

**PROSES PRODUKSI KOPI-O 2 IN 1 DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA  
TULUNGAGUNG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**Oleh:**

**REZA FARAH ARSALA**  
**NPM. 17033010055**

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

**PROSES PRODUKSI KOPI-O 2 IN 1 DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA  
TULUNGAGUNG**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG**



Oleh:

**REZA FARAH ARSALA**  
**NPM 17033010055**

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

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**  
**PROSES PRODUKSI KOPI-O 2 IN 1 DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA**  
**TULUNGAGUNG**

Disusun oleh :

**REZA FARAH ARSALA**  
**NPM: 17033010055**

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada  
**11 September 2020**

Pembimbing

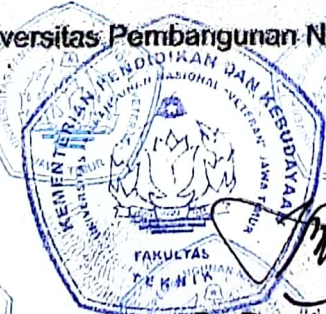



**Ir. Sri Djajati, M.Pd.**  
**NPT. 3 6201 99 0165 1**

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik:

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

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

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

---

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Reza Farah Arsala

NPM : 17033010055

Prodi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI KOPI-O 2 IN 1 DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA  
TULUNGAGUNG**

Surabaya, 28 Desember 2020

Tim Penguji

Pembimbing



Ir. Ulya Sarofa, MM.  
NIP. 19630516 198803 2 001

Ir. Sri Djajati, M.Pd.  
NPT. 3 6201 99 0165 1

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahan rahmat-Nya kami dapat melaksanakan kerja praktek yang berlangsung pada periode 6 Januari 2020 – 31 Januari 2020 di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung dan menyelesaikan laporan kerja praktek ini.

Praktek Kerja Lapang merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, kerja praktek merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis dilapangan, yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Ucapan terimakasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan kerja praktek ini hingga selesainya laporan kerja praktek ini, kami sampaikan kepada:

1. Dr. Dra.Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Ir. Sri Djajati, MPd. selaku Dosen Pembimbing Praktek Kerja Lapang.
4. Ibu Feliyana Saridewi selaku Operasional Manajer dan Ibu Ambar selaku Kepala Bagian Administrasi sekaligus pembimbing Praktek Kerja Lapang di PT. Cahaya Pasifik Raya.
5. Semua pihak terutama orang tua dan rekan satu tim Nanda Mazidatu, serta teman-teman yang telah membantu dalam penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang ini.

Demikian laporan kerja praktek ini kami susun, semoga dapat bermanfaat terhadap perkembangan Ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, UPN “Veteran” Jawa Timur pada khususnya. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami harapkan.

Surabaya, Juli 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	2
C. Manfaat .....	2
D. Sejarah Perusahaan .....	3
E. Jumlah Produksi .....	4
F. Pemasaran Produk .....	5
G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....	8
H. Struktur Organisasi .....	11
I. Ketenagakerjaan .....	13
<b>BAB II PROSES PRODUKSI .....</b>	<b>15</b>
A. Tinjauan Pustaka .....	15
B. Proses Pengolahan Kopi Bubuk 2 in 1 di PT. Cahaya Pasifik Raya .....	26
<b>BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI .....</b>	<b>30</b>
A. Mesin Peralatan Produksi .....	30
B. Mesin dan Peralatan Penunjang .....	32
<b>BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI .....</b>	<b>35</b>
A. Sumber Air .....	35
B. Sumber Tenaga Listrik .....	35
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah .....	35
D. Pengendalian Mutu .....	38
E. Gudang .....	42
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>45</b>
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>49</b>
A. Kesimpulan .....	49
B. Saran .....	49
<b>BAB VII TUGAS KHUSUS .....</b>	<b>50</b>
A. Pendahuluan .....	50
B. Tinjauan Pustaka .....	51
C. Pembahasan .....	57
D. Kesimpulan dan Saran .....	77
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>78</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rata-rata Kapasitas Produksi Per-bulan Periode 2017 – 2019.....	5
Tabel 2. Produk yang dihasilkan oleh PT. Cahaya Pasifik Raya .....	6
Tabel 3. Produk yang dihasilkan oleh PT. Cahaya Pasifik Raya (Lanjutan) .....	7
Tabel 4. Kualifikasi karyawan PT. Cahaya Pasifik Raya .....	13
Tabel 5. Jam Kerja di PT. Cahaya Pasifik Raya.....	14
Tabel 6. Syarat Mutu Umum Biji Kopi .....	19
Tabel 7. Jenis Mutu Biji Kopi.....	19
Tabel 8. Komposisi Biji Kopi Arabika dan Robusta.....	19
Tabel 9. Syarat Mutu Kopi Bubuk .....	20
Tabel 10. Jumlah Pemakaian Sumber Daya Listrik Tahun 2019 .....	35
Tabel 11. Pengendalian Mutu Proses Pemanggangan (Roasting) .....	40
Tabel 12. Pengendalian Mutu Proses Sortasi .....	39
Tabel 13. Pengendalian Mutu Proses Penggilingan (Grinding) .....	41
Tabel 14. Pengendalian Mutu Proses Pencampuran(Mixing).....	41
Tabel 15. Pengendalian Mutu Proses Pengemasan(Packing).....	42
Tabel 16. Sanitasi Lingkungan di PT. Cahaya Pasifik Raya.....	57
Tabel 17. Sanitasi Bangunan di PT. Cahaya Pasifik Raya .....	60
Tabel 18. Sanitasi Mesin dan Peralatan di PT. Cahaya Pasifik Raya.....	67
Tabel 19. Sanitasi Karyawan di PT. Cahaya Pasifik Raya .....	70
Tabel 20. Sanitasi Air di PT. Cahaya Pasifik Raya.....	73
Tabel 21. Sanitasi Penanganan Limbah di PT. Cahaya Pasifik Raya.....	74

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi PT. Cahaya Pasifik Raya .....	9
Gambar 2. Denah Tata Letak PT. Cahaya Pasifik Raya .....	10
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Cahaya Pasifik Raya .....	11
Gambar 4. Struktur Buah Kopi .....	17
Gambar 5. Diagram alir proses pengolahan kopi bubuk (Rukmana, 2014). .....	26
Gambar 6. Diagram alir proses pengolahan kopi-o di PT. Cahaya Pasifik Raya	29
Gambar 7. Roaster (PT. Cahaya Pasifik Raya, 2020) .....	30
Gambar 8. Mesin Pencampur Biji Kopi (PT. Cahaya Pasifik Raya, 2020) .....	30
Gambar 9. Grinder (PT. Cahaya Pasifik Raya, 2020) .....	31
Gambar 10. Mixer Bubuk Kopi (PT. Cahaya Pasifik Raya, 2020) .....	31
Gambar 11. Mixer Bubuk Kopi (PT. Cahaya Pasifik Raya, 2020) .....	32
Gambar 12. Drum Penyimpanan (PT. Cahaya Pasifik Raya, 2020) .....	32
Gambar 13. Mesin Packing (PT. Cahaya Pasifik Raya, 2020) .....	33
Gambar 14. Sealer Conveyor (PT. Cahaya Pasifik Raya, 2020) .....	33
Gambar 15. Coding (PT. Cahaya Pasifik Raya, 2020) .....	34
Gambar 16. Moisture Meter (PT. Cahaya Pasifik Raya, 2020) .....	34