

**PROSES PENGOLAHAN KOPI DI
PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
TULUNGAGUNG-JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN
PANGAN**



OLEH:

ANGEL CLAUDIA	6103017015
OLISTIKA ORSEOLA	6103017097
AILEEN KURNIAWAN	6103017143

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021**

**PROSES PENGOLAHAN KOPI DI
PT. CAHAYA PASIFIK RAYA
TULUNGAGUNG-JAWA TIMUR**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN
PANGAN**

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pertanian

OLEH:

ANGEL CLAUDIA	6103017015
OLISTIKA ORSEOLA	6103017097
AILEEN KURNIAWAN	6103017143

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2021**

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Angel Claudia, Olistika Orseola, Aileen Kurniawan

NRP : 6103017015, 6103017097, 6103017143

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami

Judul:

**Proses Pengolahan Kopi di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung-
Jawa Timur**

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

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat
dengan sebenarnya.

Surabaya, 15 Juli 2021

Angel Claudia
(6103017015)

Olistika Orseola
(6103017097)

Aileen Kuniawan
(6103017143)



LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Kopi di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung-Jawa Timur”**, yang diajukan oleh Angel Caludia (6103017015), Olistika Orseola (6103017097), Aileen Kurniawan (6103017143), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing

PT. Cahaya Pasifik Raya
Peririk Perusahaan



Herik Haryono
Tanggal:

Dosen Pembimbing,



Ir. Indah Kuswardani., MP., IPM
NIDN 0728086201/ NIK 611.89.0150
Tanggal: 25 Juli 2021

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Kopi di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung-Jawa Timur”**. Yang diajukan oleh Angel Claudia (6103017015), Olistika Orseola (610301097), dan Aileen Kurniawan (6103017143), telah diujikan pada tanggal 15 Juli 2021 dan dinyatakan lulus uji oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Indah Kuswardani., MP., IPM
NIDN 0728086201/ NIK 611.89.0150
Tanggal: 25 Juli 2021

Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,



Dr. Ignatius Srianta, S. TP., MP
NIDN 0726017402/ NIK 611.00.0429
Tanggal: 26 Juli 2021

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

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

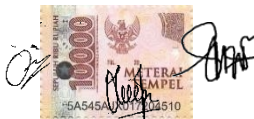
PROSES PENGOLAHAN KOPI DI PT. CAHAYA PASIFIK RAYA TULUNGAGUNG JAWA TIMUR

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 Univeristas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) tahun 2010).

Surabaya, 15 Juli 2021

Angel Claudia
(6103017015)



Olistika Orseola
(6103017097)

Aileen Kuniawan
(6103017143)

Angel Claudia (6103017015), Olistika Orseola (6103017097), Aileen Kurniawan (6103017143). **Proses Pengolahan Kopi di PT. Cahaya Pasifik Raya Tulungagung-Jawa Timur**
Di bawah bimbingan:
Ir. Indah Kuswardani., MP., IPM

ABSTRAK

Biji kopi merupakan bahan baku penting dalam industri pengolahan pangan minuman yaitu minuman kopi yang berasal dari hasil penggilingan jenis biji kopi robusta dan arabika. PT. Cahaya Pasifik Raya merupakan perusahaan yang berdiri pada tahun 2016 yang didirikan oleh Bapak Henry Haryono. PT. Cahaya Pasifik Raya terletak di Jalan Raya Srabah No. 54, Desa Karangnom, Kecamatan Kauman, Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur. Struktur organisasi di PT. Cahaya Pasifik Raya adalah bentuk garis dengan jumlah karyawan 20 orang, jam kerja 08.00 – 16.00 WIB, upah karyawan yang diberikan sebesar Rp. 2.010.000, kesejahteraan karyawan berupa THR dan cuti hari raya. Bahan baku untuk proses pembuatan minuman kopi adalah biji kopi yaitu jenis arabika dan robusta. Bahan pembantu yang digunakan adalah gula rafinasi, coklat bubuk, susu bubuk, krimer, jagung marning. Proses pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi dimulai dari proses sortasi, *roasting*, *mixing*, *grinding*, pengayakan, dan pengemasan. Kemasan yang digunakan adalah kemasan primer berupa plastik PE, toples PET, dan alummunium foil dan kemasan sekunder berupa kardus. Produk yang dipasarkan yaitu biji kopi panggang, Kopi O Tubruk, Kopi Gorilla Giras, Kopi Ijo, Kopi Susu, dan *Cappucino Excellent Latte*. Utilitas yang digunakan adalah listrik (PLN), air PDAM, dan air sumur. Total daya listrik yang digunakan sebesar 9,616 watt dan daya generator sebesar 40.000 – 45.000 watt. Sanitasi kurang diterapkan dengan sistem GMP. Pengendalian mutu oleh PT. Cahaya Pasifik Raya dimulai dari bahan baku, proses produksi, produk akhir hingga proses distribusi. Limbah yang dihasilkan oleh PT.Cahaya Pasifik Raya terdiri dari limbah padat. Limbah tersebut diolah menjadi makanan hewan dan sisanya dibuang.

