

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kopi terbesar di dunia, dan perkembangan agroindustri kopi semakin penting sebagai bagian dari sektor agribisnis nasional. Namun demikian, tidak hanya produksi biji kopi saja yang menjadi perhatian, melainkan juga tahapan pasca-panen, pengolahan, pengemasan, dan distribusi yang memiliki peran penting untuk menjaga kualitas produk hingga sampai kepada konsumen. Dalam hal ini, pengemasan menjadi salah satu aspek kritis yang mampu memengaruhi mutu akhir serta daya saing produk kopi. Sebagai contoh, penelitian menunjukkan bahwa pengemasan biji atau bubuk kopi yang tidak tepat dapat merusak kualitas kopi, mengurangi cita rasa, memperpendek umur simpan, dan akhirnya mengurangi daya saing produk di pasar.

Kopi merupakan salah satu hasil perkebunan yang sudah lama dibudi dayakan dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi (Amiliyanti, 2018). Menurut (Raharjo, 2012) kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan di Indonesia 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 tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012). Pada umumnya, kopi dimanfaatkan sebagai produk olahan berupa minuman yang berasal dari proses pengolahan dan ekstraksi biji tanaman kopi. Kopi termasuk produk komoditas perkebunan yang banyak diproduksi dan diperdagangkan di seluruh dunia. Indonesia memiliki luas perkebunan kopi sebesar 1,3 juta ha menempati peringkat ke-4 penghasil kopi terbesar setelah Vietnam (Kustiari, 2007; Pradana, 2022). Agar kualitas kopi tetap terjaga dengan baik, diperlukan proses pengolahan yang tepat, mulai dari proses pemanenan, sangrai, penggilingan, hingga proses pengemasan (Pradana, 2020; Wahyudi 2021).

PT. Cahaya Pasifik Raya merupakan usaha di bidang industri yang memproduksi biji kopi panggang dan kopi bubuk di daerah Jawa Timur. Jenis kopi

yang diproduksi secara komersil adalah robusta dan arabika. Salah satu kegiatan yang dilakukan oleh PT. Cahaya Pasifik Raya adalah proses produksi pengolahan hasil tanam menjadi barang jadi atau setengah jadi. PT. Cahaya Pasifik Raya juga melakukan pengembangan produk kopi bubuk yang diharapkan dapat memiliki ciri khas yang menjadi pembeda antara pabrik ini dengan pebisnis kopi lainnya. Beberapa contoh produk kopi yang dimiliki oleh PT. Cahaya Pasifik Raya adalah kopi yang dicampur dengan kacang kedelai, kopi yang dicampur dengan biji jagung, mocchacino, white coffee dan kopi original (kopi lanang). Banyaknya peminat kopi di daerah pabrik PT. Cahaya Pasifik Raya menjadi peluang bisnis yang besar bagi perusahaan untuk dapat mengembangkan bisnisnya di bidang produk minuman kopi yang dapat diterima dan diminati masyarakat dari berbagai kalangan.

Permasalahan yang sering muncul dalam industri kopi kemasan antara lain: kemasan yang kurang memadai (misalnya tidak kedap udara, segel kurang rapat), prosedur pengemasan yang belum memadai, bobot isi yang tidak konsisten, serta minimnya dokumentasi dan pengendalian proses. Sebagai contoh di UKM pengolahan kopi bubuk, ditemukan bahwa pengemasan kurang memperhatikan aspek penandaan (tanggal kadaluarsa, bahan, izin edar) serta proses pengemasan dan kontrol mutu masih menggunakan metode manual konvensional. Kondisi seperti ini dapat berpotensi menyebabkan produk menjadi kurang awet, kualitas aroma rasa menurun, dan citra merek menjadi terancam.

Dalam kondisi persaingan pasar kopi kemasan yang semakin ketat—termasuk konsumen yang semakin selektif terhadap kualitas, kemasan, dan branding—maka perusahaan seperti PT Cahaya Pasifik Raya harus memiliki sistem pengendalian mutu yang komprehensif mulai dari proses produksi, pengemasan hingga distribusi. Pengendalian mutu pada proses pengemasan meliputi identifikasi parameter mutu (berat isi, kebocoran kemasan, keutuhan segel, kebersihan kemasan, label dan informasi produk), monitoring proses pengemasan, serta tindakan korektif terhadap ketidaksesuaian. Hal ini penting agar merek Kopi Dokar tetap mampu bersaing dan dipercaya oleh konsumen.

