

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu hasil perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara saat ini adalah kopi. Komoditi ini 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).

Kopi adalah minuman yang berasal dari proses pengolahan dan ekstraksi biji tanaman kopi. Secara umum terdapat dua jenis biji kopi, yaitu kopi Arabika (*coffea arabica*) dan kopi Robusta (*coffea canephora*) (Panggabean, 2011). Kopi merupakan salah satu minuman yang tersebar luas dan termasuk minuman yang mayoritas banyak diminum di dunia (Sofiana, 2011).

Senyawa kafein yang terkandung dalam kopi tergolong jenis alkaloid atau trimetilsantin yang dapat menstimulasi otak dan sistem saraf juga memiliki manfaat antioksidan dalam jumlah yang cukup banyak. Adanya antioksidan dapat membantu tubuh dalam menangkal efek perusakan oleh senyawa radikal bebas dalam tubuh dan memperbaiki sel-sel yang rusak. Selain itu, kopi dapat membantu kita agar tetap terjaga dan fokus (Panggabean, 2011).

Komponen yang terdapat pada biji kopi adalah kafein, kaffeol, trigonelline, asam amino, karbohidrat, asam alifatik, asam klorogenat, lemak, mineral, komponen volatil, dan komponen karbonil.

Industri kopi merupakan salah satu industri yang perkembangannya sangat pesat. Hal ini dapat terlihat dari banyaknya kopi yang dijual di seluruh penjuru dunia. Kopi yang berasal dari Indonesia adalah kopi dengan kualitas yang terbaik. Melihat dari banyaknya permintaan kopi yang sangat tinggi membuat industri kopi sangat menjanjikan.

Keberhasilan agribisnis kopi membutuhkan dukungan semua pihak yang terkait dalam proses produksi kopi pengolahan dan pemasaran komoditas kopi. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia (Rahardjo, 2012).

Teknologi budidaya dan pengolahan kopi meliputi pemilihan bahan tanam kopi unggul, pemeliharaan, pemangkasan tanaman dan pemberian penaung, pengendalian hama dan gulma, pemupukan yang seimbang, pemanenan, serta pengolahan kopi pasca panen. Pengolahan kopi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan citarasa kopi (Rahardjo, 2012).

Kopi bubuk adalah kopi yang saat ini sedang banyak dikembangkan oleh industri kopi. Hal ini karena kopi bubuk memiliki *shelf life* yang lebih panjang daripada kopi yang belum melalui pengolahan. Selain itu, kopi bubuk juga praktis dan mudah dibawa serta penyajiannya mudah. Kopi bubuk merupakan hasil penggilingan dari biji kopi yang sudah dipisahkan dari bagian daging buahnya.

Prinsip pengolahan kopi bubuk diawali dari biji kopi yang disebut *green coffee* yaitu biji kopi yang belum diproses. Selanjutnya, biji kopi akan diseleksi sebelum dilakukan *roasting* dan *grinding* menjadi kopi bubuk sebagai produk akhir. Hal ini menunjukkan bahwa penanganan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan harus sangat diperhatikan agar dapat memenuhi keinginan dan kepuasan konsumen.

Perusahaan PT. Rolas Nusantara Mandiri telah berdiri sejak tahun 2012 namun sudah bermitra bersama PTPN sejak 2007 sebagai unit penjualan yang telah menunjukkan pengalamannya dalam mengolah dan mengelola sistem penjualan kopi sehingga produk kopinya dikenal dan digemari oleh masyarakat Jawa Timur, Bali, dan Jakarta. Hal inilah yang mendorong mahasiswa untuk dapat terjun langsung dalam industri pengolahan kopi di PT. Rolas Nusantara Mandiri. Mahasiswa juga ingin mempelajari lebih lanjut mengenai cara pengolahan kopi bubuk dalam skala besar yang memiliki beberapa kelas dan kualitas. Melalui program Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini, mahasiswa diharapkan mampu memahami aplikasi teori-teori serta penerapan teknologi dan proses pengolahan kopi secara langsung.

Pemilihan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan, yang selanjutnya disingkat PKIPP di PT. Rolas Nusantara Mandiri ini dilandasi oleh adanya keinginan untuk memperoleh wawasan pengetahuan tentang proses produksi kopi yang dilaksanakan di PT. Rolas Nusantara Mandiri karena merupakan salah satu produsen produk kopi yang berkualitas baik. Hal ini yang menarik kami untuk melakukan PKIPP di industri pengolahan biji kopi ini.

1.2. Tujuan PKIPP

1.2.1. Tujuan Umum

Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan, melatih, mengetahui, dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk akhir yang siap dipasarkan.
- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- d. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.
- e. Mengetahui manajemen personalia yang meliputi ketenagakerjaan dan struktur organisasi perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan :

- 1.3.1. Melakukan pengamatan secara langsung terhadap keadaan perusahaan secara umum.
- 1.3.2. Melakukan wawancara dengan tenaga kerja yang bertugas di area.
- 1.3.3. Mempelajari pustaka-pustaka yang ada.

1.4. Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan di PT. Rolas Nusantara Mandiri yang berlokasi di Jalan Indrapura 33A, Surabaya untuk divisi personalia dan *marketing*, serta Jalan Gajah Mada no. 249, Jember untuk divisi produksi. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilakukan pada tanggal 8 Desember 2014 sampai dengan 22 Desember 2014.