

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi saat ini merupakan komoditas yang cukup menjanjikan dan memiliki nilai jual yang baik dari tahun ke tahun dan mengalami tren kenaikan yang cukup baik. Kenaikan positif tren ditunjukkan dari data produksi kopi yang diperoleh Badan Pusat Statistik bahwa produksi kopi pada tahun 2019 sampai dengan 2021 cenderung mengalami peningkatan. Data pada tahun 2019 menunjukkan produksi kopi sebesar 752,51 ribu ton mengalami peningkatan pada tahun 2021 menjadi sebesar 762,38 ribu ton (peningkatan sebesar 1,31 persen) dan pada tahun 2021 sebesar 786,19 ribu ton atau meningkat sebesar 3,12 persen dari tahun sebelumnya (Badan Pusat Statistik, 2022). Tren positif peningkatan tersebut sebanding dengan peningkatan konsumsi kopi dalam beberapa tahun terakhir dan menjadi salah satu budaya di masyarakat yang tidak hanya menganggap bahwa kopi merupakan tuntutan selera, melainkan bagi sebagian besar masyarakat menjadi bagian dari gaya hidup, sehingga muncul kedai-kedai kopi dari kelas sederhana hingga ternama (Solikatur et al., 2015). Perilaku konsumsi kopi tersebut dimanfaatkan oleh industri kopi untuk mengolah biji kopi yang umum seperti Robusta dan Arabika menjadi beberapa jenis minuman kopi, seperti *Americano*, *Espresso*, *Latte*, *Macchiato*, *Cold Brew*, dan jenis kopi *sachet* lainnya.

PT Kopi “X” yang berlokasi di kota X Provinsi Jawa Timur yang telah berdiri sejak tahun 2018 merupakan pabrik kopi *sachet* instan yang cukup terkenal dan menjadi pemain penting dalam industri kopi yang berskala nasional serta menjadi salah satu perintis inovasi dari kopi instan yang terpisah dengan gula, sehingga takaran gula dapat diatur sesuai dengan keinginan dari konsumen. PT Kopi “X” menjadi tempat yang cukup baik dalam pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) karena memiliki reputasi yang cukup baik serta sistem kerja pabrik yang tertata dengan baik hulu ke hilir dimulai dari proses penanganan bahan baku atau bahan pembantu dari proses kedatangan (*incoming materials*) hingga penanganan produk jadi (*finished goods*) serta pengendalian selama penyimpanan yang dilakukan terjadwal dengan baik. Reputasi yang

cukup baik tersebut dibuktikan dengan sertifikasi yang telah diraih oleh perusahaan seperti Good Manufacturing Practises (GMP), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) , sertifikasi keamanan pangan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) , dan ISO 22000:2018 mengenai standar keamanan pangan untuk bisnis rantai pangan global. Produk yang dihasilkan oleh PT Kopi “X” tersebut memiliki target pasar menengah ke bawah dengan skala nasional dan memiliki jaminan mutu kualitas dari segala aspek produksi hingga penanganan pada limbah, sehingga menjadi salah satu *role model* perusahaan *ecogreen* dengan analisa secara rutin keamanan lingkungan atau cemaran lingkungan di sekitar area pabrik. Oleh karena itu, segala aspek yang mencakup pengetahuan, wawasan, dan aplikasi teori proses pengolahan pangan yang baik dapat dipelajari secara menyeluruh selama pelaksanaan PKIPP terkait dengan industri pengolahan produk minuman kopi yang berkualitas dan berkelanjutan.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi dari teori proses pengolahan biji kopi yang telah diperoleh selama perkuliahan pada industri biji kopi dalam berbagai aspek yang terkait dalam proses pengolahan serta mengetahui cara penanganan atau pengendalian yang dilakukan dalam skala pabrik atau industri

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan biji kopi meliputi penyediaan bahan baku biji kopi dan pendukung, proses pengolahan/produksi, pengemasan, dan penyimpanan produk kopi.
2. Mengetahui keadaan perusahaan secara umum terkait manajerial, ketenagakerjaan, dan pengelolaan yang terkait dengan perusahaan.
3. Mengetahui pengaplikasian teknologi dan sistem pengawasan mutu/pengendalian mutu pada bahan baku hingga produk kopi.

4. Mengetahui permasalahan-permasalahan praktis dalam tiap proses dan mengetahui cara penanganan secara konkret.
5. Melatih keterampilan, profesionalitas, pola pikir, pengetahuan, dan wawasan berdasarkan penyelesaian permasalahan dan penugasan selama praktik kerja di PT Kopi “X”

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Kopi “X” Jawa Timur dilakukan dengan cara daring (*via Zoom* dan diskusi *chat*) serta luring dengan praktik kerja yang dilakukan selama satu minggu di pabrik. Pelaksanaan praktik kerja secara luring bertujuan untuk mengumpulkan data dengan melakukan observasi secara langsung dan melakukan wawancara dengan manajer, asisten manajer, dan staf yang menangani secara langsung beberapa proses dan penanganan bahan baku, proses, dan *finished goods* (produk jadi) serta penulis melakukan praktik kerja secara langsung di pabrik; sedangkan pelaksanaan praktik kerja secara daring dilakukan melalui *software Zoom* dan pengumpulan data melalui perantara staf *Human Resource and General Affair* (HRGA) perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan praktik kerja secara umum dilaksanakan selama satu bulan di pabrik kopi PT Kopi “X” di Jawa Timur dengan rincian pelaksanaan praktik kerja luring (*onsite*) pada tanggal 3-9 Januari 2023 dan praktik kerja daring (*online*) pada tanggal 12 Januari-3 Februari 2023.