

**PROSES PRODUKSI KOPI ROBUSTA (*Coffea Canephora*)
DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII KEBUN BANGELAN
KABUPATEN MALANG JAWA TIMUR**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

ANANDA REGITA OLIVIRA

NPM. 20033010004

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

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI KOPI ROBUSTA (*Coffea Canephora*)
DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA XII KEBUN BANGELAN
KABUPATEN MALANG JAWA TIMUR**

Disusun Oleh :

Ananda Regita Olivira

NPM. 20033010004

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal 17 Oktober 2023**

Tim Penguji



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

NIP. 19930104 202203 1 003

Pembimbing



Ir. Ulya Sarofa, MM.

NIP. 19630516 198803 2 001

**Mengetahui, Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP.

NIP. 19650403 199103 2 001

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 ini, kami menyadari bahwa laporan ini tidak dapat selesai tanpa bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Kedua orang tua yang telah memberikan dukungan dan doanya selama ini.
2. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Rosida, S. TP, MP selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
4. Ir. Ulya Sarofa, MM selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, bantuan dan motivasi selama ini.
5. Seluruh karyawan PT. Perkebunan Nusantara XII Bangelan, Kabupaten Malang yang telah memberikan informasi, memberikan masukan serta memberikan dukungan kepada kami selama melakukan praktik kerja lapang.
6. Bella Alvianita yang telah menemani dalam suka dan duka selama kegiatan PKL.

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, 25 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	2
D. Sejarah Perusahaan	2
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	4
F. Struktur Organisasi	10
G. Ketenagakerjaan	15
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	21
A. Tinjauan Pustaka	21
B. Proses Produksi Kopi Robusta PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Bangelan.....	29
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	47
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	58
A. Sumber Air.....	58
B. Sumber Tenaga Listrik	58
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	58
D. Pengendalian Mutu.....	63
BAB V PEMBAHASAN	74
BAB VI	79
KESIMPULAN DAN SARAN	79
A. Kesimpulan.....	79
B. Saran.....	79
BAB VII TUGAS KHUSUS PENERAPAN <i>CUPPING TEST</i> UNTUK MENGETAHUI MUTU CITARASA KOPI ROBUSTA DI PTPN XII KEBUN BANGELAN	80
A. Pendahuluan.....	80
B. Tinjauan Pustaka	81
C. Pembahasan	100
D. Kesimpulan dan Saran	107
DAFTAR PUSTAKA	108
LAMPIRAN	113

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Luasan Lahan PTPN XII Kebun Bangelan.....	7
Tabel 2. Jumlah Tenaga Kerja PTPN XII Kebun Bangelan	16
Tabel 3. Waktu kerja karyawan di PTPN XII Kebun Bangelan.....	18
Tabel 4. Jenis Buah Kopi Superior dan Inferior	30
Tabel 5. Standar Mutu Biji Kopi.....	65
Tabel 6. Standar Nilai Cacat Biji Kopi.....	70
Tabel 7. Perbedaan antara literatur dan pelaksanaan di PTPN XII Kebun Bangelan.....	78
Tabel 8. Penyebab Cacat Citarasa Kopi Selama Pertumbuhan Buah	83
Tabel 9. Cacat Citarasa Kopi Akibat Perlakuan Selama Pengolahan	84
Tabel 10. Skor Penilaian pada Form Uji Citarasa.....	94
Tabel 11. Rekap Data Hasil Score Model SCAA R/WP 1M.....	102
Tabel 12. Rekap Data Hasil Score Model SCAA R/WP 1S.....	102
Tabel 13. Rekap Data Hasil Score Model SCAA R/WP 4	103
Tabel 14. Hasil Cupping Test R/WP 1M KAV-31.....	106
Tabel 15. Hasil Cup Testing R/WP 1S KAV-11	106
Tabel 16. Hasil Cup Testing R/WP 4 KAV-1.....	106

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lokasi PTPN XII Kebun Bangelan.....	5
Gambar 2. Denah Lokasi Pabrik Bangelan	8
Gambar 3. Denah Layout Produksi Kopi Robusta Pabrik Bangelan	9
Gambar 4. Struktur Organisasi PTPN XII Kebun Bangelan.....	11
Gambar 5. Struktur Buah Kopi.....	22
Gambar 6. Diagram Alir Wet Process Kopi Robusta	24
Gambar 7. Diagram Alir Dry Process	28
Gambar 8. Diagram Alir Wet Process Kopi Robusta	31
Gambar 9. Petunjuk Pelaksanaan Sortasi Biji Kopi.....	37
Gambar 10. Sablon Label Identitas Kemasan Karung	38
Gambar 11. Diagram Alir Dry Process	40
Gambar 12. Petunjuk Pelaksanaan Sortasi Biji Kopi.....	45
Gambar 13. Sablon Label Identitas Kemasan Karung	46
Gambar 14. Jembatan Timbang <i>Molenschot</i>	47
Gambar 15. Bak Penerimaan.....	47
Gambar 16. Bak Siphon.....	48
Gambar 17. <i>Vis Pulper</i>	49
Gambar 18. Kneuzer	49
Gambar 19. Lantai Jemur	50
Gambar 20. Raung Washer	51
Gambar 21. Re-Washer	51
Gambar 22. Bak HS Basah.....	52
Gambar 23. Coffe Pump	53
Gambar 24. Mason Dryer	53
Gambar 25. Huller	54
Gambar 26. Katador	55
Gambar 27. Grader.....	55
Gambar 28. Blend Coffee	56
Gambar 29. Cera Tester	57
Gambar 30. Flavor Wheel Coffee Sumber: Spencer et al., 2016.....	91
Gambar 31. Form Uji Cita Rasa.....	94