Kata kunci: Bji kopi, PT. Cahaya Pasifik Raya, Kopi

Angel Claudia (6103017015), Olistika Orseola (6103017097), Aileen Kurniawan (6103017143). **Manufacturing of Coffe in PT. Cahaya Pacific Raya Tulungagung-Jawa Timur**

Advisor:

Ir. Indah Kuswardani., MP., IPM

ABSTRACT

Coffe beans are an important raw material in the food and beverage processing industry, namely coffee drinks derived from the grinding of Robusta and Arabica coffee beans. PT Cahaya Pasific Raya is a company that was founded in 2016 which was founded by Mr. Henry Haryono. PT Cahaya Pasific Raya is located at Jalan Raya Srabah No. 54, Karanganom Village, Kauman District, Tulungagung Regency, East Java. Organizational structure at PT. Cahaya Pasific Raya is a line with 20 employees, working hours 08.00 – 16.00 WIB, the employees wages given are Rp. 2,010,000. Employee welfare in the form of THR and holiday leave. The war material for the process of aking coffee drinks are coffee beans, namely arabica and robusta types. The auxiliary materials used are refined sugar, cocoa powder, milk powder, creamer, marning corn. The process of processing coffee beans into coffee powder starts from the process of sorting, roasting, mixing, grinding, sifting, and packaging. The packaging used is primary packaging in the form of PE plastic, PET jars, and aluminium foil and secondary packaging in form of cardboard. The products marketed are roasted coffee beans, Coffee O Tubruk, Gorilla Giras, Coffee, Ijo Coffee, Milk Coffee, and Cappucino Excellent Latte. The utilities used are electricity (PLN), PDAM water, and well water. The total electrical power used is 9,616 watts and the generator power is 40,000-45,000 watts. Sanitation is not implemented with the GMP system. Quality control by PT. Cahaya Pasific Raya starts from raw material, production processes, final products to distribution processes. The waste generated by PT. Cahaya Pasific Raya consists of solid waste. The waste is processed into animal food and the rest disposed of.

Keyword: Coffee beans, PT. Cahaya Pacific Raya, Coffee

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat, rahmat, dan bimbingan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “Proses Pengolahan Kopi di PT. Cahaya Pasifik Raya”. Penyusunan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ir. Indah Kuswardani, MP.,IPM. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis selama proses penyusunan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.
2. Bapak Henry Haryono, selaku pimpinan PT. Cahaya Pasifik Raya.
3. Orangtua, keluarga, dan teman-teman yang telah memberikan bantuan lewat doa-doa dan dukungan yang telah diberikan baik berupa materila maupun moral.

Akhir kata, semoga Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	3
1.2.1. Tujuan Umum Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.....	3
1.2.2. Tujuan Khusus Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.....	3
1.3. Metode Pelaksana.....	4
1.4. Waktu Pelaksanaan.....	4
BAB II TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	5
2.1. Riwayat Singkat.....	5
2.2. Lokasi Perusahaan.....	6
2.3. Tata Letak Perusahaan.....	7
2.4. Pemasaran dan Distribusi.....	11
BAB III STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	13
3.1. Struktur Organisasi.....	13
3.2. Deskripsi Tugas dan Tenaga kerja.....	14
3.3. Tenaga Kerja.....	16
3.3.1. Direktur.....	17
3.3.2 Wakil Direktur.....	17
3.3.3. Kepala Bagian.....	17

