

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Uji sensorik merupakan metode ilmiah yang digunakan untuk menilai kualitas suatu produk berdasarkan tanggapan indera manusia terhadap karakteristik seperti rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan. Dalam konteks industri pangan, terutama produk berbasis kopi, uji sensorik memiliki peran penting untuk menilai profil cita rasa dan tingkat penerimaan konsumen. Melalui uji sensorik, produsen dapat memperoleh informasi mendalam mengenai mutu produk secara organoleptik, yang tidak dapat diukur hanya melalui analisis kimia atau fisik semata (Marques et al., 2022).

Kopi sebagai salah satu komoditas unggulan Indonesia memiliki kompleksitas cita rasa yang tinggi, dipengaruhi oleh faktor varietas, lingkungan tumbuh, proses pascapanen, penyangraian (roasting), penggilingan, dan penyeduhan. Evaluasi sensorik pada kopi dilakukan untuk memahami interaksi antara komponen kimia volatil dengan persepsi rasa yang terbentuk selama proses produksi. Dalam penilaian mutu kopi, parameter sensorik seperti aroma, flavor, acidity (keasaman), body, aftertaste, dan balance menjadi indikator utama dalam menentukan kualitas dan penerimaan produk oleh konsumen (Borém et al., 2013).

Berkaitan dengan hal tersebut, pelaksanaan analisis uji sensorik terhadap cita rasa kopi bubuk di PT Cahaya Pasifik Raya memiliki peranan penting sebagai bagian dari kegiatan pengawasan dan peningkatan mutu produk. PT Cahaya Pasifik Raya merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan dan pengemasan kopi bubuk, di mana mutu sensori menjadi faktor penentu daya saing produk di pasar kopi nasional. Melalui kegiatan uji sensorik, perusahaan dapat menilai sejauh mana kualitas produk sesuai dengan standar mutu serta preferensi konsumen, sekaligus mengidentifikasi atribut yang perlu diperbaiki untuk meningkatkan daya tarik produk.

Menurut Stokes et al. (2017), kombinasi antara *descriptive test* dan *hedonic test* dapat memberikan hasil penilaian yang lebih menyeluruh. Uji deskriptif

dilakukan oleh panelis terlatih untuk menilai intensitas atribut sensorik tertentu, sedangkan uji hedonik melibatkan konsumen untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk. Kolaborasi kedua metode ini memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai kualitas objektif produk serta persepsi subjektif konsumen terhadap cita rasa kopi bubuk.

Dalam praktik industri, standar penilaian sensorik kopi juga mengacu pada metode *cupping test* yang dikembangkan oleh Specialty Coffee Association (SCA, 2020). Metode ini menilai berbagai atribut seperti *fragrance/aroma*, *flavor*, *aftertaste*, *acidity*, *body*, *balance*, *clean cup*, *uniformity*, dan *overall*. Hasil penilaian *cupping* berfungsi sebagai indikator mutu keseluruhan kopi, sementara uji deskriptif dan hedonik memperkaya pemahaman terhadap persepsi sensori dari panelis maupun konsumen.

Penelitian oleh Hernani et al. (2020) menyebutkan bahwa setiap tahapan dalam proses produksi, mulai dari penyangraian hingga penggilingan, berpengaruh terhadap perubahan sifat kimia dan sensori yang membentuk aroma serta cita rasa khas kopi. Oleh sebab itu, pelaksanaan uji sensorik di lingkungan industri seperti PT Cahaya Pasifik Raya dapat digunakan sebagai dasar untuk menjaga konsistensi mutu produk serta mendorong inovasi pengembangan cita rasa.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Memberikan pengalaman kerja nyata agar mampu menerapkan ilmu dan keterampilan yang diperoleh di perkuliahan ke dalam dunia industri, khususnya dalam proses produksi dan pengemasan kopi bubuk di PT Cahaya Pasifik Raya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Mempelajari dan memahami proses produksi serta pengendalian mutu kopi bubuk melalui kegiatan uji sensorik sebagai topik laporan akhir magang.

1.2.3 Manfaat Magang

1. **Mahasiswa:** Menambah wawasan, pengalaman, dan keterampilan di bidang industri pengolahan kopi.
2. **Mitra (PT Cahaya Pasifik Raya):** Mendapat kontribusi tenaga serta ide pengembangan dari mahasiswa dalam kegiatan produksi dan mutu produk.
3. **Polije:** Meningkatkan kerja sama dengan dunia industri serta kesesuaian kurikulum dengan kebutuhan lapangan kerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan magang di PT Cahaya Pasifik Raya dilaksanakan mulai tanggal 29 Juli hingga 29 November. Selama periode ini, mahasiswa mengikuti kegiatan produksi kopi bubuk mulai dari proses penerimaan bahan baku, sangrai, penggilingan, uji sensorik, hingga pengemasan. Mahasiswa juga mempelajari standar mutu, kebersihan, dan prosedur kerja yang diterapkan perusahaan. Kegiatan magang ini memberikan pengalaman langsung mengenai proses industri pengolahan kopi serta menambah keterampilan praktis di bidang produksi.

1.3.1 Lokasi

Jl. Srabah No.54, Srabah, Karanganom, Kec. Kauman,
Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur 66215.



Gambar 1.1 Kondisi Lingkungan Sekitar PT Cahaya Pasifik Raya
(Sumber : maps.google.com)

1.3.2 Waktu

Tabel 1.1 Jadwal kegiatan magang di PT Cahaya Pasifik Raya

Bagian	Hari	Jam kerja	Istirahat
<u>Pabrik</u>	<u>Senin-Jum'at</u>	08.00-16.30	12.00-13.00
	Sabtu	08.00-15.00	12.00-13.00

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1. Observasi Proses Produksi.

Mengamati alur kerja produksi kopi bubuk dari penerimaan bahan baku, penggilingan, hingga pengemasan.

1.4.2. Praktik Kerja Lapang.

Terlibat langsung dalam proses penggilingan kopi, penimbangan, dan pengoperasian mesin pengemasan sesuai SOP perusahaan.

1.4.3. Pengendalian Mutu Produk.

Melakukan pengecekan kualitas kopi bubuk, termasuk tekstur, warna, kemasan, serta uji sensorik sederhana untuk memastikan kualitas produk.