

**PROSES PRODUKSI KOPI TUBRUK "DOKAR"  
DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA TULUNGAGUNG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh:

**MAYANG AGIL LADENSI**

**NPM. 19033010003**

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

**PROSES PRODUKSI KOPI TUBRUK "DOKAR"  
DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA TULUNGAGUNG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**Diajukan untuk memenuhi sebagai persyaratan  
Dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan**

**Oleh:**

**MAYANG AGIL LADENSI**

**NPM. 19033010003**

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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI KOPI TUBRUK "DOKAR"  
DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA TULUNGAGUNG**


**Disusun Oleh:**

**MAYANG AGIL LADENSI**  
**NPM: 19033010003**

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada  
Tanggal 6 Oktober 2022**

**Penguji**

**Pembimbing**

  
**Dr. drh. Ratna Yulistiani, M.P.**  
**NIP. 19620719 198803 2 001**

  
**Andre Yusuf T P, S.TP., M.Sc.**  
**NPT. 17 1 19 891217 064**

**Mengetahui,  
Dekan Fakultas Teknik**

**Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**

  
**Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P.**  
**NIP. 19650403 199103 2 001**



**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Mayang Agil Ladensi

NPM : 19033010003

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

**Proses Produksi Kopi Tubruk "Dokar" di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung**

Surabaya, 10 Februari 2023

Tim Penguji

Pembimbing

Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP  
NIP. 19620719 198803 2 001

Andre Yusuf T P, S.TP., M.Sc  
NPT. 17 1 19 891217 064

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Rosida, S.TP MP  
NIP. 1971021920212120004

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI KOPI TUBRUK “DOKAR”  
DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA TULUNGAGUNG**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI  
PEMBIMBING LAPANG**

  
**DWI AMBARWATI  
PENDAMPING PKL**

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
DAFTAR ISI.....	iv
KATA PENGANTAR .....	ix
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
<b>A. Latar Belakang</b> .....	1
<b>B. Tujuan</b> .....	2
<b>C. Manfaat</b> .....	2
<b>D. Sejarah Perusahaan</b> .....	2
<b>E. Jumlah Produksi</b> .....	4
<b>F. Pemasaran Produk</b> .....	5
<b>G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan</b> .....	7
<b>H. Struktur Organisasi</b> .....	9
<b>I. Ketenagakerjaan</b> .....	12
BAB II .....	14
PROSES PRODUKSI .....	14
<b>A. Tinjauan Pustaka</b> .....	14
<b>B. Proses Pengolahan Kopi Bubuk</b> .....	19
<b>C. Proses Pengolahan Kopi Tubruk Dokar di PT. Cahaya Pasifik Raya     Tulungagung</b> .....	23
BAB III .....	26
PERALATAN DAN SPESIFIKASI.....	26
<b>A. Mesin Peralatan Produksi</b> .....	26
<b>B. Mesin dan Peralatan Penunjang</b> .....	30
BAB IV .....	33
UNIT PENUNJANG PRODUKSI .....	33
<b>A. Sumber Air</b> .....	33
<b>B. Sumber Tenaga listrik</b> .....	33
<b>C. Sanitasi dan Penanganan Limbah</b> .....	33
<b>D. Pengendalian Mutu</b> .....	35
<b>E. Gudang</b> .....	42
BAB V .....	45
PEMBAHASAN .....	45

BAB VI.....	48
KESIMPULAN.....	48
<b>A. Kesimpulan</b> .....	48
<b>B. Saran</b> .....	48
BAB VII.....	49
TUGAS KHUSUS.....	49
<b>A. Pendahuluan</b> .....	49
<b>B. Tinjauan Pustaka</b> .....	50
<b>C. Pembahasan</b> .....	57
<b>D. Kesimpulan dan Saran</b> .....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	67

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Denah Lokasi PT Cahaya Pasifik Raya.....	7
Gambar 1.2 Denah Bangunan PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung.....	8
Gambar 1.3 Tata letak mesin produksi PT. Cahaya Pasifik Raya.....	9
Gambar 1.4 Struktur Organisasi PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung.....	10
Gambar 2.2 Proses Produksi Kopi Bubuk (Mulato, 2012).....	19
Gambar 2.3 Proses produksi Kopi Bubuk.....	23
Gambar 3.1 Mesin Sortasi .....	26
Gambar 3.2 Mesin Roaster .....	26
Gambar 3.3 Hopper .....	27
Gambar 3.4 Mesin Pendingin Kopi .....	27
Gambar 3.5 Mesin Sortasi .....	28
Gambar 3.6 Mixer.....	28
Gambar 3.7 Grinder .....	29
Gambar 3.8 Mixer.....	29
Gambar 3.10 Mesin Packaging .....	30
Gambar 3.11 Mesin Shrink .....	31
Gambar 3.12 Mesin Coding .....	31
Gambar 3.13 Carton Sealer.....	32
Gambar 3.14 Timbangan Digital .....	32
Gambar 7.1 Form Cupping Penilaian .....	54