3.4. Jam Kerja.....	17
3.5. Upah Karyawan.....	18
3.6. Kesejahteraan Karyawan.....	18
BAB IV BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....	19
4.1. Bahan Baku.....	19
4.1.1. Biji Kopi Robusta dan Biji Kopi Arabika.....	19
4.2. Bahan Pembantu.....	20
4.2.1. Susu bubuk.....	20
4.2.2. Coklat Bubuk.....	20
4.2.3. Krimer Bubuk.....	22
4.2.4. Jagung.....	22
4.2.5. Gula Halus.....	22
BAB V PROSES PENGOLAHAN.....	23
5.1. Proses Pembuatan Biji Kopi Panggang.....	23
5.1.2. Proses Pembuatan Produk Bubuk Kopi.....	24
5.1.3. Penyimpanan Bahan Baku Mentah.....	27
5.1.4. Sortasi Biji Kopi.....	27
5.1.5. Roasting.....	27
5.1.6. <i>Resting</i>	27
5.1.7. <i>Mixing</i>	28
5.1.8. Grinding.....	28
5.1.9. Pengayakan.....	28
5.1.10. Pengemasan.....	28
BAB VI PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN.....	30
6.1. Pengemasan Produk Olahan Dan Kemasan Produk.....	30
6.1.1. Kemasan Produk.....	31
6.2. Proses Penyimpanan Bahan Pangan Dan Produk Olahan.....	34
BAB VII MESIN DAN PERALATAN.....	36

7.1. Jenis dan Spesifikasi Mesin.....	36
7.1.1. Mesin Ayakan.....	36
7.1.2. Mesin <i>Roasting</i>	37
7.1.3. <i>Grinder</i>	37
7.1.4. <i>Mixer</i>	38
7.1.5. Mesin Ayakan Bubuk Kopi.....	40
7.1.6. Mesin Ayakan Biji Kopi.....	41
7.1.7. Mesin Sealer (Powerpack).....	41
7.1.8. <i>Hopper</i>	42
7.1.9. Mesin <i>Packing</i>	43
7.1.10. Mesin <i>Packing</i> Semi Manual.....	44
7.1.11. Alat <i>Decoding</i> Manual.....	44
7.1.12. Mesin <i>Sealer</i>	45
7.1.13. <i>Sringle</i> d.....	45
7.1.14. Mesin Lakban (<i>Brother</i>).....	46
7.1.15. <i>Roasting</i>	47
7.1.16. Air Compressors (Swan).....	47
7.2. Peralatan.....	48
7.2.1 Timbangan Digital.....	48
7.2.2 Sendok Plastik.....	48
7.2.3 Baskom Plastik.....	49
7.2.4 Serbet.....	49
7.2.5 Meja.....	50
7.2.6 Kursi.....	50
7.2.7 Kuas.....	50
7.3 Peralatan Pekerja.....	51
7.3.1 Celemek.....	51
BAB VIII PENGGUNAAN SUMBER DAYA.....	52

8.1. Macam Sumber Daya dan Jumlah Daya yang Digunakan.....	53
8.1.1. Sumber Daya Manusia.....	53
8.1.2. Daya Listrik PLN.....	53
8.1.3. Daya Listrik Generator.....	54
8.1.4. Air.....	54
BAB IX SANITASI PABRIK.....	56
9.1. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	57
9.2. Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	57
9.3. Sanitasi Pekerja.....	58
9.4. Sanitasi Air.....	58
9.5. Sanitasi Ruangan Pengolahan.....	58
BAB X PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN MUTU.....	59
10.1. Pengawasan dan Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	60
10.1.1. Biji Kopi.....	60
10.1.2. Bahan Pembantu.....	60
10.1.3. Bahan Pengemasan.....	61
10 1 4. Pengawasan dan Pengendalian Mutu selama Proses Produksi .	61
10.2. Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	61
10.3. Pengawasan dan Pengendalian Mutu Pendistribusian Produk.....	62
BAB XI PENGOLAHAN LIMBAH.....	63
BAB XII TUGAS KHUSUS.....	65
12.1. Pengendalian Kualitas Produk Biji Kopi Panggang di PT. Cahaya Pasifik Raya Oleh Angel Claudia (6103017015).....	65
12.2. Pengendalian Kualitas Pada Proses Pengolahan Kopi Bubuk “Kopi O Tubruk” (Olistika Orseola- 6103017097).....	68
12.3. Pengendalian Kualitas Pada Proses “Kopi Ijo” Oleh Aileen Kurniawan (6103017143).....	70

