

PEMBUATAN KOPI-O DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA TULUNGAGUNG

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

NANDA MAZIDATU ZULFA
NPM 17033010058


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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
PEMBUATAN KOPI-O DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
TULUNGAGUNG**

Disusun oleh :
NANDA MAZIDATU ZULFA
NPM: 17033010058

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
11 September 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. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PEMBUATAN KOPI-O DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
TULUNGAGUNG**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

**Feliyana Saridewi
Pendamping PKL**

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Nanda Mazidatu Zulfa

NPM : 17033010058

Prodi : Teknologi Pangan

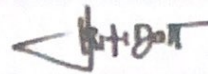
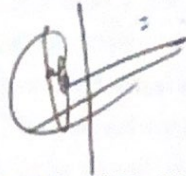
Telah mengerjakan (revisi/~~tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan
dengan Judul :

**PEMBUATAN KOPI-O DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
TULUNGAGUNG**

Surabaya, 3 April 2021

Tim Penguji

Pembimbing

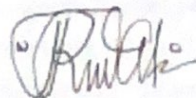


Anugerah Dany P., S.TP., MP., M.Sc.
NPT. 17 1 19881108 067

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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penyusun panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala limpahan karunia, rahmat, dan hidayah-Nya, sehingga penulisan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang berjudul “Proses Pengolahan Kopi Bubuk Instan di PT. Cahaya Pasifik Raya Kabupaten Tulungagung” ini dapat diselesaikan dengan baik.

Penulisan laporan ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan kelulusan tingkat sarjana program studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, pengarahan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak selama pelaksanaan dan penyusunan laporan praktek kerja lapangan ini. Maka dari itu, dengan segala kerendahan hati, kami menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar – besarnya antara lain kepada :

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur
2. Ibu Dr. Ir. Sri Winarti, MP selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Dra. Sri Djajati, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapangan.
4. Orang tua dan saudara yang selalu memberikan dukungandan terima kasih atas doa, nasihat, kesabarannya selama ini.
5. Direksi PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung yang telah memberikan izinuntuk pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.
6. Ibu Feliyana Saridewi selaku Operasional Manajer dan Kakak Ambar selaku Kepala Bagian Administrasi PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung yang menjabat pada saat saya melakukan kerja praktik lapangan sekaligus sebagai pembimbing di lapangan.
7. Bapak Sumarsono selaku Kepala Bagian Produksi dan segenap staff dan karyawan di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung yang senantiasa memberikan ilmu dan bimbingan selama melakukan kerja praktik lapangan.
8. Teman kerja praktik Reza Farah Arsala terima kasih atas kerjasama dan bantuannya.

9. Semua pihak yang penulis tidak dapat sebutkan satu per satu.

Saya menyadari bahwa dalam proses pembuatan laporan ini belum sempurna karena masih banyak terdapat kekurangan di dalamnya, maka dari itu saran dan kritik yang mendukung kesempurnaan Laporan Praktik Kerja Lapang ini sangat saya harapkan. Akhir kata saya ucapkan terimakasih dan berharap agar Laporan Praktik Kerja Lapang ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 2 Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	2
C. Manfaat.....	2
D. Sejarah Perusahaan.....	2
E. Jumlah Produksi.....	4
F. Pemasaran Produk.....	4
G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	8
H. Struktur Organisasi.....	13
I. Ketenagakerjaan.....	15
BAB II.....	19
PROSES PRODUKSI.....	19
A. Tinjauan Pustaka.....	19
B. Proses Pengolahan Kopi Hitam di PT. Cahaya Pasifik Raya.....	30
BAB III.....	34
PERALATAN DAN SPESIFIKASI.....	34
A. Mesin Peralatan Produksi.....	34
B. Mesin dan Peralatan Penunjang.....	36
BAB IV.....	39
UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....	39
A. Sumber Air.....	39
B. Sumber Tenaga Listrik.....	39
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	39
D. Pengendalian Mutu.....	41
E. Gudang.....	46
BAB V.....	50
PEMBAHASAN.....	50

BAB VI.....	54
KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	54
BAB VII.....	55
TUGAS KHUSUS	55
Penerapan HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>)	55
DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA	55
A. Pendahuluan	55
B. Tinjauan Pustaka	56
C. Pembahasan	66
D. Kesimpulan dan Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	72
Lampiran 1. Analisis Bahaya Proses Produksi Kopi-O	74
Lampiran 2. Tabel Rencana Kerja Jaminan Mutu (RKJM) di PT. Cahaya Pasifik Raya	76

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Data Kapasitas Produksi Per-bulan Periode 2017 – 2019	4
Tabel 1. 2. Jenis – Jenis Produk yang Dihasilkan oleh PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	6
Tabel 1. 3. Jenis – Jenis Produk yang Dihasilkan oleh PT. Cahaya Pasifik Raya (Lanjutan).....	7
Tabel 1. 4. Daftar Jenis dan Harga Produk di PT. Cahaya Pasifik Raya	8
Tabel 1. 5. Kualifikasi Tenaga Kerja di PT. Cahaya Pasifik Raya	16
Tabel 1. 6. Jam kerja PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	17
Tabel 2. 1. Spesifikasi Persyaratan Mutu Biji Kopi.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2. 2. Jenis Mutu Biji Kopi	26
Tabel 2. 3. Karakteristik Mutu Umum Biji Kopi	26
Tabel 2. 4. Komposisi Biji Kopi Arabika dan Robusta Sebelum dan Sesudah Disangrai	26
Tabel 2. 5. Perbandingan Sifat-sifat Utama Bahan Kemasan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 1. Jumlah Pemakaian Sumber Daya Listrik Tahun 2019.....	39
Tabel 4. 2. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Pemanggangan (Roasting) ...	41
Tabel 4. 3. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Sortasi	43
Tabel 4. 4. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Penggilingan (Grinding)	44
Tabel 4. 5. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Pencampuran Bahan	44
Tabel 4. 6. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Pengemasan	45
Tabel 4. 7. Persyaratan Mutu Sensoris Kopi	45
Tabel 7. 1. Penggolongan Resiko.....	60
Tabel 7. 2. Analisis Potensi Bahaya	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1. Denah Lokasi PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	10
Gambar 1. 2. Denah PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	12
Gambar 1. 3. Struktur Organisasi PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	13
Gambar 2. 1. Struktur Buah Kopi.....	21
Gambar 2. 2. Jenis-jenis Kopi di Pasaran	27
Gambar 2. 3. Diagram Alir Pembuatan Kopi-O.....	32
Gambar 3. 1. <i>Roaster</i>	34
Gambar 3. 2. Mesin Pencampur Biji Kopi	34
Gambar 3. 3. <i>Grinder</i>	35
Gambar 3. 4. <i>Mixer</i> Bubuk Kopi	35
Gambar 3. 5. <i>Mixer</i> Bubuk Kopi	36
Gambar 3. 6. Drum Penyimpanan	36
Gambar 3. 7. Mesin <i>Packing</i>	37
Gambar 3. 8. <i>Sealer Conveyor</i>	37
Gambar 3. 9. <i>Coding</i>	38
Gambar 7. 1. Diagram pohon penentu keputusan decision tree CCP (Winarno dan Surono,2002).....	64
Gambar 7. 2. Diagram Alir CCP Proses Produksi Bubuk Kopi-O di PT. Cahaya Pasifik Raya	67