020**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG  
PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI (GREEN BEAN)  
DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII KEBUN KALISELOGIRI  
BANYUWANGI**

Disusun oleh:

**SERLY SAFITRI**  
**NPM .17033010047**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada  
13 Agustus 2020**

Pembimbing



**Ir. Sri Djajati, M.Pd**  
**NPT. 3 6201 99 0165 1**

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Teknik

**Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**

  


**Dr. Dra. Jarlyah, MP.**  
**NIP. 19650403 199103 2 001**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR  
FAKULTAS TEKNIK  
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

---

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Serly Safitri  
NPM : 17033010047  
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul :

**PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI (*GREEN BEEN*) DI PT. PERKEBUNAN  
NUSANTARA XII KEBUN KALISELOGIRI BANYUWANGI**

**Tim Penguji**



**Ir. Ulya Sarofah, MM**  
NPT. 19630516 198803 2 001

**Pembimbing**



**Ir. Sri Djajati, MPd**  
NPT. 3 6201 99 0165 1

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan  
Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur



**Dr. Ir. Sri Winarti, MP**  
NIP. 19630708 198903 2 002

## KATA PENGANTAR

Pertama-tama penulis panjatkan puji syukur kehadirat Allah SWT karena atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapang untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan yang berjudul **“Proses Pengolahan Biji Kopi (*Green Bean*) di PT. Perkebunan Nusantara XII Kaliselogiri, Banyuwangi”**.

Dalam penyusunan laporan praktik kerja lapang ini, tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan materi ini tidak lain berkat bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua, teman dan dosen pembimbing sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi teratasi.

Laporan praktik kerja lapang ini disusun agar pembaca dapat memperluas ilmu yang kami sajikan berdasarkan ilmu yang penulis dapatkan selama menempuh kuliah. Laporan ini di susun oleh penulis dengan berbagai rintangan, baik itu yang datang dari diri penulis maupun yang datang dari luar. Namun dengan penuh kesabaran dan terutama pertolongan dari Allah SWT akhirnya laporan ini dapat terselesaikan. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.
3. Ir. Sri Djajati, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, bantuan dan motivasi selama ini.
4. Ir. Ulya Sarofah, MM selaku Dosen Penguji seminar PKL yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan PKL (Praktik Kerja Lapang).
5. Kedua orang tua tercinta dan saudara - saudara yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual, terima kasih doanya. Jasa – jasa kalian tak terbalas emas permata. Terima kasih.
6. Resky Ramadhan yang telah memberi semangat dan memotivasi dalam pengerjaan laporan ini dan telah menemani perjalanan saat ke tempat PKL.

7. Teman – teman seperjuangan (Teknologi Pangan angkatan 2017) yang selama ini telah memberikan semangat, dorongan, serta dukungan.
8. Manajemen PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kaliselogiri-Banyuwangi yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan kerja praktik dan telah selalu menyediakan waktu untuk menjawab semua pertanyaan kami.
9. Karyawan PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kaliselogiri-Banyuwangi yang memberikan informasi, memberikan masukan serta memberikan dukungan-dukungan kepada kami dalam menyelesaikan tugas di perusahaan.

Penulis mengharapkan dengan adanya laporan ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan yang lebih maju di masa mendatang serta bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan hasil penelitian ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 10 Juli 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

	halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>4</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>6</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>7</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
1. Tujuan .....	2
2. Manfaat .....	2
B. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan .....	3
1. Sejarah dan Profil PT Perkebunan Nusantara XII .....	3
2. Jumlah Produksi .....	3
3. Pemasaran Produk .....	4
C. Lokasi dan Tata Letak Pabrik .....	5
1. Lokasi PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kaliselogiri .....	5
2. Tata Letak Pabrik .....	7
D. Struktur Organisasi PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kaliselogiri .....	9
E. Ketenagakerjaan .....	12
1. Jumlah Pekerja .....	14
2. Sistem Pengupahan .....	14
3. Pembagian Jam Kerja .....	15
F. Fasilitas dan Kesejahteraan Karyawan .....	16
<b>BAB II PROSES PRODUKSI</b> .....	<b>19</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	19
1. Jenis-jenis Kopi .....	19
2. Pemanenan Buah Kopi .....	20
3. Morfologi Buah dan Biji Kopi .....	21
4. Proses Pengolahan Biji Kopi .....	22
B. Proses Pengolahan Biji Kopi di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kaliselogiri .....	29
1. Proses Pengolahan Basah ( <i>wet process</i> ) .....	29
1. Pengolahan Kering ( <i>dry process</i> ) .....	41
<b>BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI</b> .....	<b>43</b>
<b>BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI</b> .....	<b>52</b>
A. Macam dan Jumlah Daya yang Digunakan .....	52
B. Sanitasi dan Penanganan Limbah .....	53
C. Pengendalian Mutu Produk .....	57
D. Penggudangan .....	66
<b>BAB V PEMBAHASAN</b> .....	<b>67</b>
<b>BAB VI PENUTUP</b> .....	<b>71</b>
<b>BAB VII TUGAS KHUSUS</b> .....	<b>72</b>
A. Latar Belakang .....	72
B. Tinjauan Pustaka .....	73
C. Penerapan Uji Petik pada Proses Pengolahan Biji Kopi Robusta di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kaliselogiri, Banyuwangi .....	79
D. Laporan Pengujian Mutu (LPM) .....	92
E. Analisa Proses .....	93

