

**PROSES PASCA PANEN KOPI
DI PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA
JEMBER**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

SETIARINI MERDEKAWATI
NPM 1633010071

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

**PROSES PASCA PANEN KOPI
DI PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA
JEMBER**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun oleh :

SETIARINI MERDEKAWATI

NPM : 1633010071

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
PROSES PASCA PANEN KOPI
DI PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA
JEMBER**

Disusun oleh :

SETIARINI MERDEKAWATI

NPM : 1633010071

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada

13 Maret 2020

Pembimbing



Ir. Enny Karti Basuki, MP
NIP. 19560213 198803 2 001

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

**PROSES PASCA PANEN KOPI
DI PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA
JEMBER**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

SETIARINI MERDEKAWATI
NPM. 1633010071

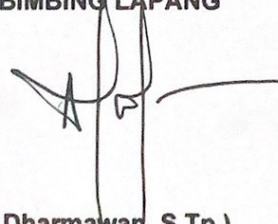
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR**

2020

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PASCA PANEN KOPI
DI PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA
JEMBER**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANG**

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'A' followed by a vertical line and a horizontal line extending to the right.

(Andi Dharmawan, S.Tp.)

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Setiarini Merdekawati

NPM : 1633010071

Prodi : Teknologi Pangan

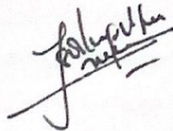
Telah mengerjakan (revisi/tidakrevisi) Laporan Praktlk Kerja Lapang dengan
Judul :

**PROSES PASCA PANEN KOPI
DI PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA
JEMBER**

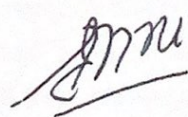
Surabaya, 13 Maret 2020

Pembimbing

Tim Penguji



Fesdila Putri Nurani, S.TP, MSc
NPT. 17 219880531066



Ir. Enny Karti Basuki, MP
NIP. 19560213 198803 2 001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat ALLAH SWT karena berkat rahmat dan anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapang ini yang berjudul “Proses Pasca Panen Kopi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jember” dengan baik.

Laporan Praktik Kerja Lapang ini merupakan salah satu bentuk tugas yang harus diselesaikan oleh Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan program S1 di Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain untuk menuntaskan program studi yang penulis tempuh, penulis juga ingin mendapatkan ilmu dan pengalaman baru yang tidak dapat penulis temukan saat berada di bangku kuliah.

Tujuan dilaksanakannya Praktik Kerja Lapang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia ini diharapkan mahasiswa nantinya bisa menjadi lulusan yang memiliki kompetensi dan profesional agar mampu memenuhi tuntutan dunia kerja saat ini. Selain itu juga dapat menerapkan ilmu dan teori yang sudah diterima di bangku kuliah dan dapat diterapkan langsung dilapangan.

Selama melaksanakan aktivitas Praktik Kerja Lapang dan juga dalam menyusun laporan ini, penulis mendapatkan banyak sekali bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Ir. Sri Winarti, MP. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur
3. Ibu Ir. Enny Karti Basuki, S.MP selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saran dan motivasi selama penyusunan laporan
4. Ibu Fesdila Putri Nurani, S.TP., M.Sc selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan masukan selama proses revisi laporan.
5. Kedua orang tua dan keluarga besar tercinta yang selalu memberikan doa, dukungan dan restunya guna terselesainya Laporan Praktik Kerja Lapang ini.
6. Bapak Dr. Agung Wahyu Susilo selaku Direktur di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember yang telah memberi kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapang

7. Bapak Andi Dharmawan S.TP selaku Pembimbing Praktik Kerja Lapang, terimakasih atas waktu dan ilmu yang telah diberikan kepada penulis
8. Bapak Yusianto di Laboratorium Uji Cita Rasa Pusat Penelitian Kopi kakao, Jember yang sudah mengajarkan ilmu cupping test.
9. Mas Tyo dan Mas Pri di Laboratorium Uji Cita Rasa Pusat Penelitian Kopi dan Kakao yang tidak pernah lelah menjawab setiap pertanyaan, membantu untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan, dan membimbing penulis saat pembimbing bertugas ke Bondowoso.
10. Bapak Fadlan dan Semua Karyawan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao, Jember yang telah memberikan informasi yang dapat membantu dalam menyusun Laporan Praktik Kerja Lapang.
11. Candra Ayu, Ricke Amelia, Maulia Widi serta teman-teman Teknologi Pangan angkatan 2016 tersayang yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapang.
12. Teman-teman kerja praktek Aldi dan Dimas, terimakasih atas kerjasama dan dukungan selama kerja praktik.
13. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapang hingga penyusunan laporan ini secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Praktik Kerja Lapang ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan dari Laporan Praktik Kerja Lapang ini. Akhir kata penulis berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi rekan-rekan mahasiswa-mahasiswi dan pembaca sekaligus demi menambah pengetahuan tentang Praktik Kerja Lapangan.

