

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kopi merupakan salah satu jenis tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan dan memiliki nilai ekonomis yang lumayan tinggi. Konsumsi kopi dunia mencapai 70% berasal dari spesies kopi arabika dan 26% berasal dari spesies kopi robusta. Kopi berasal dari Afrika, yaitu daerah pegunungan di Etopia. Namun, kopi sendiri baru dikenal oleh masyarakat dunia setelah tanaman tersebut dikembangkan di luar daerah asalnya, yaitu Yaman di bagian selatan Arab, melalui para saudagar Arab (Rahardjo, 2012).

Di Indonesia kopi mulai di kenal pada tahun 1696, yang di bawa oleh VOC (*Vereenigde Oostindische Compagnie*). Tanaman kopi di Indonesia mulai di produksi di pulau Jawa, dan hanya bersifat coba-coba, tetapi karena hasilnya memuaskan dan dipandang oleh VOC cukup menguntungkan sebagai komoditi perdagangan maka VOC menyebarkannya ke berbagai daerah agar para penduduk menanamnya (Najiyanti dan Danarti, 2004).

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa melainkan juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012).

Saat ini, peningkatan produksi kopi di Indonesia masih terhambat oleh rendahnya mutu biji kopi yang dihasilkan sehingga mempengaruhi pengembangan produksi akhir kopi. Hal ini disebabkan, karena penanganan pasca panen yang tidak tepat antara lain proses fermentasi, pencucian, sortasi, pengeringan, dan penyangraian. Selain itu spesifikasi alat/mesin yang digunakan juga dapat mempengaruhi setiap tahapan pengolahan biji kopi.

Oleh karena itu, untuk memperoleh biji kopi yang bermutu baik maka diperlukan penanganan pasca panen yang tepat dengan melakukan setiap tahapan secara benar. Proses pengeringan merupakan salah satu tahapan yang penting,

namun saat ini masih sedikit data tentang proses pengeringan yang tepat untuk menghasilkan produk kopi berkualitas.

Salah satu perusahaan yang memproduksi kopi dan kakao adalah Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI) Jember. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI) adalah lembaga non profit yang melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao secara nasional, mulai dari bahan tanam, budidaya perlakuan, pascapanen sampai dengan pengolahan produk. Produk yang dihasilkan dari Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI) beragam antara lain produk primer (biji Kakao), produk antara (lemak, pasta, dan bungkil kakao), bubuk cokelat, produk primer kopi, produk skunder (biji kopi sangrai dan kopi bubuk), kopi instan, kopi instan rendah kafein, kopi jahe instan, kopi gingseng instan, nata de kakao, jus kakao, sabun dari lemak kakao, minyak kelapa, gula merah, kompos.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia dikatakan sebagai pusat atau menjadi pimpinan dalam bidang kopi dan kakao karena di Indonesia hanya lembaga ini yang memiliki tugas pokok untuk meneliti dan mengembangkan komoditas kopi dan kakao. Sebagai pokok pangkal dalam bidang kopi dan kakao, Puslitkoka Indonesia memiliki sarana dan prasarana yang cukup lengkap dan SDM yang mumpuni untuk perkembangan inovasi teknologi kopi dan kakao. Pemilihan Puslitkoka Indonesia sebagai tempat magang karena Puslitkoka Indonesia menjadi pusat lembaga penelitian mengenai kopi sehingga banyak sekali eksperimen atau inovasi dalam segala aspek tentang kopi. Puslitkoka Indonesia dapat dijadikan acuan dan pembelajaran sebagai pengembangan diri baik dari secara teori maupun penerapannya. Mahasiswa dapat mengetahui cara pengolahan kopi dari hulu hingga hilir, macam-macam produk olahan kopi, dan kualitas produk akhir yang diharapkan. Selain sebagai lembaga pusat penelitian, Puslitkoka Indonesia juga memiliki usaha kecil menengah untuk produk olahan kopi dan kakao. Produk-produk olahan kopi dan kakao yang diproduksi sebagai hasil penelitian Puslitkoka Indonesia yang dikembangkan atas nama Koperasi Karyawan Sekar Arum. Produk Puslitkoka diantaranya yaitu kopi bubuk, kopi instan, cokelat batang, minuman cokelat instan, permen cokelat, suwar-suwir, roti

kering, sabun coklat, dan lain-lain. Produk Puslitkoka dipasarkan di sekitar Jember. Puslitkoka Indonesia memiliki *outlet* yang berada kantor pusat Jalan PB Sudirman No. 90 dan Kebun Percobaan di Kaliwining Jenggawah.

Praktek Kerja Lapangan adalah salah satu bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di bangku kuliah dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung di dunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian tertentu. PKL sangat bermanfaat bagi mahasiswa Teknologi Pangan untuk mengetahui teknologi khususnya dalam bidang pangan yang yang diterapkan pada perusahaan atau pusat penelitian produk hasil pertanian.

