

**PROSES PENGOLAHAN KOPI BUBUK INSTAN
DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
KABUPATEN TULUNGAGUNG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

ANGGRAENI PUTRI PRATIWI
NPM 1633010064

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2019**

**PROSES PENGOLAHAN KOPI BUBUK INSTAN
DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
TULUNGAGUNG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun oleh :

ANGGRAENI PUTRI PRATIWI

NPM : 1633010064

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL " VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2020**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
PROSES PENGOLAHAN KOPI BUBUK INSTAN
DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
TULUNGAGUNG**

Disusun oleh :
ANGGRAENI PUTRI PRATIWI
NPM :1633010064

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
15 Juli 2020

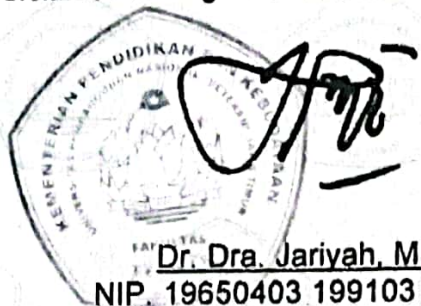
Pembimbing



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

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Surabaya



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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**PROSES PENGOLAHAN KOPI BUBUK INSTAN
DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
TULUNGAGUNG**

Disusun Oleh :

ANGGRAENI PUTRI PRATIWI

1633010064

SURABAYA, 17 FEBRUARI 2020

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :

Dosen Pembimbing



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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PENGOLAHAN KOPI BUBUK INSTAN
DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
TULUNGAGUNG**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANG**



Ibu Felyana Saridewi

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Anggraeni Putri Pratiwi

NPM : 1633010064

Prodi : Teknologi Pangan

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

PROSES PENGOLAHAN KOPI BUBUK INSTAN
DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
TULUNGAGUNG

Surabaya, 17 Juli 2020

Tim Penguji

Pembimbing



Lugman Agung W. S. TP, MP
NPT. 17 1 19890318 063



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penyusun panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala limpahan karunia, rahmat, dan hidayah-Nya, sehingga penulisan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang berjudul “Proses Pengolahan Kopi Bubuk Instan di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung” ini dapat diselesaikan dengan baik.

Penulisan laporan ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan kelulusan tingkat sarjana program studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Penulis banyak mendapatkan bantuan, bimbingan, pengarahan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak selama pelaksanaan dan penyusunan laporan praktek kerja lapang ini. Maka dari itu, dengan segala kerendahan hati, kami menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar – besarnya antara lain kepada :

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur dan dosen pembimbing Praktik Kerja Lapangan yang telah memberikan bimbingan dalam penulisan laporan ini.
2. Ibu Dr. Ir. Sri Winarti, MP selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Dr. Ir. Sri Winarti, MP selaku Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapangan.
4. Orang tua dan saudara yang selalu memberikan dukungan dan terima kasih atas doa, nasihat, kesabarannya selama ini.
5. Direksi PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.
6. Ibu Feliyana Saridewi selaku Operasional Manajer dan Kakak Ambar selaku Kepala Bagian Administrasi PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung yang menjabat pada saat saya melakukan kerja praktik lapangan sekaligus sebagai pembimbing di lapangan.
7. Bpk Sumarsono selaku Kepala Bagian Produksi dan segenap staff dan karyawan di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung yang senantiasa memberikan ilmu dan bimbingan selama melakukan kerja praktik lapangan.

8. PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung yang telah memberikan fasilitas penginapan berupa *Mess* milik Perusahaan selama melakukan kerja praktik lapangan.
9. Teman kerja praktik Erza Alfida Martha terima kasih atas kerjasama dan bantuannya.
10. Teman – teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2016 khususnya paralel B, atas segala dorongan, saran – saran dan bantuannya.
11. Semua pihak yang penulis tidak dapat sebutkan satu per satu.

