

RINGKASAN

Proses Pengolahan Produk Kopi Bubuk di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Nadya Galuh Kirana, Nim B32191735, Tahun 2021, 54 hlm Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Fathoni, S.TP.,MP (Dosen Pembimbing), Hedy Firmanto, S.T, M.Sc (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam industri makanan yaitu bergerak dibidang pengolahan hasil perkebunan yaitu kopi dan kakao. Produk yang di produksi di perusahaan ini antara lain yaitu, kopi sangrai, kopi bubuk, kopi instan, minuman kopi krim, coklat pralin, coklat bar, minuman coklat krim.

Tujuan dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia adalah untuk mengetahui sistem kerja yang ada di perusahaan. Mengetahui macam-macam produk yang ada di perusahaan, mengetahui sistem produksi yang ada di perusahaan, mengetahui bagaimana penanganan bahan baku dari awal hingga produk yang sudah siap untuk dipasarkan.

Proses pengolahan kopi bubuk di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia terdiri dari penyiapan bahan baku, penyangraian, formulasi, pencampuran, penggilingan, dan pengemasan. Tahapan dalam proses pembuatan kopi bubuk ini diawali dengan persiapan bahan baku, persiapan peralatan, penyangraian kopi dilakukan setelah memanaskan alat sangrai hingga warna dan aroma kopi mencapai apa yang telah ditentukan. Selanjutnya kopi diistirahatkan hingga suhu kopi turun mencapai suhu ruang. Kopi yang sudah diistirahatkan kemudian dicampur sesuai dengan formula yang ada. Sebelum dihaluskan kopi dicampur dengan menggunakan alat pencampur selama 15 menit. Setelah itu kopi dihaluskan menggunakan mesin penghalus. Kopi yang telah dihaluskan kemudian didiamkan hingga mencapai suhu 28°C sebelum pengemasan. Pengemasan kopi dilakukan dengan penimbangan manual dan di seal menggunakan sealer injak.

Daerah pemasaran produk Pusat Penelitian Kopi dan Kakao yaitu cafe-cafe sekitar jember. Untuk produk kopi dapat menerima pesanan yang dapat disesuaikan dengan keinginan pembeli seperti warna kopi yang diinginkan atau jumlah campuran yang digunakan. Pemasaran produk dilakukan dengan dipasarkan di outlet yang berada di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao baik yang ada di jenggawah maupun yang ada di daerah pagah. Pendistribusian produk di perusahaan ini yaitu menggunakan mobil perusahaan yang setiap hari mengantar surat serta produk kopi dan kakao yang siap dijual.