

**PROSES PENGOLAHAN DAN PENGENDALIAN MUTU KOPI UMKM T-RAN  
COFFEE KECAMATAN WONOSALAM KABUPATEN JOMBANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh:

**RANGGA KURNIA PUTRA**  
**NPM. 18033010038**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA**

**2023**

**PROSES PENGOLAHAN DAN PENGENDALIAN MUTU KOPI UMKM T-RAN  
COFFEE KECAMATAN WONOSALAM KABUPATEN JOMBANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh:

**RANGGA KURNIA PUTRA**  
**NPM. 18033010038**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2023**

**PROSES PENGOLAHAN DAN PENGENDALIAN MUTU KOPI UMKM T-RAN  
COFFEE KECAMATAN WONOSALAM KABUPATEN JOMBANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan  
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

**RANGGA KURNIA PUTRA**  
**NPM. 18033010038**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA**

**2023**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PENGOLAHAN DAN PENGENDALIAN MUTU KOPI UMKM T-RAN  
COFFEE KECAMATAN WONOSALAM KABUPATEN JOMBANG**

Disusun Oleh:

**RANGGA KURNIA PUTRA**  
NPM. 18033010038

Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji pada  
7 Maret 2021

Penguji

a.n

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

Pembimbing

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

Mengetahui  
Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

**Dr. Dra. Jariyah, 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 / NPM : 1. Dinar Cahyaning R. (18033010001)  
2. Linda Anggraini (18033010002)  
3. Afifah Agusna T. (18033010004)  
4. Ridha Aulia Rohmah (18033010009)  
5. Rangga Kurnia Putra (18033010038)

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PENGOLAHAN KOPI UMKM T-RAN COFFEE KECAMATAN  
WONOSALAM KABUPATEN JOMBANG**

Surabaya, 08 Agustus 2021

**Tim Penguji**



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

**Pembimbing**



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

**Mengetahui,**  
**Koordinator Program Studi Teknologi Pangan**



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

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada tanggal 28 September 2020 - 15 November 2020 di UMKM T-Ran Coffee dan dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan yang berjudul "Proses Pengolahan Kopi UMKM T-Ran Coffee Kec. Wonosalam Kabupaten Jombang".

Praktek Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur. Selain itu, praktek kerja lapangan merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis dilapangan, yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi serta penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan laporan tidak lepas dari bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua sehingga hambatan tersebut dapat teratasi dan terselesaikan. Laporan ini disusun agar pembaca dapat memperluas wawasan dan ilmu pengetahuan berdasarkan apa yang penulis dapatkan selama kuliah dan praktik.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam praktik kerja lapangan dan penyusunan laporan ini:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku Dekan Fakultas Teknik UPN "Veteran" Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, MP., selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN "Veteran" Jawa Timur dan dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan semangat dalam pelaksanaan PKL ini
3. Didi Indrakusuma selaku mentor yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan.

4. Ir. Sri Djajati, M.Pd., selaku dosen penguji seminar PKL yang telah meluangkan waktu dalam memberikan kritik, saran, serta masukan demi perbaikan laporan PKL ini.
5. Bapak Agus Winarko selaku pemilik UMKM T-Ran Coffee serta pembimbing lapangan yang telah memberikan izin untuk praktik kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
6. Mas Bambang dan Mas Yayak selaku rekan kerja Bapak Agus sepaguyuban petani kopi wonosalam yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya untuk menyelesaikan laporan ini.
7. Seluruh pekerja di UMKM T-Ran Coffee yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktek kerja lapangan ini.
8. Kedua orang tua dan saudara yang telah memberikan segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja ini dengan baik.
9. Teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2018 yang telah memberikan semangat, dorongan, dan dukungan.
10. Dinar Cahyaning Rhamadhan, Linda Anggraini, Afifah Agusna Trisnaningtyas, dan Ridha Aulia Rohmah. Selaku teman PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan PKL.

Demikian laporan praktek kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bagi bangsa dan negara serta secara khusus bagi perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap penulis harapkan.