Saya menyadari bahwa dalam proses pembuatan laporan ini belum sempurna karena masih banyak terdapat kekurangan di dalamnya, maka dari itu saran dan kritik yang mendukung kesempurnaan Laporan Praktik Kerja Lapang ini sangat saya harapkan.

Akhir kata saya ucapkan terimakasih dan berharap agar Laporan Praktik Kerja Lapang ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 14 Februari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Tujuan	2
2. Manfaat	2
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Kapasitas Produksi	4
D. Pemasaran Produk	5
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	9
F. Struktur Organisasi	9
G. Ketenagakerjaan	13
BAB II. PROSES PRODUKSI	16
A. Tinjauan Pustaka	16
1. Pengertian Kopi	16
2. Struktur Buah Kopi	17
3. Jenis – Jenis Kopi	18
4. Syarat Mutu Biji Kopi	26
5. Syarat Mutu Kopi Bubuk	28
6. Proses Pengolahan Kopi Bubuk	30
a. Perlakuan Bahan Baku	30
b. Proses Sortasi	31
c. Proses Penyangraian	34
d. Proses Pendinginan Biji Sangrai	36
e. Proses Penghalusan/Penggilingan Biji Kopi	37
f. Proses Pengayakan	38
g. Pengemasan dan Penyimpanan	41
h. Pelabelan	43

B. Proses Pengolahan Kopi Bubuk Instan di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	45
1. Penerimaan Bahan Baku Jadi dan Bahan Penunjang	45
2. <i>Roasting</i>	46
3. Penyimpanan Biji Kopi Sangrai	47
4. <i>Mixing</i> Produk Biji.....	48
5. Sortasi Biji Kopi Sangrai.....	48
6. <i>Grinding</i>	49
7. <i>Mixing</i> Produk Bubuk	49
8. Pengemasan dan Pelabelan	50
BAB III. SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	56
1. <i>Roaster</i>	56
2. <i>Mixer</i> Biji Kopi	56
3. Drum Penyimpanan.....	57
4. <i>Grinder</i>	57
5. <i>Mixer</i> Bubuk Kopi	58
6. <i>Mixer</i> Bubuk Kopi (Kecil)	59
7. Mesin <i>Packing</i>	59
8. <i>Sealer</i>	60
9. <i>Coding</i>	61
10. <i>Hand Pallet</i>	61
BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI	62
A. Sumber Air	62
B. Sumber Tenaga Listrik	62
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	63
1. Sanitasi	63
a. Sanitasi Karyawan.....	63
b. Sanitasi Bahan Baku	63
c. Sanitasi Mesin dan Peralatan	63
d. Sanitasi Gudang.....	64
e. Sanitasi Ruang Produksi	64
2. Penanganan Limbah	65

a. Limbah Padat	65
b. Limbah Cair	65
c. Limbah Suara	65
D. Pengendalian Mutu	66
1. Uji Bahan Baku Mentah.....	66
2. Pengendalian Mutu Selama Proses Produksi.....	68
3. Pengendalian Mutu Produk	72
4. <i>Cupping Coffee</i>	72
E. Gudang	73
1. Gudang Bahan Baku	73
2. Gudang Produk Setengah Jadi.....	74
3. Gudang Produk Jadi.....	75
4. Gudang Penunjang	76
BAB V. PEMBAHASAN	77
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	81
A. Kesimpulan	81
B. Saran	81
BAB VII. TUGAS KHUSUS	82
A. Pendahuluan.....	82
1. Latar Belakang	82
2. Tujuan	83
3. Manfaat	83
B. Tinjauan Pustaka	83
C. Sanitasi dan <i>Hygiene</i> di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung.....	89
1. Sanitasi Bahan Baku	89
2. Sanitasi Lingkungan Pabrik	90
3. Sanitasi Ruang Produksi.....	91
4. Sanitasi Mesin dan Peralatan	93
5. Sanitasi Pekerja.....	94
6. Sanitasi Selama Proses Produksi	95
7. Unit Penanganan Limbah	97

