

## RINGKASAN

**Penerapan SOP (*Standar Operating Procedur*) Pada Proses Produksi Kopi Sangrai Dan Kopi Bubuk Robusta Di Perusahaan Daerah Perkebunan Kahyangan Kabupaten Jember,** Alifia Mutiara Haq Islamadieni, NIM D41171487, Tahun 2021, 47 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Andi M. Ismail S.ST M.Si (Pembimbing).

Praktik Kerja Lapang (PKL) merupakan salah satu kegiatan pendidikan yang dilakukan di perusahaan dan wajib dilaksanakan oleh mahasiswa pada saat menempuh semester akhir selama  $\pm$  540 jam. Kegiatan PKL ini dilakukan oleh mahasiswa di berbagai tempat menurut kelompok yang telah ditentukan. Pada kegiatan ini, mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang telah didapat selama perkuliahan dengan cara mempraktikkan secara langsung pada pekerjaan yang ada di perusahaan. Praktik kerja lapang dapat memberikan wawasan, pengalaman baru, keterampilan serta keahlian khusus sesuai bidang keahliannya. Mahasiswa diharapkan nantinya memiliki *skill* yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial agar menjadi bekal untuk terjun di dunia kerja.

PDP (Perusahaan Daerah Perkebunan) Kahyangan merupakan satu satunya perusahaan milik pemerintah daerah. Komoditas perkebunan yang dikelola oleh PDP (Perusahaan Daerah Perkebunan) Kahyangan mencakup tanaman perkebunan tahunan dan musiman seperti kopi, cengkeh dan karet. Salah satunya pengolahan bahan baku menjadi bahan jadi yang diolah oleh PDP (Perusahaan Daerah Perkebunan) Kahyangan yaitu pengolahan kopi sangrai dan kopi bubuk. Biji kopi yang telah dipanen dan dibersihkan akan dikirim ke gudang penyimpanan bahan baku yang ada pada Kantor PDP (Perusahaan Daerah Perkebunan) Kahyangan Jalan Gajah Mada No. 245 Jember. Di kantor PDP (Perusahaan Daerah Perkebunan) Kahyangan inilah kopi berasan akan diolah menjadi kopi sangrai dan kopi bubuk. Kopi sangrai akan melalui proses *roasting* sedangkan kopi bubuk akan melalui proses *grinding*. *Roasting Coffee* merupakan memasak kopi, pada dasarnya *roasting* adalah proses mengeluarkan air dalam kopi, mengeringkan dan mengembangkan bijinya, mengurangi beratnya dan

mendapatkan aroma pada kopi tersebut. Sedangkan *grinding* merupakan proses penggilingan biji kopi yang telah disangrai untuk dijadikan kopi bubuk dan siap diseduh.

Proses produksi kopi sangrai dan kopi bubuk harus sesuai dengan SOP (*Standart Operating Procedure*). Alur pada SOP produksi kopi sangrai dan bubuk dimulai dari pemeriksaan ruang produksi, penggunaan APD dengan baik dan benar, persiapan bahan baku untuk dipindahkan dari gudang penyimpanan ke ruang produksi, pengecekan bahan baku secara manual untuk mengetahui apakah masih ada kotoran seperti krikil, ranting ataupun butiran tanah, kemudian pemeriksaan pada mesin *roasting* sebelum digunakan, selanjutnya menyalakan mesin *roasting* hingga suhu mencapai 40°C, jika suhu sudah mencapai 40°C maka dilakukan proses pemindahan biji kopi ke corong mesin *roasting* untuk memulai proses *roasting*, kemudian proses *roasting* akan dilakukan selama 18-20 menit untuk menurunkan kadar air sebanyak 11-12%, dilanjut dengan proses *quality control* pada tingkat kematangan biji kopi jika sudah maka biji kopi matang akan menuju proses selanjutnya dan jika biji kopi belum matang maka akan dilanjut dengan proses *roasting*, biji kopi yang sudah matang akan melalui proses pendinginan I yaitu biji kopi akan dipindahkan ke mesin blower, kemudian biji kopi akan dipindahkan ke bak penampungan berukuran 22kg, kemudian mematikan mesin *roasting*, selanjutnya dilakukan penimbangan dan pencatatan penyusutan berat biji kopi, proses selanjutnya jika kopi sangrai maka akan dilakukan pendinginan selama 24 jam kemudian dikemas 500 gr dan dipindahkan dari ruang produksi ke gudang penyimpanan namun jika kopi bubuk maka akan melalui proses pembersihan mesin *grinding* dan pengecekan bahan bakar mesin, kemudian menyalakan mesin *grinder*, lalu masuk pada proses *grinding* yang dilakukan selama 3-5 menit dengan kapasitas maksimal 2 kg dalam sekali proses *grinding*, kemudian kopi bubuk akan dikeluarkan melalui corong bagian bawah mesin *grinder* dan dimasukkan pada bak aluminium, kemudian dilakukan proses penimbangan kopi bubuk, selanjutnya proses pemindahan kopi bubuk ke wadah berbentuk persegi panjang dan didinginkan menggunakan bantuan kipas angin selama 30 menit, jika sudah didinginkan selama 30 menit kopi bubuk akan

dipindahkan ke bak alumunium kembali dan didiamkan selama 24 jam dengan keadaan bak ditutup agar aroma dari kopi tidak hilang, kemudian kopi bubuk akan dikemas berukuran 150 gr dan 7 gr, dan terakhir kopi bubuk akan dipindahkan dari ruang pengemasan ke gudang penyimpanan dan siap didistribusikan.

Terdapat beberapa kendala selama proses produksi kopi sangrai dan kopi bubuk. Antara lain kurangnya kesadaran pekerja dalam penggunaan APD, tingkat kematangan biji kopi yang masih kurang bahkan biji kopi yang terlalu matang 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)**