

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

RIDHA AULIA ROHMAH
NPM. 18033010009

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

**PROSES PENGOLAHAN KOPI DAN KELAYAKAN USAHA UMKM T-RAN
COFFE KECAMATAN WONOSALAM KABUPATEN JOMBANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

RIDHA AULIA ROHMAH

NPM. 18033010009

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

2023

**PROSES PENGOLAHAN KOPI DAN KELAYAKAN USAHA UMKM T-RAN
COFFE KECAMATAN WONOSALAM KABUPATEN JOMBANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

RIDHA AULIA ROHMAH

NPM. 18033010009

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2023

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PENGOLAHAN KOPI DAN KELAYAKAN USAHA UMKM T-RAN
COFFE KECAMATAN WONOSALAM KABUPATEN JOMBANG**

Oleh :

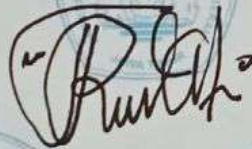
RIDHA AULIA ROHMAH

NPM. 18033010009

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal
07 Maret 2021

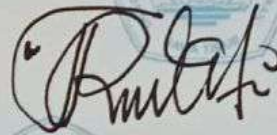
Penguji

a.n



Ir. Sri Djajati, M.P.
NPT. 3 6201 99 0615 1

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 / NPM : 1. Dinar Cahyaning R. (18033010001)
2. Linda Anggraini (18033010002)
3. Afifah Agusna T. (18033010004)
4. Ridha Aulia Rohmah (18033010009)
5. Rangga Kurnia Putra (18033010038)

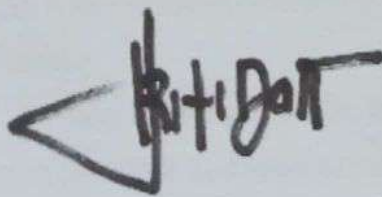
Program Studi : Teknologi Pangan

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

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

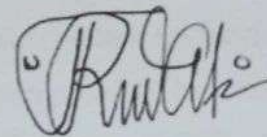
Surabaya, 08 Agustus 2021

Tim Penguji



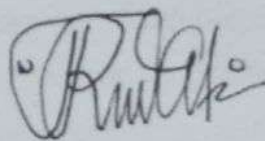
Ir. Sri Djajati, M.Pd
NPT. 3 6201 99 0165 1

Pembimbing



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada tanggal 28 September 2020 - 15 November 2020 di UMKM T-Ran Coffee dan dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan yang berjudul “Proses Pengolahan Kopi UMKM T-Ran Coffee Kec. Wonosalam Kabupaten Jombang”.

Praktek Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, praktek kerja lapangan merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis dilapangan, yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi serta penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan laporan tidak lepas dari bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua sehingga hambatan tersebut dapat teratasi dan 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 pihak yang telah membantu dalam praktik kerja lapangan dan penyusunan laporan ini:

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. Ir. Sri Winarti, MP, selaku Dosen Pembimbing yang 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. Dosen penguji seminar PKL.

6. Bapak Agus Winarko selaku pemilik UMKM T-Ran Coffee serta pembimbing lapangan yang telah memberikan izin untuk praktek kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
7. Mas Bambang dan Mas Yayak selaku rekan kerja Bapak Agus sepaguyuban petani kopi wonosalam yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya untuk menyelesaikan laporan ini.
8. Seluruh pekerja di UMKM T-Ran Coffee yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktek kerja lapangan ini.
9. 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.
10. Teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2018 yang telah memberikan semangat, dorongan, dan dukungan.
11. Dinar Cahyaning Rhamadhan, Linda Anggraini, Afifah Agusna Trisnaningtyas, Ridha Aulia Rohmah dan Rangga Kurnia Putra. Selaku teman PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan PKL.

Demikian laporan praktek kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bagi bangsa dan negara serta secara khusus bagi perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap penulis harapkan.