Surabaya, 18 Maret 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
1. Tujuan.....	2
2. Manfaat.....	2
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Jumlah Produksi	5
D. Pemasaran Produk	5
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	6
F. Struktur Organisasi	8
G. Ketenagakerjaan.....	12
BAB II. PROSES PRODUKSI	16
A. Tinjauan Pustaka	16
1. Kopi.....	16
2. Jenis – Jenis Kopi	17
3. Proses Pengolahan Pasca Panen Kopi.....	19
a. Tahapan Pengolahan Menurut Rahardjo.....	19
b. Tahapan Pengolahan Menurut Puslitkoka	27
BAB III. PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	33
A. Mesin	33
B. Peralatan.....	36
BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI	38
A. Sumber Air.....	38
B. Sumber Tenaga Listrik.....	38
C. Sumber Daya Manusia.....	38

D. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	38
1. Sanitasi.....	38
a. Sanitasi Lingkungan Produksi	39
b. Sanitasi Bahan Baku	39
c. Sanitasi Mesin dan Peralatan	40
d. Sanitasi Pekerja	40
e. Sanitasi Gudang.....	40
2. Penanganan Limbah	41
a. Limbah Padat	41
b. Limbah Cair.....	41
c. Limbah Gas.....	41
BAB V. PEMBAHASAN	42
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
BAB VII. TUGAS KHUSUS.....	45
A. Pendahuluan.....	45
1. Latar Belakang	45
2. Tujuan	46
3. Manfaat	46
B. Tinjauan Pustaka	46
C. Hasil dan Pembahasan	56
D. Kesimpulan	58
E. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Jadwal Jam Kerja Karyawan Tetap PUSLITKOKA.....	13
Tabel 2. Jadwal Jam Kerja Karyawan Borongan.....	13
Tabel 3. Syarat Mutu Umum Biji Kopi	49
Tabel 4. Syarat Mutu Khusus Kopi Arabika.....	49
Tabel 5. Karakteristik Mutu Cacat Kopi.....	50
Tabel 6. Syarat Mutu Khusus Berdasarkan Nilai Cacat.....	50
Tabel 7. Karakteristik Biji Kopi	56
Tabel 8. Hasil Analisis Uji Mutu Fisik Cacat Biji Kopi Arabika	63
Tabel 9. Hasil Persyaratan Mutu Kopi Arabika AS1	64
Tabel 10. Hasil Persyaratan Mutu Kopi Arabika S795.....	64
Tabel 11. Konversi Kadar Air	64

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Logo Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia	5
Gambar 2. Denah Lokasi PUSLITKOKA Jember	7
Gambar 3. Tata Letak Pabrik PUSLITKOKA.....	8
Gambar 4. Struktur Organisasi PUSLITKOKA	11
Gambar 5. Buah Kopi.....	16
Gambar 6. Struktur Buah Kopi.....	17
Gambar 7. Jenis-jenis Kopi.....	17
Gambar 8. Diagram Alir Pasca Panen Kopi, Rahardjo	26
Gambar 9. Diagram Alir Pasca Panen Kopi PUSLITKOKA	32
Gambar 10. Mesin <i>Pulper</i>	33
Gambar 11. Mesin <i>Washer</i>	34
Gambar 12. Mesin <i>Dryer</i>	34
Gambar 13. Mesin <i>Huller</i>	35
Gambar 14. Mesin <i>Grader</i>	35
Gambar 15. Mesin Sortasi	36
Gambar 16. Kotak Fermentasi Kayu.....	36
Gambar 17. <i>Box Plastic</i>	37
Gambar 18. Pallet.....	37
Gambar 19. Biji Coklat.....	54
Gambar 20. Biji Berlubang.....	54
Gambar 21. Biji Pecah.....	55
Gambar 22. Biji Berkulit Tanduk	55
Gambar 23. Timbangan.....	62
Gambar 24. Wile.....	62
Gambar 25. Ayakan 6,5 mm, 6 mm, 5 mm	62
Gambar 26. Tabel Konversi Kadar Air	65

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Gambar Peralatan Pengujian Mutu Fisik Kopi.....	62
Lampiran 2. Tabel Hasil Analisa Pengujian Mutu Fisik Kopi	63
Lampiran 3. Gambar Tabel Konversi Kadar Air.....	65
Lampiran 4. Blanko Analisis Mutu Fisik Kopi Arabika.....	66