Surabaya, 12 Maret 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Sejarah UMKM T-Ran Coffee .....	3
C. Lokasi dan Tata Letak UMKM T-Ran Coffee.....	4
D. Struktur Organisasi .....	6
E. Ketenagakerjaan.....	7
<b>BAB II PROSES PRODUKSI</b> .....	8
A. Tinjauan Pustaka .....	8
1. Kopi.....	8
2. Jenis-jenis Kopi .....	10
3. Proses Pengolahan Biji Kopi .....	12
4. Proses Pengolahan Kopi Bubuk .....	19
B. Proses Produksi UMKM T-Ran Coffee.....	20
1. Pengolahan Biji Kopi .....	21
2. Pengolahan Biji Kopi Luwak .....	23
3. Pengolahan Kopi Bubuk.....	25
<b>BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA</b> .....	28
A. Mesin Produksi .....	28
1. Timbangan .....	28
2. Mesin Puper .....	28
3. Rumah Pengeriing ( <i>Drying Station</i> ).....	29
4. Mesin Huller .....	30
5. Mesin Grader .....	31
6. Mesin Roaster .....	32
7. Mesing Penggiling .....	32
8. <i>Sealer</i> .....	33
B. Peralatan Lain.....	33
1. Bak Plastik .....	33
2. Papan Pengeriing.....	34
3. Pallet Kayu .....	34
4. Timbangan Digital .....	35
5. Sikat .....	35
6. Sendok.....	36
<b>BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI</b> .....	37
A. Sumber Air.....	37
B. Sumber Tenaga Listrik.....	37
C. Sumber Bahan Bakar.....	37
D. Sumber Daya Manusia .....	37
<b>BAB V PEMBAHASAN</b> .....	38
A. Perbandingan Proses Pengolahan Literatur dengan UMKM T-Ran Coffee .....	38
1. Pengeriingan.....	38
2. Penyangraian .....	38
B. Permasalahan dan Solusi yang Ada di UMKM T-Ran Coffee.....	39



<b>BAB VI. TUGAS KHUSUS</b> .....	41
A. Latar Belakang.....	41
B. Tinjauan Pustaka .....	42
C. Pengendalian Mutu Proses Pengolahan Kopi di UMKM T-Ran Coffee.....	47
D. Pembahasan .....	50
E. Penutup .....	53
<b>BAB VI PENUTUP</b> .....	55
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran.....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	56

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 6.1.</b> Syarat Mutu Umum Biji Kopi .....	45
<b>Tabel 6.2.</b> Syarat Mutu Khusus Kopi Pengolahan Kering.....	47

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.1.</b> Logo T-Ran Coffee .....	4
<b>Gambar 1.2.</b> Denah Lokasi UMKM T-Ran Coffee .....	5
<b>Gambar 1.3.</b> Tata Letak UMKM T-Ran Coffee .....	6
<b>Gambar 1.4.</b> Struktur Organisasi T-Ran Coffee .....	6
<b>Gambar 2.1.</b> Tanaman Kopi .....	8
<b>Gambar 2.2.</b> Anatomi Biji Kopi .....	9
<b>Gambar 2.3.</b> Jenis Kopi yang Sering Dibudidayakan .....	10
<b>Gambar 2.4.</b> Diagram Alir Pengolahan Biji Kopi Metode Pengolahan Basah (A), Pengolahan Kering (B) .....	14
<b>Gambar 2.5.</b> Perbedaan Tingkat Penyangraian Biji Kopi .....	19
<b>Gambar 2.6.</b> Diagram Alir Pengolahan Biji Kopi UMKM T-Ran Coffee Metode <i>Dry Processing</i> .....	21
<b>Gambar 2.7.</b> Diagram Alir Pengolahan Biji Kopi Luwak UMKM T-Ran Coffee ..	23
<b>Gambar 2.8.</b> Diagram Alir Pengolahan Kopi Bubuk UMKM T-Ran Coffee .....	25
<b>Gambar 3.1.</b> Timbangan .....	28
<b>Gambar 3.2.</b> Mesin <i>Pulper</i> .....	29
<b>Gambar 3.3.</b> Rumah Pengering.....	30
<b>Gambar 3.4.</b> Mesin <i>Huller</i> .....	30
<b>Gambar 3.5.</b> Mesin Grader.....	31
<b>Gambar 3.6.</b> Mesin Roaster .....	32
<b>Gambar 3.7.</b> Mesin Penggiling .....	32
<b>Gambar 3.8.</b> Sealer.....	33
<b>Gambar 3.9.</b> Bak Plastik.....	34
<b>Gambar 3.10.</b> Papan Pengering.....	34
<b>Gambar 3.11.</b> Palet Kayu .....	35
<b>Gambar 3.12.</b> Timbangan Digital.....	35
<b>Gambar 3.13.</b> Sikat .....	35
<b>Gambar 3.14.</b> Sendok .....	36