

RINGKASAN

Penerapan Standart Operasional Prosedur (SOP) Pada Proses Pengolahan Hulu Dan Hilir Produk Kopi Di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia,

Bening Prastika Utami, NIM D41192223, Tahun 2022, 77 Halaman, Prodi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir..R. Abdoel Djamali, M.Si (Dosen Pembimbing).

Praktik Magang merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa sebagai upaya untuk mendapatkan ilmu dan pengalaman mengenai dunia kerja. Dengan ilmu dan pengalaman yang didapatkan selama kegiatan magang ini diharapkan mahasiswa menjadi lebih percaya diri dan mampu menghadapi dunia kerja. Praktik kerja lapang ini dilakukan selama 5 bulan yang terbagi menjadi tiga bagian yaitu kegiatan pembekalan Magang, kegiatan Magang industri yang dimulai pada tanggal 09 Agustus 2022 sampai 31 Desember 2022 di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 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 dan kakao sehingga banyak sekali eksperimen atau inovasi dalam segala aspek tentang kopi. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) merupakan lembaga riset dan penelitian yang tergabung ke dalam PT Riset Perkebunan Nusantara. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia telah berdiri sejak 1 Januari 1911 pada masa kolonial belanda dengan nama awal Besoekisch Proefstation yang disahkan berdasarkan SK Menteri Pertanian No. 786/Kpts/Org/9/1981.

Standart Operasional Prosedur (SOP) merupakan pedoman atau panduan kerja bagi karyawan sehingga karyawan dapat menjalankan pekerjaan sebagaimana mestinya sehingga dapat mewujudkan tujuan yang sudah ditetapkan oleh perusahaan.

Standard Operating Procedure (SOP) pengolahan produk kopi merupakan langkah - langkah kerja di dalam proses produksi hulu hilir kopi yang berada di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia. Oleh karena itu untuk mendukung kelancaran proses produksi standart operasional prosedur perlu dijalankan sebagaimana mestinya agar hasil produksi yang diharapkan sesuai dengan harapan perusahaan.

Berdasarkan hasil pengamatan dalam penerapan Standart Operasional Prosedur pengolahan produk kopi proses produksi yang berada di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao telah sesuai dan dilaksanakan sesuai dengan SOP yang diterapkan oleh perusahaan, namun ada beberapa hal masalah yang dapat menghambat keberhasilan dalam menerapkan SOP yaitu permasalahannya, permasalahan sortasi greenbean, permasalahan monitoring kerja, permasalahan penyangraian kopi, permasalahan setting operasi mesin grinding yang tidak sesuai standart, pengoprasian mesin roasting hanya dikuasai satu pekerja, layout pabrik kopi masih kurang efisien, maka dari itu perlu adanya perbaikan agar produksi berjalan dengan lancar.