

RINGKASAN

Analisis Pengendalian Mutu Proses Pengemasan Produk Kopi Dokar Kemasan Guset di PT. Cahaya Pasifik Raya, Novita Ayu Amelya, NIM B41222926, Tahun 2025, Teknologi Pertanian, Teknologi Rekayasa Pangan, Politeknik Negeri Jember, Dr, Elly Kurniawati, S.TP,M.P. (Dosen Pembimbing), Dwi Ambarwati (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan magang yang dilaksanakan di PT. Cahaya Pasifik Raya bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa dalam memahami proses produksi kopi, khususnya pada aspek pengendalian mutu dalam pengemasan produk Kopi Dokar kemasan guset. Magang ini berlangsung selama empat bulan dan mencakup berbagai aktivitas mulai dari observasi, wawancara, dokumentasi, hingga evaluasi terhadap proses kerja di pabrik. Mahasiswa dapat melihat secara langsung bagaimana perusahaan menerapkan sistem mutu serta standar operasional dalam setiap tahap produksi.

PT. Cahaya Pasifik Raya merupakan perusahaan yang bergerak dalam industri pengolahan kopi, yang menghasilkan produk biji kopi panggang dan kopi bubuk dengan berbagai varian. Perusahaan telah memiliki sertifikasi HALAL, BPOM, dan ISO 9001:2015 sebagai bentuk komitmen terhadap kualitas. Selama magang, mahasiswa mendapatkan pemahaman mengenai proses bisnis perusahaan, mulai dari penerimaan bahan baku, penyangraian, pendinginan, pengayakan, mixing, grinding, hingga proses pengemasan yang menjadi fokus utama analisis.

Pengemasan Kopi Dokar menggunakan sistem semi-otomatis yang melibatkan mesin packaging untuk mengisi kopi bubuk ke dalam kemasan sesuai takaran yang telah ditentukan. Setelah pengisian, produk ditimbang menggunakan timbangan digital untuk memastikan berat bersih sesuai standar. Proses dilanjutkan dengan penyegelan kemasan menggunakan mesin sealer pada suhu $\pm 300^{\circ}\text{C}$ agar kemasan tertutup rapat dan tahan

terhadap paparan udara luar. Tahap akhir yaitu penataan ke dalam kardus untuk mempermudah penyimpanan dan distribusi produk.

Pengendalian mutu pada proses pengemasan mencakup beberapa aspek seperti ketepatan berat, kekuatan dan kerapatan seal, keakuratan label, serta kebersihan kemasan. Perusahaan menerapkan Good Manufacturing Practices (GMP) sebagai standar kerja, yang meliputi sanitasi lingkungan produksi, penggunaan APD oleh pekerja, serta pembersihan mesin secara berkala. Pemeriksaan mutu dilakukan dalam setiap batch produksi untuk memastikan konsistensi kualitas Kopi Dokar.

Selama proses distribusi, produk harus dijaga agar tetap dalam kondisi baik hingga sampai ke tangan konsumen. Namun, kemungkinan retur produk tetap ada, terutama akibat kerusakan kemasan seperti kebocoran, seal tidak rapat, atau cacat fisik lainnya. Perusahaan memiliki prosedur penanganan retur yang dilakukan oleh bagian Quality Control dan logistik, sehingga setiap produk yang kembali dapat diperiksa penyebab kerusakannya dan menjadi dasar perbaikan mutu.

Kegiatan magang ini memberikan pemahaman menyeluruh kepada mahasiswa mengenai pentingnya pengendalian mutu dalam industri pangan, terutama pada produk kopi bubuk yang sangat sensitif terhadap aroma, rasa, dan kualitas kemasan. Pengalaman yang diperoleh tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis mahasiswa dalam proses produksi dan pengemasan, tetapi juga memberikan wawasan mengenai manajemen mutu, sanitasi kerja, serta alur distribusi produk dalam skala industri.