

PROSES PENGOLAHAN KOPI BUBUK
DI PT ROLAS NUSANTARA MANDIRI
JEMBER

LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN



OLEH
ANDI SANJAYA GUNAWAN
6103013080

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2016

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama: Andi Sanjaya Gunawan
NRP : 6103013080

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul: Proses Pengolahan Kopi di PT ROLAS NUSANTARA MANDIRI
Jember

Untuk dipublikasikan /ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan publikasi karya ilmiah ini yang saya buat sebenarnya

Surabaya, 20 Oktober 2016

Yang menyatakan

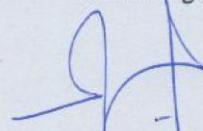


Andi Sanjaya Gunawan

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Kopi di PT ROLAS NUSANTARA MANDIRI Jember**”, yang diajukan oleh Andi Sanjaya Gunawan (6103013080), telah diujikan pada tanggal dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. T. Dwi. Wibawa Budianta, MT
Tanggal:

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,



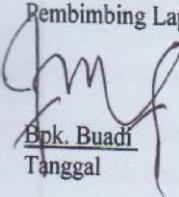
Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP.
Tanggal:



LEMBAR PERSETUJUAN

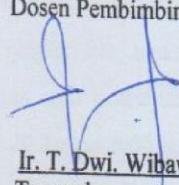
Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pngan dengan judul “**Proses Pengolahan Kopi di PT ROLAS NUSANTARA MANDIRI Jember**”, yang diajukan oleh Andi Sanjaya Gunawan (6103013080), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT ROLAS
Pembimbing Lapangan,



Bpk. Buadi
Tanggal

Dosen Pembimbing,



Ir. T. Dwi. Wibawa, Budjanta, MT
Tanggal

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

**Proses Pengolahan Kopi Bubuk
di PT ROLAS NUSANTARA MANDIRI
Jember**

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2009).

Surabaya, 16 Agustus 2017



Andi Sanjaya G

Andi Sanjaya Gunawan (6103013080). **Teknologi Pengolahan Kopi di PT. ROLAS NUSANTARA MANDIRI, Jember.**
di bawah bimbingan: Ir. T. Dwi. Wibawa Budianta, MT.

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara agraris yang bermata pencaharian sebagai petanian, sehingga produk yang dihasilkan dengan jumlah terbesar oleh Indonesia adalah hasil pertanian. Hasil pertanian yang dihasilkan di Indonesia terutama kopi merupakan produk yang terbesar no 2 di dunia. Kopi tersebut merupakan sebuah bahan pangan yang mengandung kafein dan bermanfaat untuk mempengaruhi sistem syaraf pusa otot dan ginjal, sehingga pengaruh terhadap sistem syaraf adalah mencegah kantuk, menaikkan daya tangkap panca indera, mempercepat daya pikir serta mengurangi rasa lelah. Kopi terdiri dari 2 jenis yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Di antara kedua jenis kopi tersebut terdapat perbedaan di antaranya adalah bentuk, ukuran, aroma, dan proses pengolahan. Dari kedua jenis kopi tersebut kita harus melakukan proses pengolahan kopi menjadi kopi bubuk dengan baik agar menghasilkan sebuah kopi yang berkualitas dan aman dikonsumsi oleh masyarakat.

Kata kunci: Kopi, Pengolahan, Bubuk

Andi Sanjaya Gunawan (6103013080) **Coffee Processing Technology in PT ROLAS NUSANTARA MANDIRI, Jember**
Advisory Committee: Ir. T. Dwi. Wibawa Budianta, MT.

ABSTRACT

Indonesian is an agrarian country with most of its population working in the farmin industries, as a result a large quantity of product produced by Indonesia are farmng goods. Indonesia is the second biggest coffee producer in the world. Coffee is konwn to contains caffenin and has a beneficial effect is controlling the neuron system and kidney function, thus can prevent sleepynes, increase reflectory skills, increase reflectory skills, increase brain speed and reduce tiredness. In general, coffee can be categorized into 2 different classes, arabica and robusta. Between these two types of coffee, they must undergo a series transform coffee seed into powder to prouce a safely consumable fine quality of coffee.

Keywords: Coffee, proceessing, powder

KATA PENGANTAR

Penulis mengucap syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang berjudul **“Proses Pengolahan Kopi di PT ROLAS NUSNTARA MANDIRI, Jember”** dengan baik. Penulis juga mengucap syukur dan berterima kasih kepada:

- a. Dekan Fakultas Teknologi Pertanian.
- b. Ir. T. Dwi Wibawa Budianta, MT. yang berperan sebagai dosen sekaligus juga berperan sebagai dosen pembimbing yang membantu saya dalam menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.
- c. Buadi yang berperan sebagai pembimbing praktek kerja di pabrik PT ROLAS NUSANTARA MANDIRI.
- d. Orang tua, kakak yang membantu memberi *support* dalam menyelesaikan sebuah laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.
- e. Teman-teman yang membantu memberi *support* dalam menyelesaikan sebuah laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

