

**LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK  
DI PT TORABIKA EKA SEMESTA  
DIVISI GROUND 2**

*Diajukan dalam Rangka Memenuhi Salah Satu Syarat Akademik Guna Memperoleh  
Gelar Ahli Madya Sains (A.Md, Si) dalam Bidang Analisis Kimia Diploma III  
Politeknik ATI Padang*



**OLEH :**

**SOELIS TIAWATI CUCUBA**  
**BP : 2120079**

**PROGRAM STUDI : ANALISIS KIMIA**

**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI  
BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI  
POLITEKNIK ATI PADANG  
2024**

**LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP**

**ANALISIS KUALITAS KOPI INSTAN DITINJAU DARI KADAR AIR  
DAN UJI INKUBASI ORGANOLEPTIK TERHADAP MASA SIMPAN  
KOPI DI PT TORABIKA EKA SEMESTA**

Tangerang, 03 Mei 2024

Disetujui Oleh:

Pembimbing Institusi,

Pembimbing Lapangan,



(Elda Pelita, S.Pd, M.Si)  
NIP. 197211152001122001

(Nurika Setya Dewi)

Mengetahui,

Program Studi Analisis Kimia  
Ketua

Pimpinan Perusahaan  
PT Torabika Eka Semesta Ground 2



(Elda Pelita, S.Pd, M.Si)  
NIP. 197211152001122001



(Bayu Irawan)  
Factory Manager

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT atas karunia-Nya penulis dapat menyusun laporan Kuliah Kerja Praktik (KKP) berdasarkan informasi dan data dari berbagai pihak selama melaksanakan Kerja Kuliah Praktik dari tanggal 16 Oktober – 03 Mei 2024 di PT Torabika Eka Semesta. Laporan Kuliah Kerja Praktik ini dapat disusun dengan baik karena banyak masukan dan dukungan dari berbagai pihak yang berupa informasi, arahan dan bimbingan. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Isra Mouludi, M.Kom selaku Direktur Politeknik ATI Padang Padang.
2. Ibu Elda Pelita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi Analisis Kimia.
3. Ibu Elda Pelita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing Kuliah Kerja Praktik (KKP) di Politeknik ATI Padang.
4. Ibu Dartini, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik di Politeknik ATI Padang.
5. Seluruh dosen, staff karyawan yang telah banyak membantu selama perkuliahan.
6. Ibu Paula Eletrudis selaku HRD PT Torabika Eka Semesta.
7. Ibu Easter Khatarine selaku *Dept Head Quality Control Laboratorium* PT Torabika Eka Semesta.
8. Ibu Valentine Surono, selaku *Dept Head Production* di PT Torabika Eka Semesta.
9. Analis laboratorium, seluruh staff dan karyawan PT Torabika Eka Semesta yang telah membantu penulis selama melaksanakan Kuliah Kerja Praktik (KKP).
10. Kedua orang tua, ayahanda Soyardinof dan ibunda Eli Suarni serta kepada abang Akbar Suryadi Guci dan kakak Fatmawati Suarni Guci yang selalu memberikan semangat, motivasi dan semangat kepada penulis dalam menyusun Laporan Kuliah Kerja Praktik (KKP).
11. Teman seperjuangan saya di kampus Politeknik ATI Padang dan ditempat Kuliah Kerja Praktik di PT Torabika Eka Semesta.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam penyusunan laporan Kulia Kerja Praktik ini, masih banyak terdapat kekurangan dan kelemahan yang dimiliki penulis baik itu sistematika penulisan maupun penggunaan bahasa. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi penyempurnaan laporan ini.

Akhir kata penulis berdo'a semoga segala bantuan yang telah diberikan tersebut mendapat balasan pahala dari Allah SWT.

