PROSES PENGOLAHAN KOPI BUBUK ROBUSTA DI CV. KOPI CITARASA PERSADA PASURUAN (IDDA COFFEE)

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Disusun Oleh:

GRECIA WORO PRATIDINA
NPM. 19033010108

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

2023

PROSES PENGOLAHAN KOPI BUBUK ROBUSTA DI CV. KOPI CITARASA PERSADA PASURUAN (IDDA COFFEE)

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Disusun oleh :

GRECIA WORO PRATIDINA
NPM. 19033010108

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

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PENGOLAHAN KOPI BUBUK ROBUSTA DI CV. KOPI CITARASA PERSADA PASURUAN (IDDA COFFEE)

Disusun oleh:

GRECIA WORO PRATIDINA
NPM. 19033010108

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
21 Maret 2023

Dosen Penguji	Dosen Pembimbing
Anugerah Dany P., S.TP., MP, M.Sc	Dr. Ir.Sri Winarti, MP
NIP. 19881108 202203 1 003	NIP. 19630708 198903 2 002

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PENGOLAHAN KOPI BUBUK ROBUSTA DI CV. KOPI CITARASA PERSADA PASURUAN (IDDA COFFEE)

Disusun oleh;

GRECIA WORO PRATIDINA
19033010108

SURABAYA, 21 MARET 2023

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING



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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PENGOLAHAN KOPI BUBUK ROBUSTA DI CV. KOPI CITARASA PERSADA PASURUAN (IDDA COFFEE)

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN



Ida Irawati

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama	: Grecia Woro Pratidina
NPM	: 19033010108
Program Studi	: Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapang berjudul:

PROSES PENGOLAHAN KOPI BUBUK ROBUSTA DI CV. KOPI CITARASA PERSADA PASURUAN (IDDA COFFEE)

Dosen Penguji	Dosen Pembimbing
Anugerah Dany P., S.TP., MP, M.Sc	**Dr. Ir. Sri Winarti, MP**
NIP. 19881108 202203 1 003	**NIP. 19630708 198903 2 002**

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadirat Allah SWT atas limpahan berkah, rahmat serta hidayah-Nya kepada penulis sehingga diberikan kesehatan untuk dapat melaksanakan praktek kerja lapangan yang berlangsung pada periode 10 Januari 2022–5 Februari 2022 di CV. Kopi Citarasa Persada dan dapat menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan yang berjudul ‘’PROSES PENGOLAHAN KOPI BUBUK ROBUSTA DI CV. KOPI CITARASA PERSADA PASURUAN (IDDA COFFEE)’’

Keberhasilan penyusunan laporan praktek kerja lapangan ini tidak akan terwujud dan terselesaikan dengan baik tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak dengan memberikan bimbingan, informasi, dukungan, kesempatan serta dorongan baik secara material maupun spiritual. Dalam kesempatan ini dengan segala kerendahan dan ketulusan hati, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam penulisan proposal kegiatan ini. Ucapan terima kasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan praktek kerja lapangan ini hingga selesainya laporan praktek kerja lapangan ini, kami sampaikan kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, STP., M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”Jawa Timur
3. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saram, dan motivasi selama penyusunan laporan.
4. Anugerah Dany P., S.TP., MP, M.Sc. selaku dosen penguji seminar praktek kerja lapangan.
5. Ibu Ida Irawati dan bapak Winarso selaku pemilik dan pembimbing praktek kerja lapangan di CV. Kopi Citarasa Persada yang telah membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.

6. Seluruh karyawan CV. Kopi Citarasa Persada yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktek kerja lapangan ini.
7. Kanaya Putri Tinnezia, rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktek kerja lapangan.
8. Keluarga saya terima kasih banyak atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan ini dengan baik.
9. Teman-teman saya dan teman seperjuangan (Teknologi Pangan angkatan 2019) terima kasih selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa laporan praktek kerja lapang ini masih sangat jauh dari kesempurnaan karena pengalaman dan pengetahuan penulis yang terbatas. Oleh karena itu, semua kritik serta saran yang membangun akan penulis terima dengan senang hati. Penulis berharap, semoga laporan praktek kerja lapang ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membaca.