Penulis telah berusaha menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan sebaik mungkin. Namun masih menyadari ada kekurangannya, oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata semoga Laporan Praktek Kerja Industri Penolahan Pangan dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 23 Oktober 2016

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan PKIPP.....	4
1.3 Metode Pelaksanaan	5
1.4 Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	5
BAB II. TINJAUAN PERUSAHAAN	6
2.1 Sejarah Perusahaan.....	6
2.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	7
2.3 Lokasi Perusahaan.....	7
2.4 Tata Letak Pabrik	8
BAB III STRUKTUR ORGANISASI	11
BAB IV BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	16
BAB V. PROSES PENGOLAHAN	18
5.1 Pengolahan Basah.....	18
5.2 Pengolahan Kering	22
5.3 Proses Pengolahan Kopi Bubuk	25
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	33
6.1 Pengemasan.....	33
6.2 Penyimpanan	35

BAB VII SPESIFIKASI ALAT.....	38
7.1 Roasting.....	38
7.2 Penggilingan.....	39
7.3 Mixer	40
BAB VIII PEMASARAN.....	42
8.1 Pengertian.....	42
BAB IX. ALAT TRANSPORTASI.....	45
9.1 Pengertian.....	45
9.2 Fungsi	45
BAB X. PENGOLAHAN LIMBAH	52
10.1 Pengertian.....	52
10.2 Limbah Padat	54
10.3 Limbah Cair	57
BAB XI PENGENDALIAN MUTU	59
BAB XII TUGAS KHUSUS	66
12.1 Pengertian HACCP	66
12.2 Sejarah HACCP	67
12.3 Langkah-Langkah Penyusunan HACCP	68
12.4 Penyusunan Konsep HACCP Kopi Bubuk PT ROLAS NUSANTARA MANDIRI, Jember	14
BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN	87
13.1 Kesimpulan	87
13.2 Saran.....	87

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Lokasi Pabrik	8
Gambar 2.2 Tata Letak Pabrik	10
Gambar 3.1 Struktur Organisasi PT ROLAS NUSANTARA MANDIRI	14
Gambar 4.1 Bahan Baku (Biji Kopi)	17
Gambar 5.1 Proses Pengolahan Kopi Bubuk	25
Gambar 5.2 Bahan Baku (Biji Kopi)	26
Gambar 5.3 Proses Penyagraian (<i>Roasting</i>).....	28
Gambar 5.4 Ruang Pendingin Biji Kopi yang telah Disangrai	29
Gambar 5.5 Proses Penggilingan Biji Kopi	31
Gambar 6.1 Pengemasan Kopi Bubuk	35
Gambar 6.2 Gudang Penyimpanan Kopi Bubuk.....	36
Gambar 6.3 Gudang Penyimpanan Kopi Bubuk.....	37
Gambar 7.1 Mesin Roaster (Sangrai Kopi).....	38
Gambar 7.2 Mesin Penggiling Kopi Jenis A	39
Gambar 7.3 Mesin Penggiling Kopi Jenis B	40
Gambar 7.4 Mesin Mixer.....	40
Gambar 7.5 Mesin Pengemas	41
Gambar 8.1 Alat Transportasi untuk Pemasaan.....	44

Gambar 9.1 Alat Transportasi PT ROLAS NUSANTARA MANDIRI (tampak depan).....	50
Gambar 9.2 Alat Transportasi PT ROLAS NUSANTARA MANDIRI (tampak belakang).....	51
Gambar 12.1 Diagram Alir Kopi Bubuk.....	78
Gambar 12.2 Konfirmasi Diagram Alir Kopi Bubuk.....	79

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 10.1 Jenis Limbah dan Metode Penanganannya	53
Tabel 11.1 Standar Mutu Biji Kopi	62
Tabel 11.2 Standar Mutu Kopi Bubuk.....	63
Tabel 11.3 Standar Mutu Biji Kopi Robusta Pengolahan Basah	63
Tabel 11.4 Standar Mutu Biji Kopi Robusta Pengolahan Kering	64
Tabel 11.5 Standar Mutu Biji Kopi Arabika.....	64
Tabel 12.1 Deskripsi Produk dan Penggunaan Produk.....	69
Tabel 12.2 Jenis-Jenis Bahaya	72
Tabel 12.3 Contoh CL pada CCP	73
Tabel 12.4 Deskripsi Kopi Bubuk	77
Tabel 12.5 Spesifikasi PT ROLAS NUSANTARA MANDIRI	79
Tabel 12.6 Kategori dan Karakteristik Bahaya.....	80
Tabel 12.7 Kajian Resiko Bahaya Mikrobiologi	81
Tabel 12.8 Kajian Resiko Bahaya Kimia.....	81
Tabel 12.9 Kajian Resiko Bahaya Fisik.....	81
Tabel 12.10 Identifikasi Bahaya dan Tindakan Pencegahan	82
Tabel 12.11 Penentuan CCP Bahan Baku.....	83
Tabel 12.12 Penentuan CCP Proses Pengolahan	83
Tabel 12.13 Penetapan Batas Kritis untuk Setiap CCP	84

Tabel 12.14 Penetapan Prosedur Pemantauan	85
---	----