

**PROSES PRODUKSI KOPI BUBUK DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
TULUNGAGUNG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



oleh:

FENI KUSUMANING ARUM

NPM. 19033010007

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

2022

**PROSES PRODUKSI KOPI BUBUK DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
TULUNGAGUNG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

FENI KUSUMANING ARUM

NPM. 19033010007

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

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

2022

**PROSES PRODUKSI KOPI BUBUK DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
TULUNGAGUNG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

Feni Kusumaning Arum
NPM. 19033010007

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2022

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

PROSES PRODUKSI KOPI BUBUK DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA

TULUNGAGUNG

Disusun oleh
Feni Kusumaning Arum

NPM. 19033010007

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
13 September 2022

Tim Penguji

Pembimbing

Dr. Yushinta Aristina S., SPI., MP.

NPT. 21219821229301

Dr. Dra. Jariyah, MP.

NIP. 19650403 199103 2001

Mengetahui
Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa

Timur

Dr. Dra. Jariyah, MP.

NIP. 19650403 199103 2001



KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Feni Kusumaning Arum

NPM : 19033010007

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI KOPI BUBUK DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
TULUNGAGUNG**

Surabaya, 13 September 2022

Tim Penguji

Pembimbing

Dr. Yushinta Aristina S., SPI., MP.
NPT. 21219821229301

Dr. Dra. Jariyah, MP.
NIP. 19650403 199103 2001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penyusun panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala limpahan karunia, rahmat, dan hidayah-Nya, sehingga penulisan Laporan Praktik Kerja Lapang (PKL) yang berjudul “Proses Produksi Kopi Bubuk 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 do’a dari berbagai pihak selama pelaksanaan dan penyusunan laporan praktik 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 Lapang.
2. Ibu Dr. Ir. Sri Winarti, MP selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Orang tua dan saudara yang selalu memberikan dukungan serta terima kasih atas do’a, nasihat, dan kesabarannya selama ini.
4. Direksi PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan Praktik Kerja Lapang.
5. Ibu Feliyana Saridewi selaku Operasional Manajer dan Kakak Ambar selaku Kepala Bagian Administrasi PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung yang menjabat pada saat saya melakukan praktik kerja lapang sekaligus sebagai pembimbing di lapangan.
6. Kakak Yoga Ramadana selaku Kepala Bagian Produksi serta segenap staff dan karyawan di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung yang senantiasa memberikan ilmu dan bimbingan selama melakukan kerja praktik lapang.
7. Teman kerja praktik Cita Risma Anggi Kurnia Rani, terima kasih atas kerjasama dan bantuannya.
8. Teman-teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2019 khususnya paralel A, atas segala dorongan, saran–saran dan bantuannya.
9. 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 didalamnya, 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, 18 Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Tujuan	2
2. Manfaat	2
B. Sejarah Perusahaan	3
1. Sejarah dan Profil PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungaagung	3
2. Visi dan Misi Perusahaan	4
3. Jumlah Produksi	4
4. Pemasaran Produk	5
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	7
D. Struktur Organisasi	9
E. Ketenagakerjaan	11
1. Fasilitas	13
2. Jam Kerja	13
BAB II. PROSES PRODUKSI	14
A. Tinjauan Pustaka	14
1. Kopi	14
2. Struktur Buah Kopi	17
3. Jenis-Jenis Kopi	17
4. Syarat Mutu Kopi	20
5. Kopi Bubuk	21
6. Penambahan Bahan Lain	22
7. Proses Pengolahan Kopi Bubuk	22
B. Uraian Proses di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	29
1. Proses Produksi Kopi Tubruk “Dokar” di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	29
2. Proses Produksi Kopi Bubuk “Gorilla” di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	32