1.2 Tujuan Dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang Mahasiswa

Kegiatan magang ini bertujuan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa dalam memahami dan menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan ke dalam dunia kerja nyata, khususnya dalam bidang pengolahan hasil pertanian dan industri kopi.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang Mahasiswa

- a. Menganalisis sistem pengendalian mutu pada proses pengemasan produk Kopi Dokar kemasan gusset.
- b. Mengidentifikasi tahapan proses pengemasan yang berpotensi menyebabkan penurunan mutu.
- c. Mengetahui standar mutu yang di terapkan oleh PT Cahaya Pasifik Raya dalam pengemasan produk kopi.

1.2.3 Manfaat Magang Mahasiswa

- a. Manfaat Bagi Mahasiswa
Menambah pengetahuan dan keterampilan mengenai sistem pengendalian mutu dalam industri pengemasan kopi.
- b. Manfaat Bagi Mitra (PT Cahaya Pasifik Raya)
Memberikan masukan dan analisis yang dapat membantu meningkatkan efektivitas pengendalian mutu produk.
- c. Manfaat Bagi Politeknik Negeri Jember
Memperkuat kerja sama dengan dunia industri serta menyesuaikan kurikulum dengan kebutuhan lapangan kerja

1.3 Lokasi Dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Cahaya Pasifik Raya, yang berlokasi di Jl. Srabah No.54, Srabah Karangnom, Kec, Kauman, Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur 66215.

1.3.2 Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Cahaya Pasifik Raya, selama 4 bulan terhitung mulai dari tanggal 29 Juli 2025 hingga 29 November 2025. Dengan waktu jam kerja 8,5 jam yaitu jam 08.00-16.30. Waktu kerja secara umum pada PT. Cahaya Pasifik Raya pada tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Jam Kerja PT. Cahaya Pasifik Raya

Bagian	Hari	Jam Kerja	Istirahat
Pabrik	Senin-Jum'at	08.00-16.30	12.00-13.00
	Sabtu	08.00-15.00	12.00-13.00

1.4 Metode Pelaksanaam

Dalam rangka mendukung kelancaran kegiatan magang di PT. Cahaya Pasifik Raya, pengumpulan data dan informasi dilakukan melalui berbagai metode yang dirancang secara sistematis diantaranya:

1. Observasi

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan analisis pengendalian mutu pada proses pengemasan produk Kopi Dokar kemasan gusset di PT. Cahaya Pasifik Raya dilakukan melalui beberapa tahapan. Pertama, observasi langsung dilakukan terhadap seluruh proses pengemasan, mulai dari tahap persiapan bahan, penimbangan, pengisian, penyegelan (sealing), hingga tahap pelabelan dan pengemasan akhir. Observasi ini bertujuan untuk mengetahui kondisi aktual penerapan prosedur kerja serta kesesuaian dengan standar mutu yang telah ditetapkan perusahaan.

2. Wawancara

Wawancara ini dimaksudkan untuk memperoleh informasi mendalam mengenai prosedur pelaksanaan pengemasan, kendala yang dihadapi di

lapangan, serta langkah-langkah pengawasan mutu yang diterapkan untuk menjamin konsistensi kualitas produk.

3. Dokumentasi

Melakukan dokumentasi terhadap seluruh aktivitas kerja, termasuk pencatatan hasil pengamatan, pengambilan foto kegiatan, serta pengumpulan dokumen terkait seperti Standar Operasional Prosedur (SOP) pengemasan dan form pengawasan mutu. Dokumentasi ini berfungsi sebagai bukti empiris sekaligus mendukung validitas data hasil penelitian.

4. Analisis data hasil observasi

Melakukan analisis data hasil observasi dan wawancara untuk mengevaluasi sejauh mana penerapan sistem pengendalian mutu berjalan secara efektif. Analisis ini meliputi identifikasi kesesuaian antara praktik pengemasan di lapangan dengan ketentuan dalam SOP serta menilai aspek sanitasi, kebersihan, dan keamanan pangan selama proses berlangsung.