

**PROSES PRODUKSI KOPI BUBUK DAN ANALISIS CPPOB (CARA PRODUKSI
PANGAN OLAHAN YANG BAIK) TERHADAP PRODUK KOPI BUBUK DI PUSAT
PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG



Oleh:

PUJI RAHMASANI MULYANA

NPM. 22033010085

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2025

**PROSES PRODUKSI KOPI BUBUK DAN ANALISIS CPPOB (CARA
PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK) TERHADAP PRODUK KOPI
BUBUK DI PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh

Puji Rahmasani Mulyana

NPM : 22033010085

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK & SAINS

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2025

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI KOPI BUBUK DAN ANALISIS CPPOB (CARA
PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK) TERHADAP PRODUK KOPI
BUBUK DI PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA**

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal

Disusun Oleh:

Puji Rahmasani Mulyana

NPM : 22033010085

Tim Penguji

Pembimbing

Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc.
NIP. 171 19891217 064

Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
NIP. 19630708 198903 2002

Mengetahui
Dekan Fakultas Teknik & Sains

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

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

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI KOPI BUBUK DAN ANALISIS CPPOB (CARA
PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK) TERHADAP PRODUK KOPI
BUBUK DI PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA**

Disusun Oleh:

Puji Rahmasani Mulyana

NPM : 22033010085

SURABAYA, 23 Juni 2025

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING


Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
NIP. 19630708 198903 2002

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PRODUKSI KOPI BUBUK DAN ANALISIS CPPOB (CARA PRODUKSI
PANGAN OLAHAN YANG BAIK) TERHADAP PRODUK KOPI BUBUK DI PUSAT
PENELITIAN KOPI DAN KAKAO INDONESIA**

**Mengetahui dan menyetujui
Pembimbing Lapangan**

Hendy Firmanto, S.T., M.Sc.

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

Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Telp. (031) 8782179, Fax (031) 8782257,
Surabaya 60294

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Puji Rahmasani Mulyana
NPM : 22033010085
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan Judul :
**PROSES PRODUKSI KOPI BUBUK DI PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO
INDONESIA**

Tim Penguji



Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP. M.Sc.
NIP. 171 19891217 064

Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
NIP. 19630708 198903 2002

**Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan**



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, kesehatan, dan kekuatan yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) beserta penulisan laporan ini dengan baik. Kegiatan PKL merupakan salah satu syarat akademik yang wajib ditempuh oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan sebagai bagian dari kurikulum dalam menempuh jenjang akhir pendidikan. Pemilihan lokasi PKL di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PUSLITKOKA), Jember, bertujuan untuk mempelajari dan menganalisis secara langsung bagaimana proses produksi dilakukan di industri, khususnya pada lini produksi kopi. Oleh karena itu, penulis mengambil judul laporan "Proses Produksi Kopi Tubruk di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Selama pelaksanaan kegiatan PKL, penulis mendapatkan banyak bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak, baik dari instansi tempat magang maupun dari pihak kampus. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikirannya demi kelancaran kegiatan ini. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik UPN "Veteran" Jawa Timur,
2. Dr. Rosida, S.TP., M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur,
3. Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP. selaku Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapang yang telah memberikan saran dan masukan selama kegiatan PKL berlangsung,
4. Bapak Andre Yusuf Trisna Putra selaku Dosen Penguji yang memberikan masukan dan arahan terkait perbaikan penulisan laporan akhir Praktik Kerja Lapang
5. Bapak Hendy Firmanto, ST., M.Sc selaku pembimbing lapang selama kegiatan Magang di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
6. Seluruh karyawan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao yang telah membantu dan memberikan ilmunya.
7. Kedua orang tua yang selalu memberikan semangat, dukungan dan doa sehingga penulis mampu menyelesaikan laporan ini dengan baik.

8. Silvia Nanda Wulansiam selaku rekan kerja praktik yang telah menemani, berjuang bersama, serta memberikan semangat dalam menjalankan tugas ini
9. Teman-teman kerja praktek, Alida, Revata, Fitry, Terima kasih atas kebersamaan, kerja sama yang baik serta saling membantu dalam menyelesaikan tugas-tugas yang ada.
10. Muhammad Dzaky Anas Azizi, yang selalu setia memberikan dukungan, semangat, serta hiburan di saat penulis merasa lelah dan jenuh selama menjalani proses PKL hingga penulisan laporan ini.
11. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan hingga penyusunan laporan ini secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Dalam penyusunan laporan PKL ini, penulis menyadari bahwa masih banyak kesalahan dan kekurangan. Maka dari itu, penulis dengan terbuka menerima segala kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan penyusunan laporan di masa mendatang. Demikian laporan Praktik Kerja Lapangan ini penulis susun, semoga memberikan banyak keberkahan dan manfaat bagi para pembaca khususnya di bidang penerapan Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Surabaya, 11 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
1.4 Profil Perusahaan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	13
2.1 Kopi	13
2.2 Jenis-Jenis Kopi	14
2.3 Proses Pengolahan Pasca Panen Kopi	17
2.4 Proses Pengolahan Kopi Bubuk	20
2.5 Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik	28
BAB III PELAKSANAAN PKL	52
3.1 Rencana Program Pelaksanaan PKL	52
3.2 Uraian Proses Produksi di Perusahaan	52
3.3 Peralatan dan Spesifikasinya	58
3.4 Unit Penunjang Produksi	65
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	74
4.1 Pembahasan	74
4.2 Tugas Khusus	77
BAB V PENUTUP	84
5.1 Kesimpulan	84
5.2 Saran	84
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN	88

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Standar Jumlah Toilet Khusus Karyawan Pria.....	35
Tabel 2. Standar Jumlah Toilet Khusus Karyawan Wanita.....	35
Tabel 3. Rencana Kegiatan Pelaksanaan PKL	52
Tabel 4 syarat mutu umum	70
Tabel 5. Syarat mutu khusus kopi robusta pengolahan kering	71
Tabel 6. Syarat mutu khusus kopi robusta pengolahan basah	71
Tabel 7. Syarat mutu khusus kopi arabika	71
Tabel 8. Syarat penggolongan mutu kopi robusta dan arabika berdasarkan sistem nilai cacat	71
Tabel 9. Penentuan besarnya nilai cacat biji kopi.....	72
Tabel 10. Penilaian Kesesuaian Penerapan CPPOB	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia	5
Gambar 2. Peta Lokasi Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia	6
Gambar 3. Rincian Lokasi Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia	6
Gambar 4. Denah Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.....	8
Gambar 5. Struktur Organisasi Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.....	9
Gambar 6. Tanaman Kopi.....	13
Gambar 7. Biji Kopi Arabika	15
Gambar 8. Biji Kopi Robusta.....	16
Gambar 9. Biji Kopi Liberika	16
Gambar 10. Diagram alir proses pengolahan kopi literatur	27
Gambar 11. Diagram alir proses pengolahan kopi	57
Gambar 12. Mesin pulper	58
Gambar 13. Mesin Coffee washer	58
Gambar 14. Mesin Coffe dryer.....	59
Gambar 15. Mesin huller.....	60
Gambar 16. Mesin grader	61
Gambar 17. Mesin roaster	62
Gambar 18. Mesin pencampur.....	63
Gambar 19. Mesin grinder	63
Gambar 20. Mesin sealer.....	64
Gambar 21. Kotak Fermentasi	65