BAB XIII KESIMPULAN DAN SARAN.....	73
11.1. Kesimpulan.....	73
11.2. Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN.....	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Logo PT. Cahaya Pasifik Raya.....	6
Gambar 2.2. Lokasi Perusahaan PT. Cahaya Pasifik Raya.....	7
Gambar 2.3. Tata Letak Pabrik PT. Cahaya Pasifik Raya.....	9
Gambar 2.4. Tata Letak Ruang Produksi PT. Cahaya Pasifik Raya.....	10
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. Cahaya Pasifik Raya.....	14
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Biji Kopi Panggang.....	25
Gambar 5.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Bubuk Kopi “Kopi O”.....	26
Gambar 5.3. Diagram Alir Proses Pembuatan Bubuk Kopi “Gorilla”.....	27
Gambar 5.4. Diagram Alir Proses Pembuatan Kopi “Kopi Ijo”.....	28
Gambar 5.5. Diagram Alir Proses Pembuatan Bubuk Kopi “Cappuccino”.....	29
Gambar 5.6. Diagram Alir Proses Pembuatan Bubuk Kopi “Kopi Susu”.....	29
Gambar 6.1. Kopi O Tubruk.....	34
Gambar 6.2. Kopi Gorilla Giras.....	34
Gambar 6.3. Kopi O Tubruk.....	34
Gambar 6.4. Kopi Gorilla Giras.....	35
Gambar 6.5. Kopi Ijo.....	35
Gambar 6.6. Bubuk Kopi Murni.....	35
Gambar 6.7. Biji Kopi Panggang.....	36
Gambar 7.1. Mesin Ayakan.....	38
Gambar 7.2. Mesin <i>Roasting</i>	39
Gambar 7.3. Mesin <i>Grinder</i>	40
Gambar 7.4. Mesin <i>Grinder</i>	40
Gambar 7.5. Mesin Mixer Biji.....	41

Gambar 7.6. Mesin Mixer Bubuk Kopi.....	41
Gambar 7.7. Mesin Mixer Bubuk Kopi.....	42
Gambar 7.8. Mesin Mixer Bubuk Kopi.....	42
Gambar 7.9. Mesin Ayakan Bubuk.....	43
Gambar 7.10. Mesin Ayakan Biji Kopi.....	43
Gambar 7.11. Mesin <i>Sealer (Powerpack)</i>	44
Gambar 7.12. Mesin <i>Hopper</i>	44
Gambar 7.13. Mesin <i>Packing</i>	45
Gambar 7.14. Mesin <i>Packing</i>	45
Gambar 7.15. Mesin <i>Packing</i> Semi Manual.....	46
Gambar 7.16. Mesin <i>Decoding</i> Manual.....	47
Gambar 7.17. Mesin <i>Sealer Continous</i>	47
Gambar 7.18. Mesin Sringled.....	48
Gambar 7.19. Mesin Lakban.....	48
Gambar 7.2.0. Mesin <i>Roasting</i>	49
Gambar 7.2.1. Mesin Air <i>Copressors</i>	50
Gambar 7.2.2. Timbangan digital.....	50
Gambar 7.2.3. Sendok plastik.....	51
Gambar 7.2.4. Baskom plastik.....	51
Gambar 7.2.5. Serbet.....	51
Gambar 7.2.6. Meja.....	52
Gambar 7.2.7. Kursi.....	52
Gambar 7.2.8. Kuas.....	52
Gambar 7.2.9. Celemek.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Jumlah Total Pegawai PT. Cahaya Pasifik Raya.....	16
Tabel 4.1. Syarat Mutu Biji Kopi.....	20
Tabel 4.2. Syarat Penggolongan Mutu Kopi Arabika dan Robusta.....	21
Tabel 4.3. Penentuan Besarnya Nilai Cacat Biji Kopi.....	21
Tabel 4.4. Syarat Mutu Kakao Bubuk.....	23
Tabel 8.1. Perincian Penggunaan Daya Listrik.....	55