

**PROSES PRODUKSI BIJI KOPI ROBUSTA DI PT. PERKEBUNAN  
NUSANTARA XII, BANGELAN KABUPATEN MALANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh :

**PENI AMBAR WATI**

**NPM. 19033010066**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2022**

**PROSES PRODUKSI BIJI KOPI ROBUSTA DI PT. PERKEBUNAN  
NUSANTARA XII, BANGELAN KABUPATEN MALANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar  
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

**PENI AMBAR WATI**

**NPM. 19033010066**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2022**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI BIJI KOPI ROBUSTA DI PT. PERKEBUNAN  
NUSANTARA XII, BANGELAN KABUPATEN MALANG**

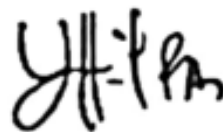
**Disusun oleh:**

**PENI AMBAR WATI**

**19033010066**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji  
pada tanggal 15 Agustus 2022**

**Tim Penguji**



**Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi., MP**

**NPT. 21219821229301**

**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**

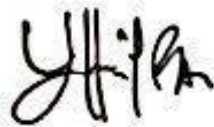
Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Peni Ambar Wati  
NPM : 19033010066  
Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI BIJI KOPI ROBUSTA DI PT. PERKEBUNAN  
NUSANTARA XII, BANGELAN KABUPATEN MALANG**

**Tim Penguji**



**Dr. Yushinta Aristina Sanjaya, S.Pi., MP**  
NPT. 21219821229301

**Pembimbing**



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

**Mengetahui,**

**Koordinator Program Studi Teknologi Pangan  
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



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

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI BIJI KOPI ROBUSTA DI PT. PERKEBUNAN  
NUSANTARA XII, BANGELAN KABUPATEN MALANG**

**Mengetahui dan menyetujui**

**Pembimbing Lapangan**

A handwritten signature in black ink, consisting of a large loop at the top, followed by several smaller loops and a long horizontal stroke at the bottom.

**Windy Nurdinsyah, S.T.P.**

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan 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. Laporan ini berjudul "Proses Produksi Biji Kopi Robusta di PT. Perkebunan Nusantara XII, Bangelan Kabupaten Malang".

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 dari orang tua, temandan dosen pembimbing sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi 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:

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, sekaligus Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, bantuan dan motivasi selama ini.
3. Kedua orang tua dan adik-adik tercinta yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang tiada henti, terimakasih atas semuanya.
4. Dewi Salsabila Putri yang telah menemani dalam suka dan duka selama kegiatan PKL.
5. Teman-teman Teknologi Pangan 2019 yang telah memberikan semangat, dorongan, serta dukungan.
6. Manajemen PT. Perkebunan Nusantara XII yang telah memberikan waktu dan tempat untuk melaksanakan praktik kerja lapangan, serta menyediakan waktu untuk semua pertanyaan kami.
7. Bapak Ir. Ardi Iriantono selaku manajer Kebun Bangelan.
8. Windy Nurdiansyah, S.T.P. selaku Asisten teknik dan pengolahan Kebun Bangelan.

9. Ibu Katri yang telah menyiapkan makanan setiap pagi selama kegiatan PKL berlangsung.
10. Karyawan PT. Perkebunan Nusantara XII Bangelan, Kabupaten Malang yang telah memberikan informasi, memberikan masukan serta memberikan dukungan kepada kami dalam menyelesaikan tugas di perusahaan.

Penulis mengharapkan dengan adanya laporan ini dapat menambah wawasan, pengetahuan dan bermanfaat di masa mendatang. 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, 2 Agustus 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<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. Tujuan .....	2
C. Manfaat .....	3
D. Sejarah Perusahaan .....	3
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....	7
F. Struktur Organisasi.....	13
G. Ketenagakerjaan .....	16
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>21</b>
A. Tinjauan Pustaka.....	21
B. Proses Produksi Kopi Robusta PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan .....	32
<b>BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI</b> .....	<b>46</b>
<b>BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI</b> .....	<b>57</b>
A. Sumber Air .....	57
B. Sumber Tenaga Listrik .....	57
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah .....	57
D. Pengendalian Mutu .....	60
<b>BAB V PEMBAHASAN</b> .....	<b>68</b>
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>72</b>
A. Kesimpulan.....	72
B. Saran.....	73
<b>BAB VII TUGAS KHUSUS SANITASI DAN PENANGANAN LIMBAH PADA PROSES PRODUKSI KOPI ROBUSTA DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII, BANGELAN, KABUPATEN MALANG</b> .....	<b>74</b>
A. Pendahuluan .....	74
B. Tinjauan Pustaka.....	75
C. Pembahasan .....	82
D. Kesimpulan dan Saran.....	86
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>87</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>90</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Sejarah Perubahan Kebun Bangelan .....	5
Tabel 2. Data Produksi Kebun Bangelan 5 Tahun Terakhir .....	5
Tabel 3. Luasan Tanaman Kebun Bangelan .....	8
Tabel 4. Luasan Non Tanaman Kebun Bangelan.....	8
Tabel 5. Tenaga Kerja PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan (2022) 17	
Tabel 6. Jam kerja PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan.....	20
Tabel 7. Spesifikasi Persyaratan Mutu Biji Kopi .....	31
Tabel 8. Jenis Mutu Biji Kopi.....	32
Tabel 9. Penilaian Mutu Berdasar Jumlah Nilai Cacat.....	40
Tabel 10. Daftar Penentuan Nilai Cacat .....	41
Tabel 11. Parameter Fisik dalam Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk Media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi.....	77
Tabel 12. Parameter Biologi dalam Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan untuk Media Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi.....	77

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Peta Demografi PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan .....	7
Gambar 2. Lokasi PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan (Sumber: PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan).....	10
Gambar 3. Denah Lokasi Pabrik Bangelan .....	11
Gambar 4. Denah Layout Pabrik Produksi Kopi Robusta Pabrik Bangelan .....	12
Gambar 5. Denah Aliran Bahan hingga Produk .....	13
Gambar 6. Struktur Organisasi PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan .....	14
Gambar 7. Struktur Buah Kopi.....	21
Gambar 8. Diagram Alir Pengolahan Basah ( <i>wet process</i> ) .....	26
Gambar 9. Diagram Alir Pengolahan Kering ( <i>dry process</i> ) .....	29
Gambar 10. Proses Pengolahan Secara Basah PT. Perkebunan Nusantara XII Bangelan.....	33
Gambar 11. Grafik Suhu dan Waktu Pengerinan <i>Mason Dryer</i> .....	38
Gambar 12. Alur Pembagian Pekerjaan Sortasi Menurut Nilai Cacat .....	39
Gambar 13. (a) Kemasan Ekspor, (b) Kemasan Lokal .....	42
Gambar 14. Proses Pengemasan Biji Kopi .....	42
Gambar 15. Hasil Pengemasan Biji Kopi.....	42
Gambar 16. <i>Flowchart</i> Pengolahan Kering ( <i>Dry Process</i> ) pada Biji Kopi.....	44
Gambar 17. Jembatan Timbang .....	46
Gambar 18. Bak Penerimaan .....	47
Gambar 19. Bak Shiphon.....	47
Gambar 20. <i>Vis Pulper</i> .....	48
Gambar 21. <i>Kneuzer</i> .....	49
Gambar 22. Lantai Jemur .....	49
Gambar 23. <i>Raung Washer</i> .....	50
Gambar 24. <i>Re-washer</i> .....	51
Gambar 25. Bak Biji Kopi HS Basah.....	51
Gambar 26. <i>Coffee Pump</i> .....	52
Gambar 27. <i>Mason Dryer</i> .....	52
Gambar 28. <i>Huller</i> .....	53
Gambar 29. <i>Katador</i> .....	54
Gambar 30. <i>Grader</i> .....	55
Gambar 31. Diagram Alir Uji <i>Cup Test</i> .....	66
Gambar 32. <i>Comment And Description</i> .....	67