Surabaya, Maret 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR ..... **iii**
DAFTAR ISI ..... **v**
DAFTAR TABEL ..... **vii**
DAFTAR GAMBAR ..... **viii**
BAB I. PENDAHULUAN **1**
A. Latar Belakang 1
B. Tujuan 3
C. Manfaat 3
D. Sejarah Perusahaan 4
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan 8
F. Struktur Organisasi CV. Kopi Citarasa Persada 12
G. Ketenagakerjaan 16
BAB II. PROSES PRODUKSI **19**
A. Tinjauan Pustaka 19
B. Uraian Proses di Perusahaan CV. Kopi Citarasa Persada 35
BAB III. PERALATAN DAN SPESIFIKASI **42**
A. Mesin dan Peralatan Produksi 42
BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI **52**
A. Sumber Daya Manusia 52
B. Sumber Air 52
C. Sumber Tenaga Listrik 52
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah 53
E. Pengendalian Mutu 56
F. Gudang 58
BAB V. PEMBAHASAN **60**
BAB VI. KESIMPULAN **64**
A. Kesimpulan 64
B. Saran 65
BAB VII. TUGAS KHUSUS **66**
A. Pendahuluan 66

1. Latar Belakang 66
2. Tujuan 67
3. Manfaat 68
B. Tinjauan Pustaka 68
C. Penerapan Proses Pengendalian Mutu Pada Proses Pengolahan Kopi Bubuk di CV. Kopi Citarasa Persada 82
D. Pembahasan 85
E. Kesimpulan 87
F. Saran 87
DAFTAR PUSTAKA 88
LAMPIRAN 91

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jenis Karyawan di CV. Kopi Citarasa Persada 16
Tabel 2. Jam Kerja CV. Kopi Citarasa Persada 17
Tabel 3. Standar Mutu Biji Kopi Robusta 57
Tabel 4. Standar Mutu Biji Kopi Robusta 71
Tabel 5. Jenis Mutu Biji Kopi 71
Tabel 6. Penyebab Cacat Citarasa Kopi Selama Pertumbuhan Buah 72
Tabel 7. Penyebab Cacat Citarasa Kopi Panen Dini dan Penundaan Pengolahan ..72
Tabel 8. Cacat Citarasa kopi akibat Perlakuan Selama Pengolahan 73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 . Produk Kopi Bubuk Idda Coffee CV. Kopi Citarasa Persada 8
Gambar 2 . Lokasi CV. Kopi Citarasa Persada 9
Gambar 3 . Tata Letak Perusahaan CV. Kopi Citarasa Persada 11
Gambar 4 . Struktur Organisasi CV. Kopi Citarasa Persada, Pasuruan 13
Gambar 5 . Perbedaan 3 Jenis Biji Kopi 20
Gambar 6 . Struktur Buah Kopi 22
Gambar 7 . Buah Kopi Warna Hijau 24
Gambar 8 . Buah Kopi Warna Kuning atau Hijau Kekuningan 24
Gambar 9 . Buah Kopi Warna Merah Kekuningan 25
Gambar 10 . Buah Kopi Warna Merah 25
Gambar 11 . Buah Kopi Warna Merah Tua Kehitaman 26
Gambar 14 . Proses Pengolahan Kering CV. Kopi Citarasa Persada 36
Gambar 15 . Keranjang Buah Kopi 42
Gambar 16 . Lantai Jemur 43
Gambar 17 . *Waring* 44
Gambar 18 . Pulper 44
Gambar 19 . Ayakan 45
Gambar 20 . *Huller* Kopi HS 46
Gambar 21 . *Huller Natural Process* 47
Gambar 22 . Mesin *Roasting* (Kapasitas 5 Kg) 48
Gambar 23 . Mesin *Roasting* (Kapasitas 2 Kg) 48
Gambar 24 . *Grinder* 49
Gambar 25 . *Blower* atau *Grader* 49
Gambar 26 . *Sealer* 50
Gambar 27 . Tingkat Sangrai Biji Kopi 76
Gambar 28 . kenampakan Kopi *Light Roast* 77
Gambar 29 . Kenampakan Kopi *Medium Roast* 78
Gambar 30 . Kenampakan Kopi Dark Roast 78