

**PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI (GREEN BEAN) DI
PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII NGRANGKAH PAWON
KEDIRI**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

AKBAR

NPM. 17033010060

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2021**

**PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI (GREEN BEAN) DI
PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII NGRANGKAH PAWON,
KEDIRI**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:
AKBAR
NPM. 17033010060

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2021**

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI (GREEN BEAN) DI
PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII NGRANGKAH PAWON, KEDIRI

Disusun oleh :

AKBAR

NPM. 17033010071

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada

Rabu, 22 Februari SURABAYA, 2022

DOSEN PEMBIMBING

DR. Rosida, S.TP, MP
NIP. 3 7102 95 0044 1

Mengetahui
Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Surabaya

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 : Akbar

NPM : 17033010060

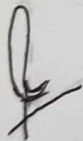
Prodi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (~~revisi/tidakrevisi~~) Laporan PraktIk Kerja Lapang dengan Judul

**PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI (*GREEN BEAN*) DI
PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII NGRANGKAH PAWON, KEDIRI**

Surabaya, 22 Februari 2023

Tim Penguji



MP Dr. Muhammad Alfid K. S.Pi., MSi
NIP. 3 7102 95 0044 1

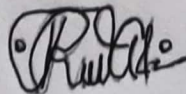
Pembimbing



DR. Rosida, S.TP, MP
NIP. 3 7102 95 0044 1

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

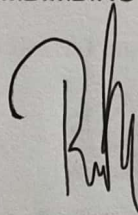


Dr. Ir. Sri Winarti, MP
NIP. 19630708 198903 2 002

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI (*GREEN BEAN*) DI
PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII NGRANGKAH PAWON, KEDIRI**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANG**



**SOEPARNO
ASISTEN TEKNIK DAN PENGOLAHAN**

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI dan PENERAPAN HACCP PADA PROSES PRODUKSI
KOPI ROBUSTA (*Coffea Canephora*)
DI PT PERKEBUNAN NUSANTARA XII BANGELAN
KABUPATEN MALANG

Disusun Oleh :




Akbar
17033010060

SURABAYA, 22 Februari 2022

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :

Dosen Pembimbing



DR. Rosida. S.TP, MP
NIP. 3 7102 95 0044 1

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 Ngrakah Pawon, Kediri**".

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. Dr. Rosida, STP,MP selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, bantuan dan motivasi selama ini.
4. Dr. Muhammad Alfid K.S.Pi. 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. Teman – teman seperjuangan (Teknologi Pangan angkatan 2017) yang

selama ini telah memberikan semangat, dorongan, serta dukungan.

7. Manajemen PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Ngrakah Pawon-Kediri yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan kerja praktik dan telah selalu menyediakan waktu untuk menjawab semua pertanyaan kami.
8. Karyawan PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Ngrakah Pawon-Kediri Terutama di bagian satak 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, 31 November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	hal
KATA PENGANTAR	2
DAFTAR ISI	i
DAFTAR GAMBAR	iii
BAB I PENDAHULUAN	4
A. Latar Belakang	4
B. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	6
C. Lokasi Dan Tata Letak Perusahaan	9
D. Struktur Organisasi	11
E. Ketenagakerjaan	13
BAB II PROSES PRODUKSI	17
A. Tinjauan Pustaka	17
B. Proses Pengolahan Biji Kopi di PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon	28
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	39
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	47
A. Macam dan Jumlah Daya yang Digunakan	47
B. Sanitasi dan Penanganan Limbah	48
BAB V PEMBAHASAN	62
BAB VI PENUTUP	64
A. Kesimpulan	64
B. Saran	64
BAB VII TUGAS KHUSUS	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Tinjauan Pustaka	Error! Bookmark not defined.
C. Pelaksanaan	Error! Bookmark not defined.
D. Hasil dan Pembahasan	78
E. Kesimpulan dan Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN	84

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Sejarah PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon	7
Tabel 2. Luasan Kebun Ngrangkah Pawon.....	9
Tabel 3. Jam Kerja PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon.....	16
Tabel 4. Spesifikasi Persyaratan Mutu Biji Kopi.....	21
Tabel 5. Jenis Mutu Biji Kopi.....	21
Tabel 6. Macam Cita rasa kopi	58
Tabel 7. Pembahasan dan perbandingan.....	<u>78</u>

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peta Emplacement Pabrik Pengolahan Satak	10
Gambar 2. Layout Pabrik Pengolahan Kopi Kebun Ngrangkah Pawon	11
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Ngrakah Pawon.....	11
Gambar 4. Struktur Buah Kopi (Natawidjaya, 2012)	20
Gambar 5. Diagram Alir Pengolahan Basah	23
Gambar 6. Diagram Alir Pengolahan Kering (dry process).....	26
Gambar 7. Diagram Alir Proses Pengolahan Basah (wet process)	28
Gambar 8. Grafik Suhu dan Waktu Pengeringan	32
Gambar 9. Alur Pembagian Pekerjaan Sortasi Menurut Nilai Cacat.....	35
Gambar 10. Proses Pengolahan Kering Kebun Ngrangkah Pawon	37
Gambar 11. Bak Penerimaan Kopi Gelondong.....	39
Gambar 12. Bak Siphon.....	40
Gambar 13. Vis Pulper.....	40
Gambar 14. Ruang Washer.....	41
Gambar 15. Bak HS Basah.....	41
Gambar 16. Kifu Pump.....	42
Gambar 17. Mason Dryer	42
Gambar 18. Huller	43
Gambar 19. Katador.....	43
Gambar 20. Ayakan.....	44
Gambar 21. Blend Coffe	44
Gambar 22. Cera Tester	45
Gambar 23. Lantai Jemur	45
Gambar 24. Kneuzer	46
Gambar 25. Elevato.....	46
Gambar 26. Diagram Alir Uji Cup Taste	59
Gambar 27. Skema Penginderaan Cup Taste	60
Gambar 28. Gambar kemasan kopi.....	77