

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

AFIFAH AGUSNA TRISNANINGTYAS
NPM. 18033010004

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

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh
AFIFAH AGUSNA TRISNANINGTYAS
NPM 18033010004

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

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

**AFIFAH AGUSNA TRISNANINGTYAS
NPM. 18033010004**

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

2021

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PENGOLAHAN KOPI

UMKM T-RAN COFFEE

KECAMATAN WONOSALAM KABUPATEN JOMBANG

Disusun oleh
AFIFAH AGUSNA TRISNANINGTYAS
NPM: 18033010004

Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji pada
12 April 2021

Penguji

Pembimbing

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

Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
NIP. 19630708 1989903 2 002

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Prof. Dr. Dra. Jarivah, 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 : Afifah Agusna Trisnaningtyas

NPM : 18033010004

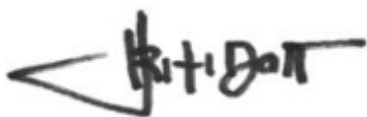
Prodi : Teknologi Pangan

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

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

Surabaya, 12 April 2021

Tim Penguji



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

Pembimbing



Dr. Ir. Sri Winarti, MP
NIP. 19630708 1989903 2 002

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, MP
NIP. 19630708 1989903 2 002

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada tanggal 28 September 2020 - 15 November 2020 di UMKM T-Ran Coffee dengan judul “Proses Pengolahan Kopi UMKM T-Ran Coffee Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang”. Maksud dan tujuan adanya praktek kerja lapangan untuk menyelesaikan Program Sarjana Prodi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, pengarahan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak dalam penyusunan Proposal Penelitian ini. Maka dari itu, dengan rasa hormat penulis menyampaikan ucapan terima kasih atas bantuan dan bimbingannya kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP, selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP, selaku Dosen Pembimbing telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan.
4. Didi Indrakusuma selaku Mentor yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan.
5. Ir. Sri Djajati, M.Pd, selaku Dosen penguji seminar PKL telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan.
6. 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.
7. Dinar Cahyaning Rhamadhan, Linda Anggraini, Afifah Agusna Trisnaningtyas, Ridha Aulia Rohmah dan Rangga Kurnia Putra. Selaku teman PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan PKL.

Penulis menyadari bahwa dalam proposal penelitian ini belum sempurna, karena itu penulis sangat mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun untuk penyusunan hasil penelitian kedepannya.

Surabaya, 12 Maret 2021

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------|
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL | iv |
| DAFTAR GAMBAR | v |
| BAB I. PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| 1. Tujuan..... | 2 |
| 2. Manfaat..... | 2 |
| B. Sejarah UMKM T-Ran Coffee..... | 3 |
| C. Lokasi dan Tata Letak UMKM T-Ran Coffee | 3 |
| D. Struktur Organisasi | 4 |
| BAB II. PROSES PRODUKSI | 5 |
| A. Tinjauan Pustaka | 5 |
| 1. Kopi | 5 |
| 2. Jenis-jenis Kopi..... | 6 |
| 3. Proses Pengolahan Biji Kopi..... | 8 |
| 4. Proses Pengolahan Kopi Bubuk..... | 12 |
| B. Proses Produksi UMKM T-Ran Coffee | 13 |
| 1. Pengolahan Biji Kopi..... | 13 |
| 2. Pengolahan Biji Kopi Luwak..... | 15 |
| 3. Pengolahan Kopi Bubuk..... | 16 |
| BAB III. PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA..... | 18 |
| A. Timbangan..... | 18 |
| B. Mesin Puper..... | 18 |
| C. Rumah Pengering (Drying Station) | 19 |
| D. Mesin Huller..... | 19 |
| E. Mesin Grader | 20 |
| F. Mesin Roaster..... | 21 |
| G. Mesing Penggiling..... | 21 |
| BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI | 22 |
| A. Sumber Air | 22 |
| B. Sumber Tenaga Listrik | 22 |
| C. Sumber Bahan Bakar | 22 |
| D. Sumber Daya Manusia..... | 22 |
| BAB V. PEMBAHASAN | 23 |
| A. Perbandingan Proses Pengolahan Literatur dengan UMKM T-Ran Coffee | 23 |
| 1. Pengeringan | 23 |
| 2. Penyangraian..... | 23 |
| B. Permasalahan dan Solusi yang Ada di UMKM T-Ran Coffee..... | 24 |
| BAB VI. PENUTUP | 25 |
| A. Kesimpulan | 25 |
| B. Saran | 25 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 26 |
| BAB VII. TUGAS KHUSUS | 27 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 7.1 Persyaratan Konsentrasi Debu Maksimal | 30 |
| Tabel 7.2 Persyaratan Pencahayaan dalam Ruangan..... | 32 |
| Tabel 7.3 Metode Penanganan dan Pembuangan Limbah..... | 36 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 1.1 Logo T-Ran Coffee | 3 |
| Gambar 1.3 Tata Letak UMKM T-Ran Coffee | 4 |
| Gambar 1.4 Struktur Organisasi T-Ran Coffee | 4 |
| Gambar 2.1 Tanaman Kopi | 8 |
| Gambar 2.2 Anatomi Biji Kopi | 6 |
| Gambar 2.3 Jenis Kopi yang Sering Dibudidayakan | 7 |
| Gambar 2.4 Diagram Alir Pengolahan Biji Kopi Metode Pengolahan Basah (A), Pengolahan Kering (B) | 9 |
| Gambar 2.5 Perbedaan Tingkat Penyangraian Biji Kopi | 12 |
| Gambar 2.6 Diagram Alir Pengolahan Kopi Bubuk | 16 |
| Gambar 3.1 Timbangan | 18 |
| Gambar 3.2 Mesin <i>Pulper</i> | 18 |
| Gambar 3.3 Rumah Pengering | 19 |
| Gambar 3.4 Mesin Huller | 20 |
| Gambar 3.5 Mesin Grader | 20 |
| Gambar 3.6 Mesin Roaster | 21 |
| Gambar 3.7 Mesin Penggiling | 21 |
| Gambar 7.1 Diagram Alir Proses Pengomposan UMKM T-Ran Coffe | 41 |
| Gambar 7.2 Pupuk Fermentasi Hasil Pengolahan Limbah Padat | 41 |
| Gambar 7.3 Diagram Alir Proses Pembuatan Kaskara UMKM T-Ran Coffee | 42 |