D. Pembahasan.....	98
E. Penutup.....	101
1. Kesimpulan.....	101
2. Saran.....	101
DAFTAR PUSTAKA.....	102

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Data Kapasitas Produksi Per-bulan Periode 2017-2019.....	5
Tabel 1.2. Jenis-Jenis Produk yang Dihasilkan oleh PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	6
Tabel 1.2. (Lanjutan).....	7
Tabel 1.3. Daftar Jenis dan Harga Produk di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	8
Tabel 1.4. Kualifikasi Tenaga Kerja di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung .	14
Tabel 1.5. Data Jam Kerja di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung.....	15
Tabel 2.1. Spesifikasi Persyaratan Mutu Biji Kopi	27
Tabel 2.2. Jenis Mutu Biji Kopi.....	27
Tabel 2.3. Karakteristik Mutu Umum Biji Kopi	28
Tabel 2.4. Komposisi Biji Kopi Arabika dan Robusta Sebelum dan Sesudah Disangrai.....	29
Tabel 2.5. Syarat Mutu Produk Kopi Bubuk	30
Tabel 2.6. Syarat Mutu Kopi Bubuk.....	38
Tabel 2.7. Perbandingan Sifat-Sifat Utama Bahan Kemasan.....	43
Tabel 2.8. Parameter Tingkat Kematangan Biji Kopi.....	47
Tabel 2.9. Jenis-Jenis Kemasan yang Digunakan PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	52
Tabel 2.9 (Lanjutan)	53
Tabel 4.1. Jumlah Pemakaian Sumber Daya Listrik Tahun 2018	62
Tabel 4.2. Spesifikasi Persyaratan Mutu Biji Kopi	67
Tabel 4.3. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Pemanggangan (<i>Roasting</i>) ..	68
Tabel 4.4. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Sortasi.....	70
Tabel 4.5. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Penggilingan (<i>Grinding</i>).....	71
Tabel 4.6. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Pencampuran Bahan	71
Tabel 4.7. Pengujian Pengendalian Mutu Proses Pengemasan.....	72
Tabel 4.8. Persyaratan Mutu Sensoris Kopi.....	72
Tabel 7.1. Metode Penanganan dan Pembuangan yang Layak dari Limbah dengan Karakteristik Berbeda	89
Tabel 7.2. Standar Pembersihan Mesin dan Peralatan Produksi	94
Tabel 7.3. Evaluasi Pelaksanaan Sanitasi Tenaga Kerja	95

Tabel 7.4. Sanitasi Selama Proses Produksi	96
Tabel 7.4. (Lanjutan).....	97

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1. Denah Lokasi PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	10
Gambar 1.3. Denah PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	11
Gambar 1.4. Struktur Organisasi PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung.....	12
Gambar 2.1. Struktur Buah Kopi	18
Gambar 2.2. Kopi Luwak	22
Gambar 2.3. Kopi Lanang dan Kopi Biasa	24
Gambar 2.4. Diagram Alir Proses Produksi Kopi Bubuk.....	32
Gambar 2.5. Warna Biji Kopi Sebelum dan Sesudah Proses <i>Roasting</i>	47
Gambar 2.6. Pelabelan Produk Kopi Bubuk Cap “Kopi Dokar”	54
Gambar 2.7. Diagram ALir Proses Pengolahan Kopi Bubuk Instan di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	55
Gambar 3.1. Mesin <i>Roasting</i>	56
Gambar 3.2. Mesin Pencampur Biji Kopi	57
Gambar 3.3. Drum Penyimpanan	57
Gambar 3.4. <i>Grinder</i>	58
Gambar 3.5. <i>Mixer</i> Bubuk Kopi	58
Gambar 3.6. <i>Mixer</i> Bubuk Kopi (Kecil)	59
Gambar 3.7. Mesin <i>Packing</i>	60
Gambar 3.8. <i>Sealer</i>	60
Gambar 3.9. <i>Coding</i>	61
Gambar 3.10. <i>Hand Pallet/Trolley Pallet</i>	61
Gambar 7.1. Skema Alas Penyangga Bahan Baku	90