

LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK DI PT TORABIKA EKA SEMESTA

*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 : MUHAMMAD GATRANC HIBRIZI
BP 2120094

PROGRAM STUDI : ANALISIS KIMIA

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

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP

**PENENTUAN KADAR AIR DARI SAMPEL BIJI KOPI HASIL
ROASTING DI PT TORABIKA EKA SEMESTA DIVISI
INSTANT CREAMER**

Tangerang, 03 Mei 2024

Di setujui oleh:

Dosen Pembimbing Institusi,



(Dartini, M.Si)

NIP.196007132006042002

Pembimbing Lapangan,



(Hardyanti Hesti)

Mengetahui,

Program Studi Analisis Kimia

Ketua,



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

NIP. 197211152001122001

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis ucapkan atas ke hadirat Allah Subhanallahuwata'ala dan shalawat beserta salam kepada Nabi Muhammad Salallahu'alaihiwasallam atas karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun Laporan Kuliah Kerja Praktik (KKP) ini. KKP ini dilaksanakan dari tanggal 11 September 2023 sampai 03 Mei 2024 di PT Torabika Eka Semesta Divisi Instan Creamer). Laporan KKP ini dapat disusun dengan baik karena banyak masukan dan dukungan dari berbagai pihak yang berupa informasi, arahan dan bimbingan. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Isra Mouludi, S.Kom, M.Kom selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
2. Ibu Elda Pelita, S.Pd, M. Si selaku Ketua Program Studi Analisis Kimia.
3. Bapak Syafrinal, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik di Politeknik ATI Padang.
4. Ibu Dartini, M.Si selaku Dosen Pembimbing Kuliah Kerja Praktik (KKP) di Politeknik ATI Padang.
5. Seluruh dosen, asisten dosen, dan staff karyawan Politeknik ATI Padang yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis selama menempuh pendidikan.
6. Bapak Sofyan selaku Factory Manager PT Torabika Eka Semesta Divisi *Instant Creamer*.
7. Ibu Hardyanti Hesti selaku *Department Head Quality Control (QC)* *Department Quality Control (QC)*.
8. Bapak Oktanio Sigit P selaku *Section Head Quality Control (QC)* *Department Quality Control (QC)* sekaligus, pembimbing lapangan yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penulis melaksanakan kegiatan KKP di Torabika Eka Semesta Divisi *Instant Creamer*.
9. Para *team* staff karyawan dan operator *Department Instant dan Creamer*, *Department Engineering*, *Department Quality Control (QC)*, dan *Department Utility*, yang selalu membantu, membimbing, dan memberikan ilmu serta pengalaman yang sangat bermanfaat bagi penulis selama

melaksanakan Kuliah Kerja Praktik (KKP) di Torabika Eka Semesta Divisi *Instant Creamer*.

10. Ayah dan Ibu tercinta serta keluarga yang turut memotivasi dan memberi perhatian, nasehat, doa, serta dukungan dan kasih sayang yang tidak terhingga selama proses perkuliahan ini.
11. