

**PROSES PRODUKSI KOPI *GREENBEAN* ROBUSTA (*Coffea canephora*) DI
PT PERKEBUNAN NUSANTARA XII KEBUN NGRANGKAH PAWON, PABRIK
SATAK, KEDIRI, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

FAIZATUL LAILIAH
NPM. 19033010044

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

**PROSES PRODUKSI KOPI GREENBEAN ROBUSTA (*Coffea canephora*) DI
PT PERKEBUNAN NUSANTARA XII KEBUN NGRANGKAH PAWON, PABRIK
SATAK, KEDIRI, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

FAIZATUL LAILIAH

NPM: 19033010044

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2022

**PROSES PRODUKSI KOPI GREENBEAN ROBUSTA (*Coffea canephora*) DI
PT PERKEBUNAN NUSANTARA XI KEBUN NGRANGKAH RAWON, PABRIK
SATAK, KEDIRI, JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh:

FAIZATUL LAILIAH

NPM: 19033010044

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

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

2022

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI KOPI GREENBEAN ROBUSTA (*Coffea canephora*) DI
PT PERKEBUNAN NUSANTARA XII KEBUN NGRANGKAH PAWON, PABRIK
SATAK KEDIRI, JAWA TIMUR**

Disusun Oleh:

FAIZATUL LAILIAH

NPM: 19033010044

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
Tanggal 20 Juli 2022**

Tim Penguji

Pembimbing

Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si.

Luqman Agung W., S.TP., M.P.

NIP. 199301042022031006

NPT. 17119990318 063

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Dr. Dra. Jariyah, M.P.

NIP. 19650403 199103 2 001



KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Faizatul Lailiah

NPM : 19033010044

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

PROSES PRODUKSI KOPI GREENBEAN ROBUSTA (*Coffea canephora*) DI PT PERKEBUNAN NUSANTARA XII KEBUN NGRANGKAH PAWON, PABRIK SATAK, KEDIRI, JAWA TIMUR

Surabaya, 20 Juli 2022

Tim Penguji :

Pembimbing :

Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si.
NIP. 199301042022031006

Luqman Agung W., S.TP., M.P.
NPT. 17 1 19890318 063

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Ir. Sri Winarti, M.P.
NIP. 19630708 198903 2 002

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI KOPI *GREENBEAN* ROBUSTA (*Coffea canephora*) DI
PT PERKEBUNAN NUSANTARA XII KEBUN NGRANGKAH PAWON PABRIK
SATAK, KEDIRI, JAWA TIMUR**

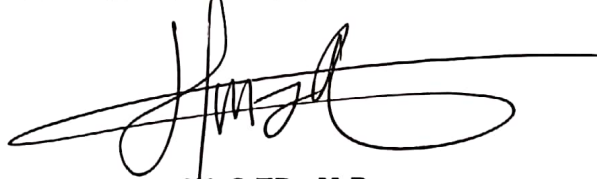
Oleh:

FAIZATUL LAILIAH
NPM. 19033010044

Surabaya, 15 Juni 2022

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH

DOSEN PEMBIMBING



Luqman Agung W. S.TP., M.P.
NPT. 17 1 19890318 063

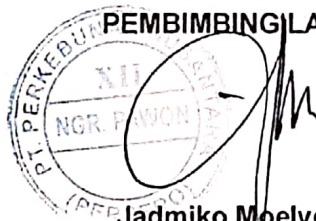
LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI KOPI *GREENBEAN* ROBUSTA (*Coffea canephora*) DI
PT PERKEBUNAN NUSANTARA XII KEBUN NGRANGKAH PAWON, PABRIK
SATAK, KEDIRI, JAWA TIMUR**

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI

PEMBIMBING LAPANGAN



**Jadmiko Moelyono, S.P
Wakil Manajer Kebun**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa berkat rahmat dan hidayah-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapang di PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Ngrangkah Pawon, Pabrik Satak Kediri mulai 10 Januari 2022 – 6 Februari 2022 serta dapat menyelesaikan laporan yang berjudul “**Proses Produksi Kopi *Greenbean Robusta (Coffea canephora)* di PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Ngrangkah Pawon, Pabrik Satak, Kediri, Jawa Timur**” dengan baik.

Laporan Praktik Kerja Lapang ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna menyelesaikan studi tingkat Strata I Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, laporan ini dapat digunakan untuk mengetahui praktis di lapang yang meliputi proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian, aspek teknologi serta dapat dijadikan pembandingan antara teori perkuliahan dengan keadaan di industri.

Laporan ini dapat terselesaikan atas bantuan dan dukungan beberapa pihak, bersama ini perkenankanlah penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya dengan hati yang tulus 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 Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Luqman Agung Wicaksono, S.TP., M.P., selaku dosen pembimbing yang dengan sabar memberikan bimbingan, motivasi, dan arahan dalam penyusunan laporan praktik kerja lapang.
4. Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si., selaku dosen penguji kerja praktik yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan ini.
5. Direksi PT Perkebunan Nusantara XII yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan Praktik Kerja Lapang.
6. Bapak Jadmiko Moelyono, S.P., selaku pembimbing lapang yang telah bersedia membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.

7. Seluruh staff dan karyawan PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Ngrangkah Pawon, Pabrik Satak yang telah membantu, memberikan saran dan masukan kepada penulis selaman melaksanakan praktik kerja lapang.
8. Terima kasih kepada kedua orang tua, keluarga, dan teman-teman yang sudah mendoakan setiap langkah penulis, memberikan kasih sayang, dukungan, dan semangat yang begitu besar.
9. Terima kasih kepada Sania Khoiri Rahma, rekan praktik kerja lapang atas kerjasama dan dukungan dalam melaksanakan praktik kerja lapang hingga penulisan laporan.
10. Teman-teman Keluarga Teknologi Pangan 19 yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Terima kasih banyak atas bantuan dan dukungan kepada penulis.
11. Terima-kasih untuk seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu dalam menyelesaikan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Laporan Praktik Kerja Lapang ini bermanfaat bagi pembaca dan perkembangan ilmu Teknologi Pangan pada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

Surabaya, 25 Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	7
D. Struktur Organisasi	9
E. Ketenagakerjaan	14
F. Sistem Kompensasi	17
G. Kesejahteraan Karyawan	18
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	20
A. Tanaman Kopi	20
B. Struktur Buah Kopi	21
C. Jenis-Jenis Kopi	22
D. Standar Mutu Biji Kopi	24
E. Proses Pengolahan Kopi Robusta	25
BAB III PROSES PRODUKSI	33
A. Uraian Proses Pengolahan Kopi Ose (<i>Greenbean</i>) di PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Ngrangkah Pawon, Pabrik Satak	33
BAB IV PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	44
BAB V UNIT PENUNJANG PRODUKSI	53
A. Sumber Air	53
B. Sumber Tenaga Listrik	53
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	54
D. Pengendalian Mutu	58
E. Gudang dan Penyimpanan	67
BAB VI PEMBAHASAN	68
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	78
A. Kesimpulan	78
B. Saran	78
BAB VIII TUGAS KHUSUS	79
A. Latar Belakang	79
B. Tinjauan Pustaka	80
C. Metode Pengujian	86
D. Hasil dan Pembahasan	87
E. Kesimpulan	96
F. Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN	101

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perkembangan Status Perusahaan	5
Tabel 2. Data Produksi Kopi Robusta Kebun Ngrangkah Pawon 6 Tahun Terakhir	6
Tabel 3. Areal Konsesi Kebun Ngrangkah Pawon	8
Tabel 4. Jumlah Karyawan PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon	16
Tabel 5. Jam Kerja PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon	17
Tabel 6. Spesifikasi Persyaratan Mutu Biji Kopi.....	25
Tabel 7. Syarat Mutu Biji Kopi	25
Tabel 8. Jenis Cacat dan Nilai Cacat pada Biji Kopi	30
Tabel 9. Jenis dan Nilai Cacat pada Biji Kopi di PTPN XII	41
Tabel 10. Terminologi <i>Tasting</i> Kopi	64
Tabel 11. Perbedaan antara Literatur dan PTPN XII	77
Tabel 12. Syarat Mutu Umum Biji Kopi	81
Tabel 13. Syarat Mutu Khusus Kopi Robusta Pengolahan Basah	82
Tabel 14. Syarat Penggolongan Mutu Biji Kopi.....	83
Tabel 15. Penentuan Besarnya Nilai Cacat Biji Kopi	85
Tabel 16. Perbandingan dan Hasil Pengujian Mutu Biji Kopi	88
Tabel 17. Perbandingan dan Hasil Pengujian Mutu Khusus Biji Kopi Robusta Pengolahan Basah	91
Tabel 18. Perbandingan Penggolongan Mutu Biji Kopi.....	93
Tabel 19. Perbandingan Penentuan Besar Nilai Cacat Biji Kopi	94
Tabel 20. Perbandingan Penilaian Citarasa Seduhan Kopi	95

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur Biji Kopi.....	21
Gambar 2. Proses Pengolahan Basah (<i>Wet Process</i>).....	34
Gambar 3. Alur Pembagian Pekerjaan Sortasi Berdasarkan Nilai Cacat	39
Gambar 4. Proses Pengolahan Kering (<i>Dry Process</i>)	42
Gambar 5. Timbangan	44
Gambar 6. Bak Penerimaan.....	45
Gambar 7. Bak <i>Syphon</i>	45
Gambar 8. <i>Vis Pulper</i>	46
Gambar 9. <i>Kneuzer</i>	47
Gambar 10. Raung <i>Washer</i>	47
Gambar 11. Bak Penampungan HS Basah	48
Gambar 12. <i>Kivu Pump</i>	48
Gambar 13. <i>Mason Dryer</i>	49
Gambar 14. Lantai Jemur.....	49
Gambar 15. <i>Huller</i>	50
Gambar 16. Katador.....	50
Gambar 17. Ayakan (<i>Grader</i>)	51
Gambar 18. <i>Blending Coffee</i>	51
Gambar 19. <i>Conveyor</i>	52
Gambar 20. Diagram Alir Pengujian <i>Cup Taste</i>	66