

RINGKASAN

Manajemen Pengendalian Mutu Produksi Produk Kopi Premium di PT. Harta Mulia Kabupaten Blitar Jawa Timur, Galih Pratiwi, NIM D31170248, Tahun 2019, 79 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Luluk Cahyo Wiyono, S. Sos, M. Sc (Pembimbing Internal).

PT. Harta Mulia merupakan perusahaan di bidang agrowisata dan agrobisnis kopi yang berlokasi di Desa Modangan, Kecamatan Nglegok, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Dengan luas lahan PT Harta Mulia 223,38 hektar yang terbagi atas beberapa areal. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Harta Mulia ditentukan sebanyak 576 jam dan dilaksanakan mulai tanggal 02 September 2019 sampai 30 November 2019, namun jam kerja yang ditentukan sudah terpenuhi dan selesai pada tanggal 11 November 2019 dengan jam kerja 8 jam perhari yang dimulai pukul 08.30 sampai 16.30 WIB. Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT. Harta Mulia bertujuan selain dapat menambah pengalaman dan wawasan di dalam dunia kerja namun juga dapat mengetahui bagaimana proses produksi serta pengendalian mutu produksi produk kopi yang dihasilkan di PT. Harta Mulia yang meliputi tenaga kerja, bahan yang digunakan dalam proses produksi, proses pelaksanaan, mesin yang diperlukan, serta biaya yang dibutuhkan dalam proses produksi dan pengendalian mutu tersebut.

Kegiatan praktek kerja lapangan di PT. Harta Mulia diawali dengan pengenalan lokasi dan para karyawan beserta jabatannya serta pemberian materi oleh pembimbing lapangan. Materi yang diberikan meliputi peraturan dan tata tertib perusahaan, jadwal kerja, dan tugas masing-masing karyawan sesuai divisinya. praktek budidaya tanaman kopi, produksi bubuk kopi premium, *cupping* dan *brewing*, pengemasan produk, pemasaran produk, pariwisata dan informasi.

Tenaga kerja pada divisi produksi di PT. Harta Mulia khususnya bagian pengolahan produk ialah sebanyak 5 orang yang terbagi dalam 4 bagian yaitu kepala divisi, *roastern*, *education* dan pemasaran. Jam kerja pada divisi produksi ialah 8 jam per hari yang dimulai mulai jam 09.00 sampai 17.00 WIB dengan hari libur bergantian pada hari senin, rabu, kamis dan jum'at. Alat yang digunakan

dalam proses produksi ialah mesin *roasting* dengan kapasitas 3-5 kg. Untuk bahan baku diperoleh dari hasil dari panen raya di kebun PT. Harta Mulia. Proses produksi dimulai dengan persiapan bahan baku, proses *roasting*, proses pendinginan, proses penghalusan *roastbean* menjadi bubuk kopi, dan yang terakhir ialah pengemasan dan pelabelan. Dalam proses produksi bubuk kopi premium harus memperhatikan manajemen pengendalian mutu produksi atau biasa disebut dengan *Quality Control* yang meliputi proses seleksi bahan baku (*input*) *greenbean* yang akan digunakan seperti *greenbean* tidak boleh kotor, rusak, pecah, dan warna serta ukuran *greenbean* yang harus seragam hingga melakukan proses produksi sampai menjadi barang yang siap dipasarkan (*output*). Kegiatan yang dilakukan selama proses pengendalian mutu berupa proses sortasi kopi, pengukuran kadar air, dan pengendalian kematangan pada *roasting* biji kopi. Biaya yang dibutuhkan dalam proses produksi adalah biaya bahan baku meliputi yaitu *greenbean* kopi robusta (grade A), *greenbean* kopi robusta (grade B), dan *greenbean* kopi excelsa. Penjualan produk kopi premium ialah pada pusat oleh-oleh dan café di daerah blitar dan juga di pasarkan di seluruh indonesia.