

RINGKASAN

Alur Proses Produksi Kopi Bubuk Di Unit Usaha Lain (UUL) Perusahaan Daerah Perkebunan (PDP) Kahyangan Jember, Dewi Maulidya Sari, NIM D41180563, Tahun 2022, 51 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D4 Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan Dosen Pembimbing Deltaningtyas Tri Cahyaningrum, ST, MT.

Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu program yang tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa. Pelaksanaan PKL dilakukan pada awal semester VII dengan jangka waktu 900 jam atau setara dengan 20 SKS yang terbagi menjadi 360jam untuk pembekalan kegiatan PKL serta bimbingan, sedangkan 540 jam untuk kegiatan PKL di perusahaan. Praktik Kerja Lapang dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan. Lokasi PKL yakni dilaksanakan di Perusahaan Daerah Perkebunan Kahyangan Jember.

Perusahaan Daerah Perkebunan (PDP) Kahyangan Jember adalah Perusahaan perkebunan milik Pemerintah Kabupaten Jember yang menjadi salah satu sumber Pendapatan Asli Daerah (PAD). PDP dalam usahanya meliputi usaha inti (Care Business) Karet, Kopi, dan Cengkeh. Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan di PDP Kahyangan. Pengembangan komoditas kopi dapat dimulai dari sektor hulu hingga sektor hilir. Salah satu sektor hulu dalam pengembangan komoditas kopi adalah PDP Kahyangan Kebun Induk Gunung Pasang – Panti. Sektor hilirnya di PDP Kahyangan Jember jalan Gajah Mada. Biji kopi gelondong yang telah dipanen di kebun kemudian diolah pada pabrik Gunung Pasang menjadi biji kopi berasan atau biasa disebut dengan kopi green beans. Sementara itu, PDP Kahyangan Jember Bagian Unit Usaha Lain mengolah kopi berasan yang berasal dari 3 kebun menjadi kopi sangrai robusta, kopi bubuk robusta, dan kopi lanang.

Produk kopi yang dipasarkan oleh UUL PDP Kahyangan yaitu kopi sangrai dan kopi bubuk. Proses produksi pun dilakukan ditempat yang sama dengan perlakuan yang sama, yang membedakan hanya pada proses penghalusan. Kopi

kastryangan yang digunakan dalam pembuatan laporan ini adalah kopi bubuk, yang mana pada proses penghalusan inilah banyak kendala yang menyebabkan produksi terhambat dan tidak berjalan dengan lancar.

Alur proses produksi kopi bubuk dimulai dari permintaan bahan baku berupa kopi green beans, khusus untuk kopi bubuk mutu yang digunakan yakni RWP 4 dari kebun gunung pasang. Bahan baku diambil dari gudang penyimpanan bahan baku. Sebelum memasuki ruang produksi, bahan baku dicatat oleh petugas gudang yang kemudian masuk ke ruang produksi. Pada ruang produksi bahan baku melalui beberapa proses yakni proses penyangraian, grinder (penghalusan), pengemasan. Setelah melewati beberapa proses tersebut hingga akhirnya menjadi sebuah produk siap jual, produk tersebut di pindahkan ke ruang penyimpanan stok barang. Produk dikeluarkan berdasarkan permintaan bagian pemasaran.

Proses produksi kopi bubuk memiliki banyak kendala. Kendala pada proses produksi kopi bubuk antara lain kurangnya perhatian terhadap SOP, tingkat kematangan biji kopi yang masih kurang bahkan biji kopi yang terlalu gosong karena pekerja kurang memperhatikan waktu selama proses roasting berlangsung, proses grinding yang terlalu lama, dan kemacetan mesin roasting maupun mesin grinding. Permasalahan tersebut dapat dijadikan bahan untuk dianalisis dan dilakukan evaluasi untuk mengantisipasi agar tidak terulang kembali guna meningkatkan produktivitas perusahaan.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)