

**PROSES PRODUKSI KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*)  
DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII  
KEBUN NGRANGKAH PAWON, KEDIRI**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh:

**VIKRI FURKHONI IQBAL**  
NPM. 17033010054

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

**PROSES PRODUKSI KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*)  
DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII  
KEBUN NGRANGKAH PAWON, KEDIRI**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**Oleh:**

**VIKRI FURKHONI IQBAL**  
**NPM. 17033010054**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2023**

**PROSES PRODUKSI KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*)  
DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII  
KEBUN NGRANGKAH PAWON, KEDIRI**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

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

Oleh:

**VIKRI FURKHONI IQBAL  
NPM. 17033010054**

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

**2023**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*)**  
**DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII**  
**KEBUN NGRANGKAH PAWON, KEDIRI**

**Disusun oleh:**

**VIKRI FURKHONI IQBAL**  
**NPM. 17033010054**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada**  
**Kamis, 14 April 2021**

**Tim Penguji**

**Pembimbing**

**Anugerah Dany P., S.TP., M.P., M.Sc.**  
**NPT.171 19888 1108 067**

**Ir. Ulya Sarofa, M.M.**  
**NIP. 19630516 198803 2 001**

**Mengetahui,**  
**Dekan Fakultas Teknik**

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



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

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT. atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan praktik kerja lapangan (PKL) pada tanggal 26 Oktober – 24 November 2020 dan dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul **“Proses Produksi Kopi Robusta (*Coffea canephora*) di PT. Perkebunan Nusantara XII Ngrangkah Pawon, Kediri”**.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua sehingga hambatan tersebut dapat teratasi dan laporan ini dapat 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, M.P., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., M.P., selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Ir. Ulya Sarofa, M.M., selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan.
4. Anugerah Dany Priyanto, S.TP., M.P., M.Sc., selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan.
5. Kedua orang tua dan saudara yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang tidak ada hentinya.
6. Teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2017 yang telah memberikan semangat, dorongan, dan dukungan.
7. Manajemen PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Ngrangkah Pawon yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan praktik kerja lapangan, serta menyediakan waktu untuk semua pertanyaan kami.

8. Bapak Juwadi selaku Pembimbing Lapangan di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Ngrangkah Pawon.
9. Seluruh karyawan PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Ngrangkah Pawon yang memberikan informasi, masukan, dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas di perusahaan.
10. Andre Ferdiansyah, selaku teman sekaligus saudara, atas kerjasamanya selama melaksanakan PKL.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini tidak sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, semoga laporan praktik kerja lapangan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 20 Januari 2021

Vikri Furkhoni Iqbal

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan .....	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....	6
D. Struktur Organisasi di PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon .....	10
E. Ketenagakerjaan .....	13
<b>BAB II PROSES PRODUKSI</b> .....	<b>17</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	17
B. Uraian Proses di PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon .....	30
<b>BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI</b> .....	<b>41</b>
<b>BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI</b> .....	<b>49</b>
A. Macam dan Jumlah Daya yang Digunakan .....	49
B. Sanitasi dan Penanganan Limbah .....	50
C. Pengendalian Mutu .....	54
D. Gudang .....	62
<b>BAB V PEMBAHASAN</b> .....	<b>64</b>
<b>BAB VI PENUTUP</b> .....	<b>68</b>
A. Kesimpulan .....	68
B. Saran .....	68
<b>BAB VII TUGAS KHUSUS</b> .....	<b>69</b>
A. Latar Belakang .....	69
B. Tinjauan Pustaka .....	71
C. Pelaksanaan .....	75
D. Hasil dan Pembahasan .....	76
E. Kesimpulan dan Saran .....	78
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>80</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>83</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
<b>Tabel 1.</b> Sejarah perubahan kebun ngrangkah pawon .....	4
<b>Tabel 2.</b> Jam kerja PTPN XII kebun ngrangkah nawon .....	16
<b>Tabel 3.</b> Spesifikasi persyaratan mutu biji kopi.....	20
<b>Tabel 4.</b> Jenis mutu biji kopi .....	21
<b>Tabel 5.</b> Daftar penentuan nilai cacat .....	60
<b>Tabel 6.</b> Daftar faktor A, k, dan l.....	73
<b>Tabel 7.</b> Data suhu pengeringan selama pengamatan .....	75



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
<b>Gambar 1.</b> Denah lokasi PTPN XII kebun ngrangkah pawon .....	7
<b>Gambar 2.</b> Layout pabrik pengolahan kopi kebun ngrangkah pawon .....	9
<b>Gambar 3.</b> Struktur organisasi PTPN XII kebun ngrangkah pawon .....	12
<b>Gambar 4.</b> Struktur buah kopi .....	17
<b>Gambar 5.</b> Jenis-jenis kopi.....	19
<b>Gambar 6.</b> Diagram alir pengolahan basah.....	23
<b>Gambar 7.</b> Diagram alir pengolahan kering.....	28
<b>Gambar 8.</b> Alur pembagian pekerjaan sortasi menurut nilai cacat.....	36
<b>Gambar 9.</b> Proses pengolahan basah kebun ngrangkah pawon .....	38
<b>Gambar 10.</b> Proses pengolahan kering kebun ngrangkah pawon .....	40
<b>Gambar 11.</b> Bak penerimaan .....	41
<b>Gambar 12.</b> Bak siphon .....	42
<b>Gambar 13.</b> Vis pulper .....	42
<b>Gambar 14.</b> Raung washer .....	43
<b>Gambar 15.</b> Bak HS basah .....	43
<b>Gambar 16.</b> Kifu pump .....	44
<b>Gambar 17.</b> Mason dryer .....	44
<b>Gambar 18.</b> Huller.....	45
<b>Gambar 19.</b> Katador.....	45
<b>Gambar 20.</b> Ayakan .....	46
<b>Gambar 21.</b> Blend coffe .....	46
<b>Gambar 22.</b> Cera tester .....	47
<b>Gambar 23.</b> Lantai jemur .....	47
<b>Gambar 24.</b> Kneuzer.....	48
<b>Gambar 25.</b> Grafik suhu dan waktu pengeringan .....	58
<b>Gambar 26.</b> Diagram alir uji cup taste .....	61
<b>Gambar 27.</b> Skema penginderaan cup taste .....	62
<b>Gambar 28.</b> Grafik peta kendali rata-rata (X) .....	76
<b>Gambar 29.</b> Grafik peta kendali jarak (R) .....	77