

PROSES PRODUKSI KOPI BUBUK

DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA

TULUNGAGUNG

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN



Oleh :

RINJANI EKO PUTRI

NPM : 20033010079

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2023

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG

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

Disusun Oleh :

RINJANI EKO PUTRI
NPM. 20033010079

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada tanggal**

Tim Penguji

Pembimbing

menyusul
NIP.

Anugerah Dany P., S.TP. MP. MSc.
NIP. 19881108 202203 1003

Mengetahui
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

Oleh :

RINJANI EKO PUTRI
NPM. 20033010079

SURABAYA, 12 OKTOBER 2023

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :

DOSEN PEMBIMBING

Anugerah Dany P., S.TP. MP. MSc.
NIP. 19881108 202203 1003

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

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

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**

**Dwi Ambarwati
Pendamping PKL**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahkan rahmatnya-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapangan yang berlangsung pada periode 2 Januari 2023 – 2 Februari 2023 di PT. Cahaya Pasifik Raya dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini.

Praktik Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, praktik kerja lapangan 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 praktik kerja lapangan ini hingga selesainya laporan praktik kerja lapangan ini, kami sampaikan kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP, MP selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Anugerah Dany P., S.TP. MP. MSc. selaku dosen pembimbing praktik kerja lapangan yang telah memberikan arahan dan bimbingan untuk menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan.
4. Dosen Penguji Seminar praktik kerja lapangan.
5. Bapak Henry selaku direktur utama dan Ibu Feli selaku HRD PT. Cahaya Pasifik Raya yang telah memberikan izin untuk praktik kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
6. Ibu Dwi Ambarwati selaku pembimbing praktik kerja lapangan di PT. Cahaya Pasifik Raya yang telah membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.
7. Seluruh staff dan karyawan PT. Cahaya Pasifik Raya yang telah memberikan informasi, saran, dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan ini.

8. Diella Trisna Ayuningtyas, rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktik kerja lapangan.
9. Bapak, Ibu, Adik kesayangan terima kasih banyak atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja ini dengan baik.
10. Teman-teman sobat-sobat tercinta seperjuangan terima kasih selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Demikian laporan praktik kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat secara umum bangsa dan negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "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

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang	1
B. Sejarah perusahaan	3
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	6
D. Struktur Organisasi	10
E. Ketenagakerjaan	14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	17
A. Tinjauan pustaka	17
B. Uraian Proses di Perusahaan	27
C. Produk yang di Produksi oleh PT. Cahaya Pasifik Raya	29
D. Pengemasan dan Penyimpanan Produk	30
E. Pemasaran dan Distribusi Produk	31
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASI	32
A. Mesin Ayakan (Bahan Baku)	32
B. Mesin Roasting	33
C. Mesin Grinding	33
D. Mesin Mixer Biji Kopi	34
E. Mesin Packing	38
F. Mesin Dekoding	41
G. Mesin Sealer	42
H. Mesin lakban	43
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	44
A. Sumber Air	44
B. Sumber Tenaga Listrik	44
C. Sumber Daya Manusia	44
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah	45
E. Pengendalian Mutu	47
BAB V PEMBAHASAN	49
BAB VI PENUTUP	53

A. Kesimpulan	53
B. Saran	53
BAB VII TUGAS KHUSUS	54
A. Pendahuluan	54
B. Tinjauan pustaka	55
C. Pembahasan	61
D. Penutup	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Kimia Kopi Arabika dan Robusta	19
Tabel 2. Spesifikasi Syarat Mutu Biji Kopi	21
Tabel 3. Syarat Mutu Penggolongan Mutu Kopi	22
Tabel 4. Penentuan Besar Nilai Cacat	23
Tabel 5. Syarat Mutu Kopi Sangria, Kopi Bubuk, dan Kopi Kafein (Sangrai dan Bubuk)	26
Tabel 6. Daftar produk PT. Cahaya Pasifik Raya.....	30
Tabel 7. Formulasi Permen <i>Jelly</i> Kopi.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi PT. Cahaya Pasifik Raya	8
Gambar 2. Tata Letak PT. Cahaya Pasifik Raya Lantai 1	9
Gambar 3. Tata Letak PT. Cahaya Pasifik Raya Lantai 2	9
Gambar 4. Struktur Organisasi PT. Cahaya Pasifik Raya	11
Gambar 5. Kopi	17
Gambar 6. Kopi Robusta	18
Gambar 7. Kopi Arabika	19
Gambar 8. Diagram Alir Proses Produksi Kopi Bubuk	27
Gambar 9. Mesin Ayakan	32
Gambar 10. Mesin Roasting	32
Gambar 11. Mesin Grinding 1	33
Gambar 12. Mesin Grinding 2	33
Gambar 13. Mesin Mixer Biji Kopi	34
Gambar 14. Mesin Mixer Bubuk Kopi 1	34
Gambar 15. Mesin Mixer Bubuk Kopi 2.....	35
Gambar 16. Mesin Mixer Bubuk Kopi 3	35
Gambar 17. Mesin ayakan Bubuk 60 Mesh	36
Gambar 18. Mesin Ayakan Biji Kopi Matang	36
Gambar 19. Mesin Hopper	37
Gambar 20. Air Compressors (Swan)	37
Gambar 21. Mesin Packing (Cing Fong Jumbo) CF 1	38
Gambar 22. Mesin Packing (Cing Fong Jumbo) CF 2	38
Gambar 23. Mesin Packing (Cing Fong Jumbo) CF 3	39
Gambar 24. Mesin Packing Cing Fong Tiger	39
Gambar 25. Mesin Packing Cing Fong Tiger II	40
Gambar 26. Mesin Packing Semimanual	40
Gambar 27. Mesin Korin Vertical Packing Machine (CA-15-JB).....	41
Gambar 28. Mesin Dekoding (Manual) (HP-241B).....	41
Gambar 29. Mesin Sealer (Powerpack)	42
Gambar 30. Mesin Sealer (Greta)	42
Gambar 31. Mesin Sealer Continuous Band	43
Gambar 32. Mesin Lakban (Brother)	43
Gambar 33. Hasil Produksi Permen <i>Jelly</i> Kopi	65

Gambar 34. Diagram Alir Proses Pembuatan Permen *Jelly* Kopi 66