Surabaya, 12 Maret 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
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	4
D. Struktur Organisasi	6
E. Ketenagakerjaan	7
BAB II. PROSES PRODUKSI	8
A. Tinjauan Pustaka	8
1. Kopi	8
2. Jenis-jenis Kopi.....	10
3. Proses Pengolahan Biji Kopi.....	12
4. Proses Pengolahan Kopi Bubuk.....	19
B. Proses Produksi UMKM T-Ran Coffee	21
1. Pengolahan Biji Kopi.....	21
2. Pengolahan Biji Kopi Luwak.....	23
3. Pengolahan Kopi Bubuk.....	26
BAB III. PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	28
A. Mesin Produksi.....	28
1. Timbangan.....	28
2. Mesin Puper.....	28
3. Rumah Pengering (Drying Station)	29
4. Mesin Huller	30
5. Mesin Grader	31
6. Mesin Roaster.....	32
7. Mesing Penggiling.....	32
8. Mesin Sealer.....	33
B. Peralatan Lain	33
1. Bak Plastik.....	33
2. Papan Pengering	34
3. Pallet Kayu.....	34
4. Timbangan Digital	35
5. Sikat.....	35
6. Sendok	36
BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI	37
A. Sumber Air	37
B. Sumber Tenaga Listrik	37
C. Sumber Bahan Bakar	37
D. Sumber Daya Manusia.....	37
BAB V. PEMBAHASAN	38
A. Perbandingan Proses Pengolahan Literatur dengan UMKM T-Ran Coffee	38
1. Pengeringan	38
2. Penyangraian.....	38

B. Permasalahan dan Solusi yang Ada di UMKM T-Ran Coffee	39
BAB VI. PENUTUP	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
BAB VII. TUGAS KHUSUS	43
ANALISA KELAYAKAN USAHA UMKM T-RAN COFFEE	58
A. Latar Belakang	58
B. Tinjauan Pustaka	59
C. Analisa Kelayakan Usaha Kopi Luwak di UMKM T-Ran Coffee.....	72
D. Pembahasan.....	76
E. Penutup	86
F. Daftar Pustaka	87

DAFTAR TABEL

Tabel 7.1 Perbandingan Jumlah <i>Direct Cost</i> dengan <i>Indirect Cost</i>	64
Tabel 7.2 Harga Jual Kopi Luwak UMKM T-Ran Coffee per 100 gr.....	74
Tabel 7.3 Kapasitas Produksi dan Penerimaan Kopi Luwak Pertahun	76
Tabel 7.4 Biaya Tanah dan Bangunan	77
Tabel 7.5 Rincian Bahan Baku dan Bahan Pembantu	77
Tabel 7.6 Rincian Biaya Peralatan	77
Tabel 7.7 Rincian Utilitas	78
Tabel 7.8 Perhitungan Biaya Langsung.....	78
Tabel 7.9. Perhitungan Biaya Tidak Langsung	78
Tabel 7.10 Rincian Biaya Modal Kerja.....	79
Tabel 7.11 Rincian Biaya Produksi Langsung	79
Tabel 7.12 Rincian Biaya Biaya Tetap	79
Tabel 7.13 Rician Biaya Pengeluaran Umum.....	80
Tabel 7.14 Hasil Perhitungan Analisa Finansial.....	80
Tabel 7.15 Data Perhitungan Pengembalian Modal	81
Tabel 7.16 Data Perhitungan BEP.....	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo T-Ran Coffee	4
Gambar 1.2 Denah Lokasi UMKM T-Ran Coffee	5
Gambar 1.3 Tata Letak UMKM T-Ran Coffee	6
Gambar 1.4 Struktur Organisasi T-Ran Coffee	6
Gambar 2.1 Tanaman Kopi	8
Gambar 2.2 Anatomi Biji Kopi	9
Gambar 2.3 Jenis Kopi yang Sering Dibudidayakan	10
Gambar 2.4 Diagram Alir Pengolahan Biji Kopi Metode Pengolahan Basah (A), Pengolahan Kering (B)	14
Gambar 2.5 Perbedaan Tingkat Penyangraian Biji Kopi	20
Gambar 2.6 Diagram Alir Pengolahan Biji Kopi UMKM T-Ran Coffee Metode <i>Dry Processing</i>	22
Gambar 2.7 Diagram Alir Pengolahan Biji Kopi Luwak	24
Gambar 2.8 Diagram Alir Pengolahan Kopi Bubuk	26
Gambar 3.1 Timbangan	28
Gambar 3.2 Mesin <i>Pulper</i>	29
Gambar 3.3 Rumah Pengering	30
Gambar 3.4 Mesin Huller	30
Gambar 3.5 Mesin Grader	31
Gambar 3.6 Mesin Roaster	32
Gambar 3.7 Mesin Penggiling	32
Gambar 3.8 Sealer	33
Gambar 3.9 Bak Plastik	34
Gambar 3.10 Papan Pengering	34
Gambar 3.11 Palet Kayu	35
Gambar 3.12 Timbangan Digital	35
Gambar 3.13 Sikat	35
Gambar 3.14 Sendok	36
Gambar 7.1 Diagram Alir proses pembuatan Kopi Luwak UMKM T-Ran Coffee	73