

## **BAB. 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kopi terbesar di dunia, dengan dua jenis kopi utama yang banyak dibudidayakan yaitu kopi robusta (*Coffea canephora*) dan kopi arabika (*Coffea arabica*). Kedua jenis tersebut memiliki karakteristik rasa dan aroma yang berbeda sehingga memberikan keanekaragaman pilihan bagi konsumen. Kopi juga berperan penting sebagai komoditas perkebunan bernilai ekonomi tinggi yang menjadi sumber pendapatan bagi petani serta menyumbang devisa bagi negara. Kopi ini memiliki keunikan masing-masing. Indonesia menjadi negara penghasil kopi robusta sebanyak 85% disusul kopi Arabika sebanyak 15%. Dari kedua jenis kopi tersebut, Indonesia telah memproduksi 600 ribu ton/tahun, dari 1,3 juta hektar kebun rakyat. Kopi Indonesia diperdagangkan dalam bentuk kopi biji, kopi sangrai, kopi bubuk, kopi instan, dan bahan makanan lain yang mengandung kopi (Sativa dkk., 2014).

Salah satu perusahaan yang bergerak dalam industri pengolahan kopi adalah PT. Cahaya Pasifik Raya yang berlokasi di Desa Karanganom Kecamatan Kauman, Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur. Perusahaan ini memproduksi berbagai varian kopi, termasuk Kopi Gorilla yang dikenal sebagai kopi bubuk dengan cita rasa khas. Untuk menjaga mutu dan kualitas produk hingga sampai ke tangan konsumen, proses pengemasan menjadi tahap yang sangat penting. Pengemasan berfungsi untuk melindungi produk dari udara, cahaya, kelembapan, dan kontaminasi sehingga aroma dan kualitas kopi tetap terjaga.

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  $\leq$  satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012). Tanaman kopi memiliki 2 jenis istilah yang membedakan citarasa dan kualitas kopi, yaitu biji kopi jantan dan biji kopi betina. Kopi jantan (*Pea berry coffee*) adalah kopi dengan biji mentah yang bulat utuh atau disebut dengan buah berbiji satu. Proses pembentukan biji kopi

jantan berasal dari bakal buah yang memiliki dua bakal biji, tetapi salah satu bakal biji gagal berkembang, sementara itu satu bakal biji lain berkembang baik dan menempati seluruh rongga bakal buah. Kopi betina (Flat beans coffee) adalah kopi dengan biji mentah terbelah di tengah atau disebut dengan buah berbiji dua. Kopi betina merupakan biji buah kopi normal, karena dalam pembentukan buah kopi, seluruh rangkaian proses berjalan secara sempurna (Aditya dkk., 2016). 2 Kopi memiliki kandungan kafein dan asam organik yang tinggi. Kandungan kafein dalam kopi berbeda-beda tergantung dari jenis dan letak geografisnya. Kopi arabika mengandung kafein sebanyak 0,4-2,4% dari total berat kering sedangkan kopi robusta mengandung kafein sebesar 1-2% dan 10,4% asam organik. Kafein merupakan senyawa alkaloid yang termasuk dalam jenis metilxanthine (1,3,7-trimethylexantine) (Farida dkk, 2013).

Salah satu perusahaan kopi yang ada di Indonesia yaitu PT. Cahaya Pasifik Raya. merupakan salah satu perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang pengolahan kopi. Perusahaan ini memiliki 2 jenis hasil olahan biji kopi yaitu biji kopi di olah menjadi bubuk dan yang ke dua biji kopi di olah dengan metode di sangrai/bakar. Produk olahan PT. Cahaya Pasifik Raya tersebut di beri nama “Dokar” yang artinya Doa dan Karya. PT. Cahaya Pasifik Raya juga mendirikan objek wisata yang bernama Dokar Dreamland (Rumah Hobbit) yang dapat menjadi icon menarik sebagai bentuk usaha perusahaan dalam memasarkan produk olahan kopinya.

