

**PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI ROBUSTA
DI CV. KOPI CITARASA PERSADA, KABUPATEN PASURUAN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun Oleh :

ZAHRA SALSABILA
NPM : 20033010102

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

**PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI ROBUSTA
DI CV. KOPI CITARASA PERSADA, KABUPATEN PASURUAN**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

ZAHRA SALSABILA
NPM. 20033010102

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI ROBUSTA
DI CV. KOPI CITARASA PERSADA, KABUPATEN PASURUAN**

Disusun Oleh :

ZAHRA SALSABILA
NPM. 20033010102

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada

Tim Penguji



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

Dosen Pembimbing



Dr. Hadi Munarko, S.TP. M.Si
NIP. 199301042022031006

Menyetujui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jarayah, M.P.
NIP. 19650403 199103 2001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI ROBUSTA
DI CV. KOPI CITARASA PERSADA, KABUPATEN PASURUAN**

Disusun Oleh :

ZAHRA SALSABILA
NPM. 20033010102

Surabaya, 15 Agustus 2023

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :

DOSEN PEMBIMBING



Dr. Hadi Munarko, S.TP. M.Si
NIP. 199301042022031006

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI ROBUSTA
DI CV. KOPI CITARASA PERSADA, KABUPATEN PASURUAN**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

**IDA IRAWATI
Pendamping PKL**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Surabaya. Telp 031 8782179. Fax 031 8782257
www.upnjatim.ac.id

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Zahra Salsabila

NPM : 20033010102

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

**"PROSES PENGOLAHAN BIJI KOPI ROBUSTA DI CV. KOPI CITARASA
PERSADA, KABUPATEN PASURUAN"**

Surabaya, 22 Januari 2024

Tim Penguji

Ir. Ulya Sarofah, MM.

NIP. 19630516 198803 2 001

Pembimbing

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

NIP. 199301042022031006

Mengetahui,
Koordinator Prodi Teknologi Pangan

Dr. Rosida, S.TP., MP.

NIP. 19710219 202121 2 004

*Coret yang tidak perlu

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan yang berlangsung pada tanggal 4 Januari – 4 Februari 2023 di CV. Kopi Citarasa Persada serta menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan yang berjudul “Proses Pengolahan Biji Kopi Robusta di CV. Kopi Citarasa Persada, Pasuruan”.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dan penulisan laporan dilakukan dengan tujuan untuk memenuhi persyaratan guna menyelesaikan studi tingkat S1 di Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, kegiatan Praktik Kerja Lapangan merupakan sarana bagi mahasiswa untuk memperkenalkan pengalaman kerja secara nyata di lapangan.

Penulis berharap, dengan adanya Laporan Praktik Kerja Lapangan ini dapat menambah referensi para pembaca secara khusus Mahasiswa Teknologi Pangan dan secara umum bagi kalangan umum. Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunan laporan PKL ini melibatkan banyak pihak dan tidak terlepas dari dukungan, semangat, serta bimbingannya. Oleh sebab itu, dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Ibu Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Rosida, S.TP., MP., selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Bapak Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si., selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran, semangat, serta motivasi selama penyusunan laporan.
4. Ibu Ir. Ulya Sarofah, MM., selaku Dosen Penguji seminar Praktik Kerja Lapangan (PKL) atas kesediaan waktu serta dukungan yang diberikan.
5. Ibu Ida Irawati selaku pemilik CV. Kopi Citarasa Persada yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dan fasilitas yang mendukung untuk kegiatan ini.
6. Bapak Winarso selaku pembimbing Praktek Kerja Lapangan di CV. Kopi Citarasa Persada yang telah membimbing dan memberikan ilmu serta pengalaman beliau kepada penulis.

7. Kedua orang tua dan seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan serta kasih sayang secara baik moril maupun material, serta do'a yang senantiasa selalu dipanjatkan dalam sujud setiap hari.
8. Tata Machreta Sheravina selaku rekan Praktek Kerja Lapangan atas kerjasama dan semangat selama melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.
9. Teman-teman Teknologi Pangan 2020 yang selama ini telah memberikan dukungan, bantuan, dan motivasi.
10. Semua pihak yang telah membantu kelancaran dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapangan dan membantu penyusunan laporan PKL dari awal hingga akhir yang penulis tidak dapat sebut satu persatu.

Akhir kata penulis ucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang terkait dalam penulisan laporan praktek kerja lapang ini. Penulis mengharapkan dengan adanya laporan praktek kerja lapang ini dapat bermanfaat serta menambah wawasan bagi pembaca dan bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis juga menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Semoga ridho Allah SWT senantiasa terucapkan kepadanya, Aamiin.