Praktek kerja lapang yang di lakukan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao ini di fokuskan pada proses pengolahan dan aspek mutu kopi dan kakao yang diproduksi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di dunia kerja.
2. Meningkatkan keterampilan pada bidangnya masing-masing sebagai bekal yang cukup untuk bekerja lulus Ahli Madya (A. Md).
3. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima dibangku kuliah dan praktek dilapangan.
4. Menambah pengetahuan praktis dan wawasan mengenai penelitian dibidang proses dan teknologi pangan.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa pada proses produksi di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia yang meliputi penanganan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan dan penggudangan.
2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa tentang penerapan pengawasan mutu, pengolahan produk perkebunan, pengolahan

produk tanaman pangan dan penanganan hygiene dan sanitasi serta pengolahan limbah di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia.

3. Meningkatkan kemampuan managerial dalam bidang proses produksi pengolahan kopi dan kakao.

### 1.2.3 Manfaat PKL

1. Mampu memperluas pengetahuan teknologi dan ilmu terapan dalam proses pengolahan pangan melalui praktek kerja lapang, mengembangkan pengetahuan melalui analisa permasalahan dan mampu memberikan solusi terbaik terkait peran pengabdian bagi masyarakat sehingga terbentuk pola pikir yang kreatif dan potensial sehingga di dapatkan lulusan yang berkompeten.
2. Mampu menjalin hubungan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan masyarakat industri di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

### 1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang mahasiswa ini dilakukan pada hari Selasa, tanggal 01 Oktober 2019 sampai dengan hari Selasa, 31 Desember 2019 di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Kegiatan PKL mahasiswa ini dilaksanakan setiap hari Senin-Jumat, dengan jam kerja pukul 07.00-16.00 WIB. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia memiliki 2 lokasi yang berbeda yaitu lokasi kantor pusat dan unit pengolahan kopi dan kakao. Berikut alamat secara rinci dari kedua lokasi tersebut :

- Kantor Pusat : Jl. PB. Sudirman No. 90, Jember  
No. Telp/Fax : 0331-487278
- Unit Pengolahan : Jl. Jenggawah, Nogosari, Rambipuji  
No. Telp/Fax : 0331-757150  
E-mail : [iccri@iccri.net](mailto:iccri@iccri.net)

### 1.3.2 Jadwal Kerja

Jam kerja di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao setiap minggunya adalah 5 hari dari hari Senin hingga hari Jumat. Jam kerja dimulai dari pukul 07.00-16.00

WIB apabila lebih dari jam tersebut, maka disebut *over time* atau lembur. Pengaturan jam kerja dimaksudkan untuk mencapai kinerja yang baik, maka Pusat Penelitian Kopi dan Kakao mengatur jam kerja karyawan sebagai berikut :

- Hari Senin hingga Kamis :
  1. Pukul 06.45-07.00 : Waktu apel pagi
  2. Pukul 07.00-08.00 : Waktu untuk bersih-bersih
  3. Pukul 08.00-11.15 : Waktu bekerja
  4. Pukul 11.15-12.00 : Waktu istirahat (ishoma dhuhur)
  5. Pukul 12.00-14.50 : Waktu bekerja
  6. Pukul 14.50-15.00 : Waktu istirahat (sholat ashar)
  7. Pukul 15.00-16.00 : Waktu bekerja sampai pulang
- Hari Jumat :
  1. Pukul 06.45-07.00 : Waktu apel pagi
  2. Pukul 07.00-08.00 : Waktu untuk bersih-bersih
  3. Pukul 08.00-11.15 : Waktu bekerja
  4. Pukul 11.15-12.30 : Waktu istirahat (ishoma dhuhur & sholat jumat)
  5. Pukul 12.30-14.50 : Waktu bekerja
  6. Pukul 14.50-15.15 : Waktu istirahat (sholat ashar) sampai pulang

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan kegiatan PKL mahasiswa yang dilaksanakan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia ini menggunakan beberapa teknik pengumpulan data, antara lain :

##### **1.4.1 Pengumpulan Data Primer**

Diperoleh dari kegiatan praktik kerja langsung, yaitu dengan ikut serta berperan aktif di lingkungan pabrik. Selain itu, data primer didapatkan dengan cara melakukan wawancara secara langsung dari pembimbing lapang dan pekerja pada saat observasi ke lapangan.

##### **1.4.2 Pengumpulan Data Sekunder**

Diperoleh dari buku-buku panduan perusahaan, hasil dari catatan mengenai kegiatan selama melaksanakan kegiatan PKL, dan dari literature yang terkait.