

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

SANIA KHOIRI RAHMA
NPM. 19033010043

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

2022

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

SANIA KHOIRI RAHMA

NPM: 19033010043

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

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagai persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

SANIA KHOIRI RAHMA

NPM: 19033010043

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Disusun Oleh:

SANIA KHOIRI RAHMA

NPM: 19033010043

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
Tanggal 21 Juli 2022**

Tim Penguji

Pembimbing

Rahmawati, S.Pi., M.Sc.
NPT. 21219920326304

Luqman Agung W., S.TP., M.P.
NPT. 17119890318063

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 : Sania Khoiri Rahma

NPM : 19033010043

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

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

Surabaya, 21 Juli 2022

Tim Penguji

Pembimbing

Rahmawati, S.Pi., M.Sc.
NPT. 21219920326304

Luqman Agung W., S.TP., M.P.
NPT. 17119890318063

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

Oleh:

SANIA KHOIRI RAHMA

NPM: 19033010043

Surabaya, 15 Juni 2022

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH

DOSEN PEMBIMBING



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

NPT. 17 1 19890318 063

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI BIJI KOPI 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 haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat dan hidayah-Nya kami dapat melaksanakan praktek kerja lapangan di PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Ngrangkah Pawon, Pabrik Satak, Kediri, Jawa Timur mulai tanggal 10 Januari 2022- 06 Februari 2022 serta dapat menyelesaikan laporan yang berjudul “**Proses Produksi Biji Kopi 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 lapangan 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. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, M.P., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P., 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. Rahmawati, S.Pi., M.Sc., 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 lapangan yang telah bersedia membimbing dan memberikan banyak pengalaman kepada penulis.
7. Seluruh staff dan karyawan PT Perkebunan Nusantara XII Kebun Ngrangkah Pawon yang telah membantu, memberikan saran dan masukan kepada penulis selama melaksanakan Praktik Kerja Lapang.

8. Kepada kedua orang tua, Arif Basuki Rahmat dan Umi Hanik yang sudah mendoakan setiap langkah penulis, memberikan kasih sayang, dukungan, dan semangat yang begitu besar.
9. Kepada saudara tercinta Fitriani Rahma, Umi Hanifah Zakia Rahma, Adeeba Shakila Rahma serta keluarga besar yang selalu memberikan doa dan dukungan semangat untuk penulis.
10. Kepada Faizatul Lailiah, rekan Praktik Kerja Lapang atas kerjasama dan dukungan dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapang hingga penulisan laporan.
11. Teman-teman Keluarga Teknologi Pangan Angkatan 2019 atas bantuan dan dukungan kepada penulis.
12. 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, 24 Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	6
D. Struktur Organisasi Perusahaan	7
E. Ketenagakerjaan	13
F. Sistem Kompensasi	15
G. Kesejahteraan Karyawan	16
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	18
A. Kopi	18
B. Panen dan Pasca Panen Buah Kopi	20
C. Struktur Buah Kopi	22
D. Jenis- Jenis Kopi	23
E. Syarat Tumbuh Tanaman Kopi Robusta	25
F. Proses Pengolahan Kopi Robusta	26
BAB III PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI ROBUSTA	32
A. Pengolahan Basah (<i>Wet process</i>)	32
B. Pengolahan Kering (<i>Dry process</i>)	41
BAB IV PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	42
BAB V UNIT PENUNJANG PRODUKSI	50
A. Sumber Air	50
B. Sumber Tenaga Listrik	50
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	50
D. Pengendalian Mutu	52
E. Gudang dan Penyimpanan	61
BAB VI PEMBAHASAN	62
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	71
A. Kesimpulan	71
B. Saran	71
BAB VIII TUGAS KHUSUS	72
A. Pendahuluan	72

B. Tinjauan Pustaka.....	73
C. Hasil Pengamatan dan Pembahasan	78
D. Kesimpulan dan Saran	87
DAFTAR PUSTAKA.....	89
LAMPIRAN.....	92

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Sejarah PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon	4
Tabel 2. Data Produksi Kopi Robusta Kebun Ngrangkah Pawon 6 tahun Terakhir	5
Tabel 3. Pembagian Areal Konsesi Kebun Ngrangkah Pawon	7
Tabel 4. Jumlah Karyawan PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon	14
Tabel 5. Jam Kerja PTPN XII Kebun Ngrangkah Pawon	15
Tabel 6. Daftar Penentuan Nilai Cacat	39
Tabel 7. Terminologi Rasa Kopi	59
Tabel 8. Syarat Penggolongan Mutu Kopi	74
Tabel 9. Penentuan Besar Nilai Cacat Biji Kopi	77
Tabel 10. Uji Petik <i>Unsorted</i>	83
Tabel 11. Uji Petik Hasil Sortasi	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. (a) Anatomi Buah Kopi (b) Morfologi Kopi Arabika (c) Morfologi Kopi Robusta	23
Gambar 2. Proses Pengolahan Secara Basah (Wet Process).....	32
Gambar 3. Alur Pembagian Pekerjaan Sortasi Menurut Nilai Cacat	38
Gambar 4. Proses Pengolahan Secara Kering (Dry Process)	41
Gambar 5. Timbangan	42
Gambar 6. Bak Penerimaan.....	43
Gambar 7. Bak Syphon	43
Gambar 8. Vis Pulper.....	44
Gambar 9. Raung Washer	44
Gambar 10. Bak Penampungan HS Basah	45
Gambar 11. Kivu Pump	45
Gambar 12. Mason Dryer.....	46
Gambar 13. Huller.....	46
Gambar 14. Katador.....	47
Gambar 15. Ayakan	47
Gambar 16. Blending Coffee	48
Gambar 17. Lantai Jemur.....	48
Gambar 18. Kneuzer.....	49
Gambar 19. Belt Conveyor	49
Gambar 20. Diagram Alir Cup Taste	59