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kapasitas Produksi PT. Cahaya Pasifik Raya.....	5
Tabel 1.2 Jenis Produk yang Diproduksi PT.Cahaya Pasifik Raya Tulungagung..	6
Tabel 1.3 Kualifikasi Tenaga Kerja di PT. Cahaya Pasifik Raya .....	13
Tabel 1.4 Jam kerja PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung.....	13
Tabel 2.1 Karakteristik Umum Mutu Biji Kopi .....	18
Tabel 2.2 Komposisi Biji Kopi Arabika dan Robusta .....	18
Tabel 4.1 Jumlah Pemakaian Sumber Daya Listrik Tahun 2021.....	33
Tabel 4.2 Pengendalian Mutu Proses Penerimaan Bahan Baku.....	35
Tabel 4.3 Pengendalian Mutu Proses Sortasi .....	36
Tabel 4.4 Pengendalian Mutu Proses Pemanggangan (roasting) .....	37
Tabel 4.5 Pengendalian Mutu Proses Pendinginan (cooling) .....	37
Tabel 4.6 Pengendalian Mutu Proses Pendiaman (resting) .....	38
Tabel 4.7 Pengendalian Mutu Proses Pencampuran (mixing).....	39
Tabel 4.8 Pengendalian Mutu Proses Penggilingan (grinding) .....	40
Tabel 4.9 Pengendalian Mutu Proses Pengemasan (packiing) .....	41
Tabel 4.10 Pengendalian Mutu Produk Akhir .....	42
Tabel 7.1 Hasil Uji Aroma Kopi.....	60
Tabel 7.2 Hasil Uji Acidity .....	60
Tabel 7.3 Hasil Uji Flavor Kopi .....	62
Tabel 2.1 Karakteristik Umum Mutu Biji Kopi .....	18
Tabel 2.2 Komposisi Biji Kopi Arabika dan Robusta .....	18
Tabel 4.1 Jumlah Pemakaian Sumber Daya Listrik Tahun 2021.....	33
Tabel 4.2 Pengendalian Mutu Proses Penerimaan Bahan Baku.....	35
Tabel 4.3 Pengendalian Mutu Proses Sortasi .....	36
Tabel 4.4 Pengendalian Mutu Proses Pemanggangan (roasting) .....	37
Tabel 4.5 Pengendalian Mutu Proses Pendinginan (cooling) .....	37
Tabel 4.6 Pengendalian Mutu Proses Pendiaman (resting) .....	38
Tabel 4.7 Pengendalian Mutu Proses Pencampuran (mixing).....	39
Tabel 4.8 Pengendalian Mutu Proses Penggilingan (grinding) .....	40
Tabel 4.9 Pengendalian Mutu Proses Pengemasan (packiing) .....	41
Tabel 4.10 Pengendalian Mutu Produk Akhir .....	42
Tabel 7.1 Hasil Uji Aroma Kopi.....	60
Tabel 7.2 Hasil Uji Acidity .....	60
Tabel 7.3 Hasil Uji Flavor Kopi .....	62

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan.....	67
Lampiran 2. Dokumentasi Bersama Staff .....	68

## 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 Produksi Kopi Tubruk “Dokar” 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
2. Ibu Dr. Rosida, S.TP, MP selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Bapak Andre Yusuf TP., S.TP., M.Sc selaku Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapang.
4. Orang tua dan saudara yang selalu memberikan dukungandan terima kasih atas doa, nasihat, kesabarannya selama ini.
5. Direksi PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan Praktik Kerja Lapang.
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.
7. Yoga Ramadana selaku Kepala Bagian Produksi sekaligus sebagai pembimbing di lapangan dan segenap staff dan karyawan di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung yang senantiasa memberikan ilmu dan bimbingan selama melakukan kerja praktik lapangan.
8. Teman kerja praktik Nola Sinta Erranti terima kasih atas kerjasama dan bantuannya.
9. Teman–teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2019 khususnya paralel A, atas segala dorongan,saran–saran dan bantuannya.
10. Semua pihak yang penulis tidak dapat sebutkan satu per satu.