Magang yang dilaksanakan di PT. Cahaya Pasifik Raya memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk memahami proses produksi kopi secara langsung khususnya pada bagian pengemasan. Melalui kegiatan ini, mahasiswa dapat mempelajari penerapan standar kualitas, cara pengoperasian mesin pengemas, serta prosedur penanganan produk yang baik agar siap untuk di distribusikan.

## 1.2 Tujuan dan Manfaat

### 1.2.1 Tujuan Umum Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, memahami, dan mempraktikkan secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya serta cara pengendaliannya di PT. Cahaya Pasifik Raya.

### 1.2.2. Tujuan Khusus Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.

- a. Mengetahui dan memahami proses pengolahan kopi meliputi penyediaan bahan baku, proses produksi, hingga produk yang siap untuk dipasarkan.
- b. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- c. Mengetahui lingkungan kerja secara langsung dan mengetahui bagaimana proses pengelolaan manajemen perusahaan.
- d. Mempelajari permasalahan-permasalahan yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.

### 1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

#### 1. Bagi Peserta Magang Mahasiswa

Bagi mahasiswa, kegiatan magang memberikan kesempatan untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Melalui keterlibatan langsung dalam proses pengemasan produk kopi Gorilla, mahasiswa dapat memahami alur kerja industri pangan, penerapan standar operasional prosedur (SOP), serta pentingnya pengendalian mutu dalam menjaga juga menumbuhkan sikap disiplin, tanggung jawab, kerja sama tim, dan kemampuan adaptasi terhadap lingkungan kerja industri. Pengalaman ini menjadi bekal berharga bagi mahasiswa untuk mempersiapkan diri menghadapi dunia kerja profesional di bidang pengolahan hasil pertanian, khususnya industri kopi.

## 2. Bagi Mitra Penyelenggara Magang PT. Cahaya Pasifik Raya

Bagi pihak perusahaan, kegiatan magang mahasiswa memberikan kontribusi positif dalam bentuk dukungan tenaga kerja tambahan yang dapat membantu proses operasional, khususnya pada bagian pengemasan dan kontrol kualitas produk. Kehadiran mahasiswa magang juga memberikan peluang bagi perusahaan untuk berbagi pengalaman dan menumbuhkan hubungan kerja sama yang saling menguntungkan dengan Lembaga Pendidikan. Selain itu, perusahaan memperoleh masukan akademis dari mahasiswa yang dapat menjadi bahan pertimbangan dalam peningkatan efisiensi kerja dan inovasi dalam sistem produksi maupun pengemasan produk.

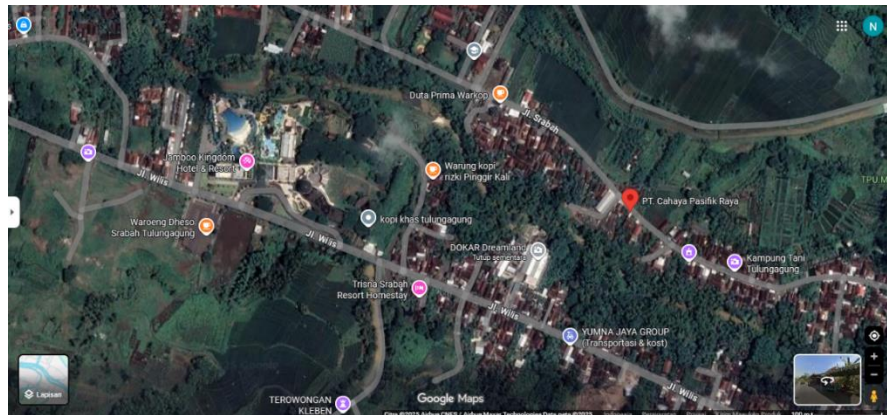
## 3. Bagi Politeknik Negeri Jember (POLIJE)

