

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

TATA MACHRETA SHERAVINA

NPM. 20033010073

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

**LEMBAR PENGESAHAN
PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

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

Disusun Oleh:

TATA MACHRETA SHERAVINA

NPM 20033010073

SURABAYA, 15 Agustus 2023

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING



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

NIP. 19930104 202203 1 006

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Disusun Oleh :

TATA MACHRETA SHERAVINA
NPM. 20033010073

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada

Tim Penguji

Dosen Pembimbing



Dr. drh. Ratna Yulistiani, M.P.
NIP. 19620719198803 2 001



Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si.
NIP. 19930104 202203 1 006

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. 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 : Tata Machreta Sheravina

NPM :20033010073

Program Studi: Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak-revisi)* Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul:

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

Surabaya, 8 November 2023

Tim Penguji

Pembimbing



Dr. drh. Ratna Yulistiani, M.P.
NIP. 19620719198803 2 001



Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si.
NIP. 19930104 202203 1 006

Mengetahui,
Koordinator Prodi Teknologi Pangan



Dr. Rosida, S.TP., MP.
NIP. 19710219 202121 2 004

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**



IDA IRAWATI
Pendamping PKL

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, karena dapat menyelesaikan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang berlangsung pada 4 Januari - 4 Februari 2023 serta dapat menyelesaikan laporan kegiatan Praktik Kerja Lapangan dengan tepat waktu.

Penulisan laporan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang berjudul “Proses Pengolahan Biji Kopi Robusta di CV. Kopi Citarasa Persada” memiliki tujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, menambah pengetahuan tentang proses pengolahan kopi robusta, meningkatkan softskill, serta menerapkan ilmu yang diperoleh di universitas di dalam lingkup kerja yang sebenarnya. Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang penulis buat diharapkan bisa bermanfaat untuk menambah pengetahuan bagi masyarakat. Penulisan laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini tidak lepas dari dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan 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 Koorprodi Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Bapak Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si., selaku Dosen Pembimbing yang sudah meluangkan waktu untuk melakukan bimbingan, memberikan saran serta pembenaran terhadap laporan PKL yang dibuat penulis.
4. Ibu Dr. drh. Ratna Yulistiani, M.P., selaku Dosen Penguji yang sudah meluangkan waktu untuk menguji, memberikan saran serta pembenaran terhadap laporan PKL yang dibuat penulis
5. Ibu Ida Irawati selaku pemilik CV. Kopi Citarasa Persada serta pembimbing lapangan yang telah memberikan waktu dan kesempatan

untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di CV. Kopi Citarasa Persada.

6. Bapak Winarso selaku pembimbing lapangan yang telah memberikan banyak ilmu mengenai proses pengolahan kopi robusta di CV. Kopi Citarasa Persada.
7. Orang Tua penulis yang telah memberikan dukungan berupa financial, moril, dan spiritual.
8. Zahra Salsabila selaku teman dekat serta rekan kerja praktik penulis yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi selama ini.
9. Teman-teman Teknologi Pangan 2020 yang telah memberikan dukungan dan bantuan pada penulis.
10. Semua pihak yang telah membantu berjalannya kegiatan Praktik Kerja Lapangan dengan lancar.

Penulis menyadari bahwa laporan kegiatan Praktik Kerja Lapangan masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun guna kesempurnaan laporan penulis selanjutnya.

Surabaya, 16 Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Kapasitas Produksi	6
D. Pemasaran Produksi	6
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	7
F. Struktur Organisasi	11
G. Ketenagakerjaan	14
BAB II PROSES PRODUKSI	16
A. Tinjauan Pustaka	16
B. Uraian Proses Produksi Biji Kopi Robusta di CV. Kopi Citarasa Persada	39
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	49
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	57
A. Sumber Air	57
B. Sumber Energi	58
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	59
D. Pengendalian Mutu	62
E. Gudang	64
BAB V PEMBAHASAN	65
BAB VI PENUTUP	70
A. Kesimpulan	70
B. Saran	70
BAB VII TUGAS KHUSUS	71
A. Pendahuluan	71
B. Tinjauan Pustaka	73

C. Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) di CV. Kopi Citarasa Persada.....	75
D. Pembahasan	105
E. Kesimpulan dan Saran	119
DAFTAR PUSTAKA.....	120
LAMPIRAN.....	126

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Visi Misi Perusahaan.....	5
Tabel 2. Perbedaan antara CV. Kopi Citarasa Persada dan Literatur	66
Tabel 3. Evaluasi Penerapan GMP di CV. Kopi Citarasa Persada	75
Tabel 4. Form Monitoring GMP CV. Kopi Citarasa Persada.....	113

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Idda Coffee.....	4
Gambar 2. Produk Kopi Citarasa Persada	5
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	12
Gambar 6. Struktur Buah Kopi	18
Gambar 7. Diagram Alir Pengolahan Kopi Metode Kering.....	23
Gambar 8. Diagram alir pengolahan kopi metode basah	29
Gambar 9. Diagram alir pengolahan kopi metode semi basah	33
Gambar 10. Diagram alir pengolahan kopi metode <i>honey</i>	37
Gambar 11. Buah Ceri Kopi.....	40
Gambar 12. Diagram Alir Proses Kering	42
Gambar 13. Diagram Alir Proses <i>Honey</i>	43
Gambar 14. Proses Pengeringan.....	44
Gambar 15. Proses Sortasi.....	46
Gambar 16. Proses Roasting.....	47
Gambar 17. Proses Pengemasan	48
Gambar 18. Penyimpanan Kopi	48
Gambar 19. Tossa	49
Gambar 20. Timbangan	49
Gambar 21. <i>Washer</i>	50
Gambar 22. <i>Pulper</i>	50
Gambar 23. Terpal.....	51
Gambar 24. Pengukur Kadar Air	51
Gambar 25. <i>Huller</i>	52
Gambar 26. <i>Huller</i> Natural	52
Gambar 27. <i>Blower</i>	53
Gambar 28. Tampah.....	53
Gambar 29. <i>Roaster</i> 1 dan <i>Roaster</i> 2	54
Gambar 30. <i>Grinder</i>	54

Gambar 31. Timbangan Meja	55
Gambar 32. <i>Continuous Band Sealer</i>	55
Gambar 33. <i>Sealer Manual</i>	56
Gambar 34. Lokasi dan lingkungan CV. Kopi Citarasa Persada.....	105
Gambar 35. Bangunan CV. Kopi Citarasa Persada.....	105
Gambar 36. Peralatan produksi CV. Kopi Citarasa Persada.....	106
Gambar 37. Fasilitas higiene dan sanitasi di CV. Kopi Citarasa Persada....	108
Gambar 38. Gudang bahan baku dan produk jadi CV. Kopi Citarasa Persada.....	109
Gambar 39. SOP di CV. Kopi Citarasa Persada.....	110
Gambar 40. Kemasan kopi robusta di CV. Kopi Citarasa Persada.....	111

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sertifikat perkebunan organik dari ACT, Thailand.....	126
Lampiran 2. Sertifikasi perkebunan organik dari PT. ICERT AGRITAMA INTERNASIONAL, Bogor.....	127
Lampiran 3. Sertifikat halal.....	128
Lampiran 4. Sertifikat produksi pangan industri rumah tangga.....	129
Lampiran 5. Hasil uji mutu citarasa kopi robusta Kabupaten Pasuruan.....	130