Padang, 03 Mei 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                                                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                                        | <b>ii</b>  |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                                            | <b>iv</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                                         | <b>v</b>   |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                                         | <b>vii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                                     | <b>1</b>   |
| 1.1 Latar Belakang.....                                                           | 1          |
| 1.2 Batasan Masalah .....                                                         | 3          |
| 1.3 Tujuan Kuliah Kerja Praktik (KKP) .....                                       | 3          |
| 1.4 Manfaat Kuliah Kerja Praktik (KKP) .....                                      | 3          |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>                                               | <b>6</b>   |
| 2.1 Pengenalan Perusahaan.....                                                    | 6          |
| 2.1.1 Pengertian Perusahaan.....                                                  | 6          |
| 2.1.2 Profil Perusahaan, Visi dan Misi Perusahaan.....                            | 7          |
| 2.1.3 Struktur Organisasi.....                                                    | 7          |
| 2.1.4 <i>Supplier</i> dan <i>Costumer</i> .....                                   | 7          |
| 2.2 Teknik <i>Sampling</i> .....                                                  | 8          |
| 2.2.1 Konsep Dasar Sampel Padat/Cair/Gas .....                                    | 8          |
| 2.2.2 Teknik Pengambilan Sampel .....                                             | 9          |
| 2.3 Analisis Bahan Baku dan Produk .....                                          | 12         |
| 2.4 Penerapan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) .....                          | 18         |
| 2.5 Penerapan <i>Quality Control</i> (QC) dan <i>Quality Assurance</i> (QA) ..... | 27         |
| 2.6 IPAL dan Analisis Mutu Limbah.....                                            | 35         |
| 2.7 Manajemen Mutu Laboratorium.....                                              | 45         |
| 2.8 Validasi Metode Uji .....                                                     | 52         |
| <b>BAB III PELAKSANAAN KULIAH KERJA PRAKTIK (KKP).....</b>                        | <b>63</b>  |
| 3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan KKP .....                                        | 63         |
| 3.2 Pengenalan Perusahaan.....                                                    | 63         |
| 3.2.1 Sejarah PT Torabika Eka Semesta.....                                        | 63         |
| 3.2.2 Logo PT Torabika Eka Semesta .....                                          | 64         |
| 3.2.3 Visi dan Misi PT Torabika Eka Semesta.....                                  | 65         |

|                                 |                                                                               |           |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 3.3                             | Struktur Organisasi .....                                                     | 66        |
| 3.4                             | Teknik <i>Sampling</i> .....                                                  | 67        |
| 3.5                             | Analisis Bahan Baku dan Produk .....                                          | 67        |
| 3.6                             | Penerapan K3.....                                                             | 72        |
| 3.7                             | Penerapan <i>Quality Control</i> (QC) dan <i>Quality Assurance</i> (QA) ..... | 78        |
| 3.8                             | <i>Water Treatment Plant</i> (WTP) .....                                      | 79        |
| 3.9                             | Manajemen Mutu Laboratorium.....                                              | 80        |
| <b>BAB IV TUGAS KHUSUS.....</b> |                                                                               | <b>82</b> |
| 4.1                             | Latar Belakang.....                                                           | 82        |
| 4.2                             | Batasan Masalah .....                                                         | 83        |
| 4.3                             | Tujuan .....                                                                  | 83        |
| 4.4                             | Tinjauan Pustaka.....                                                         | 83        |
| 4.4.1                           | Pengertian Kopi .....                                                         | 83        |
| 4.4.2                           | Kadar Air .....                                                               | 84        |
| 4.4.3                           | Uji Inkubasi Organoleptik.....                                                | 85        |
| 4.5                             | Metodologi Pengujian.....                                                     | 89        |
| 4.5.1                           | Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....                                             | 89        |
| 4.5.2                           | Alat dan Bahan .....                                                          | 89        |
| 4.5.3                           | Prosedur Kerja .....                                                          | 90        |
| 4.6                             | Hasil dan Pembahasan .....                                                    | 91        |
| 4.6.1                           | Hasil.....                                                                    | 91        |
| 4.6.2                           | Pembahasan .....                                                              | 93        |
| 4.7                             | Kesimpulan dan Saran .....                                                    | 95        |
| <b>BAB V PENUTUP.....</b>       |                                                                               | <b>96</b> |
| 5.1                             | Kesimpulan .....                                                              | 96        |
| 5.2                             | Saran.....                                                                    | 96        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>     |                                                                               | <b>98</b> |

## DAFTAR TABEL

| <u>Nomor</u>                                                                              | <u>Halaman</u> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Tabel 4.1 Data Hasil Pengujian Kadar Air pada Kopi Instan Cappuccino.....                 | 92             |
| Tabel 4.3 Data Hasil Pengujian Inkubasi Organileptik pada Kopi Instan Cappuccino<br>..... | 93             |

## DAFTAR GAMBAR

| <u>Nomor</u>                                                     | <u>Halaman</u> |
|------------------------------------------------------------------|----------------|
| Gambar 2.1 Simbol Bahaya pada Bahan Kimia .....                  | 23             |
| Gambar 3.1 Logo PT Torabika Eka Semesta.....                     | 64             |
| Gambar 3.2 Struktur Organisasi PT Torabika Eka Semesta .....     | 66             |
| Gambar 3.3 Vibroseparator .....                                  | 68             |
| Gambar 3.4 Corong <i>Density</i> .....                           | 69             |
| Gambar 3.5 pH Meter .....                                        | 70             |
| Gambar 3.6 <i>Moisture Analyzer</i> .....                        | 71             |
| Gambar 3.7 Refraktometer.....                                    | 72             |
| Gambar 3.8 Diagram Alir <i>Water Treatment Plant</i> (WTP) ..... | 80             |