Bagi Polije, kegiatan magang di PT. Cahaya Pasifik Raya berperan penting sebagai sarana implementasi kurikulum berbasis industri yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja. Melalui kerja sama ini, Polije dapat menjalin kemitraan strategis dengan pihak industri, memperluas jaringan kerja sama, serta memperoleh umpan balik yang bermanfaat dalam peningkatan mutu Pendidikan. Kegiatan magang ini juga menjadi indikator keberhasilan lembaga dalam menyiapkan mahasiswa yang kompeten, terampil, dan siap bersaing di dunia industri.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

#### a. Lokasi Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Cahaya Pasifik Raya Kauman, yang berada di Jalan Srabah No.58, Srabah, Karangnom, Kecamatan Kauman, Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur 66215. Lokasi PT. Cahaya Pasifik Raya Kauman, Tulungagung dapat dilihat pada Gambar.



Gambar 1. 1 Lokasi Magang

Sumber: <https://www.google.com/maps/place/PT.+Cahaya+Pasifik+Raya>

b. Waktu Kerja

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan mulai tanggal 29 Juli sampai 29 November 2025. Adapun kegiatan yang dilakukan di pabrik dengan jam kerja menyesuaikan jadwal karyawan pabrik. Tabel tersaji Pada Gambar 1.1

Tabel 1.1 Jam Kerja

Bagian	Hari	Jam Kerja	Istirahat
<b>Pabrik</b>	Senin – Kamis	08.00-16.30	12.00-13.00
	Jum'at	08.00-16.30	11.30-13.00
	Sabtu	08.00-15.00	12.00-13.00
<b>Kantor</b>	Senin-Kamis	08.00-16.30	12.00-13.00
	Jum'at	08.00-16.30	11.30-13.00
	Sabtu	08.00-15.00	12.00-13.00

Sumber: PT. Cahaya Pasifik Raya (2025)

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan magang pada bagian pengemasan produk kopi di PT. Cahaya Pasifik Raya menggunakan beberapa metode untuk menunjang kelancaran

kegiatan serta memperoleh hasil pembelajaran yang optimal. Metode yang digunakan adalah sebagai berikut:

a. Observasi (Pengamatan langsung)

Metode observasi dilakukan dengan cara mengamati secara langsung seluruh aktivitas yang berlangsung di bagian pengemasan produk kopi. Kegiatan ini meliputi pengamatan terhadap alur proses kerja, penggunaan mesin pengemas, prosedur penimbangan, pengisian, penyegelan, hingga pengecekan kualitas produk sebelum dikemas dan didistribusikan.

b. Penerapan Kerja

Setelah melakukan observasi, mahasiswa magang mulai menerapkan kegiatan kerja sesuai dengan instruksi pembimbing lapangan atau operator produksi. Kegiatan ini mencakup keterlibatan langsung dalam proses pengemasan, pelabelan, penyusunan produk ke dalam karton, serta pengecekan kesesuaian antara data produksi dengan hasil pengemasan.

c. Dokumentasi

Setiap kegiatan magang yang dilakukan didokumentasikan secara sistematis melalui catatan harian, foto kegiatan, dan laporan mingguan. Dokumentasi ini bertujuan untuk menjadi bukti pelaksanaan magang serta bahan evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan.

d. Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan untuk memperkuat landasan teori terkait proses pengemasan, pengendalian mutu, dan sistematis manajemen produksi pada industri pengolahan kopi. Referensi diperoleh dari buku, jurnal ilmiah, serta dokumen resmi perusahaan yang relevan dengan kegiatan magang.

e. Praktik Secara Langsung

Pada tahap ini, peserta magang terlibat aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan pengemasan, mulai dari proses penimbangan bahan baku, pengoperasian mesin pengemas, pengecekan hasil akhir, hingga penataan produk siap distribusi. Melalui praktik langsung ini, peserta mendapatkan pengalaman nyata mengenai pentingnya ketelitian, efisiensi kerja, serta penerapan standar keamanan pangan dalam industri pengemasan kopi.