

### XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

#### 13.1 Kesimpulan

1. Kopi robusta dibedakan berdasarkan kualitas menjadi kopi superior (95%) dan inferior (5%). Kopi superior akan melewati tahapan *wet process*, sedangkan kopi inferior tahapan *dry process*.
2. Kemampuan produksi kopi pasar robusta pada tahun 2022 di PTPN XII Kebun Bangelan adalah sebesar 230.440 ton.
3. Kopi robusta di PTPN XII Kebun Bangelan memiliki 4 size, yaitu L (*large*), M (*medium*), S (*small*), dan SS (*super small*).
4. Proses pengolahan buah kopi robusta di PTPN XII Kebun Bangelan meliputi penimbangan, penerimaan, perambangan, pengilingan, pencucian, pembilasan, pengeringan, *tempering*, penggerbusan, pengayakan, sortasi, pengemasan, dan pengiriman.
5. Pengemasan biji kopi pasar dengan kualitas ekspor menggunakan karung goni, sedangkan kualitas mutu lokal menggunakan karung plastik.
6. Sumber daya yang digunakan adalah sumber daya manusia, sumber daya air, dan sumber daya listrik.
7. Pengendalian mutu yang dilakukan adalah pengendalian mutu bahan baku dan proses produksi.
8. Kualifikasi mutu kopi di PTPN XII Kebun Bangelan adalah mutu 1, mutu 4, mutu Lokal Khusus, dan mutu Lokal Biasa.
9. Mutu kopi robusta dipisahkan menurut nilai cacatnya, mutu terbaik dipasarkan secara ekspor, sedangkan mutu kurang baik dipasarkan secara lokal.
10. Sanitasi yang dilakukan adalah sanitasi mesin dan peralatan, bahan baku, serta pekerja yang bekerja setiap hari.

11. Limbah yang dihasilkan berupa limbah padat dan limbah cair.
12. Jumlah karyawan pada masa panen 500 orang, sedangkan jumlah karyawan pada masa tidak panen 350 orang.

### **13.2 Saran**

Proses pengolahan buah kopi robusta pada PTPN XII Kebun Bangelan sudah cukup baik, tetapi ada hal yang harus diperhatikan lebih lagi agar sanitasi dan proses pengolahan tetap berjalan dengan lancar, yaitu :

1. Kebersihan pabrik, mesin, dan alat harus tetap dijaga lebih baik karena beberapa masih terdapat sedikit kotoran dan debu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiasa, I., Suarantalla, R., Rafi, M. S., & Hermanto, K. (2020). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Pabrik Di CV. Apindo Brother Sukses Menggunakan Metode Systematic Layout Planning (SLP). *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2), 151-158.
- Albar, R. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Basah menggunakan Ragi terhadap Kadar Kafein pada Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) sebagai Referensi Materi Bioteknologi di SMPN 13 Takengon, *Skripsi*, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, Banda Aceh
- Anggraeni, A. R., & Yuliani. (2020). Penggunaan Beberapa Perangkat Untuk Mengendalikan Hama Penggerek Batang Padi Pandanwangi (*Oryza sativa* var. Aromatic). *Pro-STek*, 1(1), 10-19.
- Apriliyanto, A. M., Purwadi, dan Puruhito, D. D., 2018. Daya Saing Komoditas Kopi (*Coffea* sp.) di Indonesia. *Jurnal Masepi* 3(2), 1-24.
- Avis, I. (2013). Pengaruh Pengendalian Internal Terhadap Kinerja Karyawan Pada Bagian Produksi Kopi Robusta di PTPN XII (Persero) Kebun Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur, *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Edowai, D. N., & Tahoba, A. E. (2018). Proses Produksi Dan Uji Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) Asal Kabupaten Dogiyai, Papua. *Jurnal Agriovet*, 1(1), 1-18.
- Fibrianto, K., & Ramanda, M. P. A. D. (2018). Perbedaan Ukuran Partikel dan Teknik Penyeduhan Kopi Terhadap Persepsi Multisensoris: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 12-16.  
<https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.01.2>
- Grace, H. A. (2017). Inventarisasi Organoleptik, Kandungan Kafein, dan Asam Klorogenat pada Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora* L.) Di Kabupaten. *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.

- Husyairoh, S. S. (2019). Studi Adsorpsi Karbon Aktif Kulit Tanduk Kopi Pada Penanganan Limbah Cair Kopi, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Irena, C. F., Sulisty, S. A., & Manurung, D. N. (2019). Proses Pengolahan Produk Olahan Cokelat di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia (PPKKI) Kaliwining-Jember.
- Ismawati. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Varietas Kopi terhadap Kualitas Wedang Kulit Kopi, Skripsi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Nasution, S. R., & Purwanto, H. (2015). Rancangan Ulang Tata Letak Mesin di PT. Korosi Specindo. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 3(1), 33-44.
- Novita, E., Fathurrohman, A., & Pradana, H. A. (2018). Pemanfaatan kompos blok limbah kulit kopi sebagai media tanam. *AGROTEK: Jurnal Ilmiah Ilmu Pertanian*, 2(2), 61-72.
- Rihastuti, R. A. (2018). *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. UGM PRESS.
- Sulistyaningtyas, A. (2017). Pentingnya Pengolahan Basah (Wet Processing) Buah Kopi Robusta (Coffea var. Robusta) Untuk Menurunkan Resiko Kecacatan Biji Hijau Saat Coffee Grading. *Prosiding Seminar Nasional Publikasi Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 9(06), 90-94.  
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/2845/2765>
- Susan, E. (2019). Manajemen Sumber Daya Manusia. *Jurnal Manajemen Pendidikan*, 9(2), 952-962
- Tannady, H., Suyoto, Y. T., & Wilujeng, F. R. (2020). Usulan Perbaikan Tata Letak Mesin pada Pabrik Segel Plastik (Studi Kasus PT. Sinwa Perdana Mandiri). *JIME (Journal of Industrial and Manufacture Engineering)*, 4(1), 22-27.
- Thamrin, M., Ardilla, D., & Ketaren, B. R. (2022). INOVASI MINUMAN PROBIOTIK BERBASIS LIMBAH KULIT KOPI. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(6), 4439-4448.

- Virhananda, M. R. P., Suroso, E., Nurainy, F., Suharyono, S., & Satyajaya, W. (2022). Analisis Kadar Asam Klorogenat Dan Kafein Berdasarkan Perbedaan Lokasi Penanaman dan Suhu Roasting Pada Kopi Robusta (*C. canephora* Pierre). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 245-252.
- Wahjono, S. I., Marina, A., Rahim, A. R., Rasulong, I., & Yani, T. I. I. (2020). *Perilaku Organisasi di era revolusi industri 4.0*. Rajawali Press.