BAB III. PERALATAN DAN SPESIFIKASI	35
BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI	42
A. Sumber Air	42
B. Sumber Tenaga Listrik	42
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	43
1. Sanitasi	43
2. Penanganan Limbah	44
D. Pengendalian Mutu di PT. Cahaya Pasifik Raya	45
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	45
2. Pengendalian Mutu Proses	46
3. Pengendalian Mutu Produk	48
E. Gudang	49
1. Gudang Bahan Baku	49
2. Gudang Bahan Penunjang	50
3. Gudang Bahan Jadi	50
BAB V. PEMBAHASAN.....	51
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	53
BAB VII. TUGAS KHUSUS	54
A. Latar Belakang	54
1. Tujuan	55
2. Manfaat	55
B. Tinjauan Pustaka	55
1. Pengertian Sanitasi dan <i>Hygiene</i> Pangan	55
2. Pencemaran dan Sumber Cemaran	56
3. Sanitasi Lingkungan	56
4. Sanitasi Bangunan	57
5. Sanitasi Mesin dan Peralatan	59
6. <i>Hygiene</i> Karyawan	59
7. Sanitasi Air	60
8. Penanganan Limbah	60
9. Penerapan Sanitasi dan <i>Hygiene</i> di PT. Cahaya Pasifik Raya	61
10. Sistem Jaminan Halal (SJH)	64

C. Pembahasan	65
D. Kesimpulan dan Saran	79
1. Kesimpulan	79
2. Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN	84

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Jenis-Jenis Produk yang Dihasilkan oleh PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	5
Tabel 1.2. Jenis-Jenis Produk yang Dihasilkan oleh PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung (Lanjutan)	6
Tabel 1.3. Jenis-Jenis Produk yang Dihasilkan oleh PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung (Lanjutan)	7
Tabel 1.4. Kualifikasi Tenaga Kerja di PT. Cahaya Pasifik Raya	12
Tabel 1.5. Jam Kerja PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	13
Tabel 2.1. Komposisi Kopi Robusta	20
Tabel 2.2. Karakteristik Mutu Umum Biji Kopi Menurut SNI 2008	21
Tabel 2.3. Penyangraian/ <i>Roasting</i> Biji Kopi	24
Tabel 4.1. Jumlah Pemakaian Sumber Daya Listrik Tahun 2021	42
Tabel 4.2. Pengendalian Mutu Produk Akhir	48
Tabel 7.1. Analisa Sanitasi dan <i>Hygiene</i> di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	65
Tabel 7.2. Analisa Sanitasi dan <i>Hygiene</i> di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung (Lanjutan)	66
Tabel 7.3. Analisa Sanitasi dan <i>Hygiene</i> di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung (Lanjutan)	67
Tabel 7.4. Analisa Sanitasi dan <i>Hygiene</i> di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung (Lanjutan)	68
Tabel 7.5. Analisa Sanitasi dan <i>Hygiene</i> di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung (Lanjutan)	69
Tabel 7.6. Analisa Sanitasi dan <i>Hygiene</i> di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung (Lanjutan)	70
Tabel 7.7. Analisa Sanitasi dan <i>Hygiene</i> di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung (Lanjutan)	71
Tabel 7.8 Identifikasi Kesesuaian Sanitasi dan <i>Hygiene</i> di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung dengan Literatur	72
Tabel 7.9 Penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung (Lanjutan)	73
Tabel 7.10. Kriteria Sistem Jaminan Halal dalam HAS 23101	74

Tabel 7.11 Kriteria Sistem Jaminan Halal dalam HAS 23101 (Lanjutan)	75
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Denah Lokasi PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	8
Gambar 1.2. Tata letak PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	9
Gambar 1.3. Struktur Organisasi di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	10
Gambar 2.1. Bagian-Bagian Buah Kopi	17
Gambar 2.2. Diagram Alir Proses Produksi Kopi Bubuk	22
Gambar 2.3. Diagram Alir Proses Produksi Kopi Tubruk “Dokar” di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	29
Gambar 2.4. Diagram Alir Proses Produksi Kopi Bubuk “Gorilla” di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung	32
Gambar 3.1. Mesin Sortasi	35
Gambar 3.2. Mesin Pemanggang Kopi Mentah	35
Gambar 3.3. Mesin Pendingin Kopi	36
Gambar 3.4. <i>Hopper</i>	36
Gambar 3.5. Mesin Sortasi Biji Kopi Panggang	37
Gambar 3.6. Mesin Pencampur Biji Kopi	37
Gambar 3.7. <i>Grinder</i>	38
Gambar 3.8. Drum Penyimpanan	38
Gambar 3.9. Mesin <i>Packing</i>	39
Gambar 3.10. <i>Sealer Conveyor</i>	39
Gambar 3.11. <i>Coding</i>	40
Gambar 3.12. Mesin <i>Shrink Packaging</i>	40
Gambar 3.13. <i>Carton Sealer</i>	41
Gambar 3.14. Timbangan Digital	41