F. Pembahasan .....	94
G. Kesimpulan dan Saran .....	102
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>103</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>105</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Jumlah Karyawan tahun 2020 .....	14
Tabel 1. 2 Pembagian Jam Kerja Karyawan Tahun 2020 .....	15
Tabel 3. 1 Macam Cita rasa kopi.....	63
Tabel 7. 1 Spesifikasi Persyaratan Mutu Biji Kopi.....	78
Tabel 7. 2 Nilai Cacat Biji Kopi .....	78
Tabel 7. 3 Penggolongan Mutu Kopi Hasil Olahan .....	79
Tabel 7. 4 Standar Penerimaan Bahan Baku.....	81
Tabel 7. 5 Uji Petik Penerimaan Kopi Glondong (Form I) .....	82
Tabel 7. 6 Uji Petik Gelondong Tenggelam dan Rambangan (Form II) .....	82
Tabel 7. 7 Uji Petik Mutu Jenis Kopi Round boon, Voos boon (Form IV) .....	83
Tabel 7. 8 Uji Petik Bubuk Buah (Fom V).....	83
Tabel 7. 9 Standar Biji Kopi Lolos Vis pulper .....	83
Tabel 7. 10 Uji Petik Hasil Pulping (Form VI) .....	84
Tabel 7. 11 Uji Petik Hasil Limbah Eks Pulper (Form VII) .....	84
Tabel 7. 12 Uji Petik Hasil Pencucian (Fom IX) .....	85
Tabel 7. 13 Uji Petik Hasil Limbah Eks Pencucian (Form X) .....	85
Tabel 7. 14 Uji Petik Hasil Kivu Pump (Fom XI).....	86
Tabel 7. 15 Standar Kadar Air Pengeringan .....	87
Tabel 7. 16 Uji Petik Hasil Gerbus (Form XV).....	88
Tabel 7. 17 Size Grading .....	89
Tabel 7. 18 Persyaratan penggolongan mutu biji kopi di PT. Perkebunan Nusantara XII .....	90
Tabel 7. 19 Pengaruh Biji Cacat terhadap Atribut Citra Rasa .....	94
Tabel 7. 20 Standar Kadar Air Setelah Proses Pengeringan Biji Kopi .....	96
Tabel 7. 21 Perbedaan Size Grading .....	98
Tabel 7. 22 Perbedaan Persyaratan Penggolongan Mutu Biji Kopi.....	99

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Denah Lokasi PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kaliselogiri.....	6
Gambar 1. 2 Tata Letak Pabrik Kopi di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kaliselogiri.....	8
Gambar 1. 3 Struktur Organisasi di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kaliselogiri 2020.....	10
Gambar 2. 1 Struktur Buah Kopi.....	22
Gambar 2. 2 Diagram Alir Pengolahan Basah .....	23
Gambar 2. 3. Diagram Alir Pengolahan Kering ( <i>dry process</i> ).....	27
Gambar 2. 4 Diagram Alir Proses Pengolahan Basah ( <i>wet process</i> ).....	30
Gambar 2. 5 Alur Pembagian Pekerjaan Sortasi Menurut Nilai Cacat .....	39
Gambar 2. 6 Diagram Alir Proses Pengolahan Kering ( <i>dry process</i> ).....	41
Gambar 3.1 <i>Conish Tank</i> .....	43
Gambar 3. 2 Bak Syphon.....	44
Gambar 3. 3 Mesin Vis Pulper.....	44
Gambar 3. 4 Mesin Raung Washer .....	45
Gambar 3. 5 Bak HS / Bak Holding .....	46
Gambar 3. 6 Serpentin.....	46
Gambar 3. 7 Pompa Kifu (Pompa Kopi HS Basah) .....	47
Gambar 3. 8 Bak Penuntasan .....	48
Gambar 3. 9 Vis dryer .....	48
Gambar 3. 10 Mesin Mason Dryer .....	49
Gambar 3. 11 Elevator.....	50
Gambar 3. 12 Mesin Gerbus dan Ayak .....	50
Gambar 4. 1. Diagram Alir Pelaksanaan Cup Taste di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kaliselogiri.....	65
Gambar 4. 2 Skema Indra Utama dalam Pengujian Cup Taste di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Kaliselogiri .....	66
Gambar 7. 1 Grafik Pengeringan.....	87