

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman kopi (*Coffea* sp.) merupakan salah satu komoditas hasil pertanian unggulan nasional. Kopi telah menjadi salah satu komoditas ekspor dan sumber devisa negara sekaligus sumber penghasilan bagi sekitar satu setengah juta petani kopi di Indonesia. Pengelolaan agribisnis kopi meliputi proses pengolahan hingga pemasaran. Upaya peningkatan kualitas serta produktivitas kopi terus dilakukan guna mempertahankan daya saing kopi Indonesia di pasar dunia. Namun, komoditas kopi sering mengalami fluktuasi harga akibat persediaan dan permintaan yang tidak seimbang. Produksi kopi nasional didominasi oleh kopi robusta yang mencapai 90% serta 10% kopi arabika. Di sisi lain, pangsa pasar kopi dunia terdiri dari 85% kopi arabika, 10% kopi robusta, serta 5% kopi liberika dan ekselsa.

PT. Aneka Coffee Industry merupakan salah satu industri pengolahan kopi di Indonesia yang telah berdiri sejak tahun 1995. Perusahaan ini merupakan salah satu produsen kopi instan dan kopi bubuk terbesar di Asia Tenggara dengan kapasitas produksi sebesar 3.600 ton kopi instan dan 2.400 ton kopi bubuk. PT. Aneka Coffee Industry menerapkan sistem manajemen mutu SNI/IEC 17025:2008 serta telah memperoleh sertifikasi ISO 9001:2008 dan SNI 2983:2014. PT. Aneka Coffee juga merupakan *supplier* kopi bubuk dan kopi instan ke berbagai industri-industri kopi di Indonesia. Selain itu, PT. Aneka Coffee Industry menggunakan mesin modern dengan teknologi proses yang menjadi canggih dari Denmark, Jerman, dan Brazil untuk memenuhi standar internasional.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mengetahui dan mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan sekaligus mengetahui dan terlibat

secara langsung dalam proses pengolahan biji kopi dan permasalahannya serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan kopi meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga diperoleh produk kopi yang siap dipasarkan oleh PT Aneka Coffee Industry.
2. Mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait teknologi proses di dalam PT Aneka Coffee Industry.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan limbah.
4. Memahami manajemen proses di PT Aneka Coffee Industry agar kondisi nyata yang terjadi selama proses produksi dapat diketahui.
5. Melatih keterampilan dalam menerapkan ilmu pengetahuan, profesionalitas kerja serta mempelajari cara pemecahan permasalahan yang diterapkan di PT Aneka Coffee Industry.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT Aneka Coffee Industry adalah observasi, diskusi, wawancara langsung dengan kepala bagian dan staff, serta studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dimulai tanggal 4 Januari sampai 3 Februari 2023. Tempat pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Aneka Coffee Industry yang berlokasi di Jl. Raya Trosobo KM. 23, Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.