Surabaya, Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Sejarah Perusahaan	3
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	7
F. Struktur Organisasi	11
G. Ketenagakerjaan	13
BAB II PROSES PRODUKSI	12
A. Tinjauan Pustaka.....	12
B. Uraian Proses Produksi Biji Kopi Robusta di CV. Kopi Citarasa Persada	
31	
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	43
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	51
A. Sumber Air.....	51
B. Sumber Energi.....	52
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	53
D. Pengendalian Mutu.....	56
E. Gudang.....	58
BAB V PEMBAHASAN	59
A. Pembahasan.....	59
B. Resume Perbandingan Perbedaan antara Proses Produksi di CV. Kopi Citarasa Persada dengan Teori.....	62
BAB VI PENUTUP	65
A. Kesimpulan.....	65
B. Saran.....	65
BAB VII TUGAS KHUSUS	66
A. PENDAHULUAN.....	66
B. Tinjauan Pustaka.....	68
C. Penerapan Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) Self Declare pada Proses Pengolahan Biji Kopi Robusta di CV. Kopi Citarasa Persada.....	74
D. Pembahasan.....	81

E. Resume Perbandingan antara Penerapan Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada Proses Pengolahan Kopi Robusta di CV. Kopi Citarasa Persada dengan Teori Beserta Rekomendasinya.....	87
F. Kesimpulan dan Saran.....	92
DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN	98

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Idda Coffee.....	5
Gambar 2. Produk Kopi CV. Kopi Citarasa Persada	6
Gambar 3. Lokasi CV. Kopi Citarasa Persada.....	8
Gambar 4. Denah Tata Letak CV. Kopi Citarasa Persada.....	10
Gambar 5. Struktur Organisasi CV. Kopi Citarasa Persada.....	11
Gambar 6. Struktur Buah Kopi.....	13
Gambar 7. Tingkat Kematangan pada Warna Buah Kopi	16
Gambar 8. Diagram Alir Proses Basah (Wet Process) Kopi	18
Gambar 9. Diagram Alir Proses Kering (Dry Process)	22
Gambar 10. Proses Pengolahan Metode Semi Basah (Semi Washed Process).....	25
Gambar 11. Proses Pengolahan Metode Honey	27
Gambar 12. Buah Kopi Robusta yang Siap Panen	31
Gambar 13. Proses Pengolahan Kopi Robusta di CV. Kopi Citarasa Persada ..	33
Gambar 14. Proses Sortasi Biji Kopi.....	35
Gambar 15. Proses Penyangraian (Roasting).....	36
Gambar 16. Proses Pengemasan.....	37
Gambar 17. Proses Pengeringan Kopi	39
Gambar 18. Gudang Penyimpanan Biji Kopi	42
Gambar 19. Tossa	43
Gambar 20. Timbangan.....	43
Gambar 21. Washer	44
Gambar 22. Pulper	44
Gambar 23. Terpal.....	45
Gambar 24. Alat Pengukur Kadar Air	45
Gambar 25. Huller	46
Gambar 26. Huller Natural	46
Gambar 27. Blower.....	47
Gambar 28. Tampah.....	47
Gambar 29. Roasting	48
Gambar 30. Grinder.....	48
Gambar 31. Timbangan Meja.....	49
Gambar 32. Sealer Manual	49
Gambar 33. Continuous Band Sealer	50
Gambar 34. Sosialisasi kebijakan halal di CV. Kopi Citarasa Persada.....	76

DAFTAR TABEL

Table 1. Jam Kerja Pegawai di CV. Kopi Citarasa Persada	14
Table 2. Perbandingan antara proses produksi di CV. Kopi Citarasa Persada dengan Teori	62
Table 3. Bahan Baku dan Titik Kritis Bahan	77
Table 4. Fasilitas Produksi di CV. Kopi Citarasa Persada	78
Table 5. Kesesuaian Produk.....	79
Table 6. Penerapan Audit Internal	81
Table 7. Perbandingan antara penerapan Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) pada Proses Pengolahan Kopi Robusta di CV. Kopi Citarasa Persada dengan Teori.....	87

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Fenologi tanaman kopi robusta di wilayah “Kelompok Tani Manunggaling Karso”	98
Lampiran 2. Sertifikat sistem pertanian organik dari PT. ICERT AGRITAMA INTERNASIONAL, Bogor	99
Lampiran 3. Sertifikat perkebunan kopi organik dari ACT Thailand	100
Lampiran 4. Sertifikat Halal.....	101
Lampiran 5. Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) Skema <i>Self Declare</i>	102
Lampiran 6. Hasil Uji Mutu Citarasa Kopi Robusta Kabupaten Pasuruan	103
Lampiran 7. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga	104