

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan produsen kopi (*Coffea sp*) terbesar ketiga didunia, Kopi yang dibudidayakan di Indonesia secara umum ada dua jenis kopi yaitu kopi robusta (*Coffea canephora*) dan kopi arabika (*Coffea arabica*). 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).

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 (Marhaenanto dkk., 2015). 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).

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-trimethylxantine)* (Farida dkk., 2013). Kafein merupakan senyawa terpenting yang terdapat di dalam kopi. Kafein berfungsi sebagai unsur citarasa dan aroma di dalam biji kopi.

Komponen kimia di dalam kopi seperti kafein, asam klorogenat, trigonelin, karbohidrat, lemak, asam amino, asam organik dan mineral dapat menghasilkan efek yang menguntungkan dan juga sekaligus dapat membahayakan bagi kesehatan penikmat kopi. Golongan asam pada kopi akan mempengaruhi mutu dan memberikan aroma serta cita rasa yang khas. Jenis asam organik utama yang terkandung dalam biji kopi adalah asam oksalat, asam format, asam laktat, asam asetat dan asam sitrat (Kasim dkk., 2020).

Dalam dunia bisnis, industri kopi di Indonesia telah berkembang begitu pesat, hal ini disebabkan karena kondisi persaingan dunia bisnis yang semakin hari bertambah ketat. Persaingan bisnis dalam jaman sekarang menuntut perusahaan harus dapat bersikap dan bertindak sebagaimana *jungle creature*. Lingkungan bisnis bergerak sangat dinamis, serta mempunyai ketidakpastian paling besar. Iklim usaha yang semakin menantang seperti, dalam dunia industri kopi sekarang membuat manajemen perusahaan harus dapat menerima tantangan pasar dan memanfaatkan peluang pasar dalam struktur persaingan. Kemampuan perusahaan dalam menangani masalah pemasaran, mencari dan menemukan peluang-peluang pasar akan mempengaruhi kelangsungan hidup perusahaan dalam persaingannya dikemudian hari.

Salah satu perusahaan kopi yang ada di Indonesia yaitu PT. Cahaya Pasifik Raya. PT. Cahaya Pasifik Raya merupakan salah satu perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang pengolahan kopi yang berada di Tulungagung berada di Jalan Raya Srabah No. 54, Desa Karangnom, Kecamatan Kauman, Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur. PT. Cahaya Pasifik Raya 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.

1.2. Tujuan

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 permasalahan-permasalahan yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- d. Mengetahui lingkungan kerja secara langsung dan mengetahui bagaimana proses pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksana

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan dengan cara pengamatan dan melakukan praktek kerja secara langsung pada proses pengolahan kopi di PT. Cahaya Pasifik Raya, melakukan wawancara dengan HRD sekaligus kepala kantor dan para karyawan yang bekerja di PT. Cahaya Pasifik Raya.

1.4. Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang dilaksanakan selama 2 minggu mulai tanggal 18 Januari 2021 sampai dengan 30 Januari 2021 di PT. Cahaya Pasifik Raya yang berada di Jalan Raya Srabah No. 54, Desa Karangnom, Kecamatan Kauman, Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur.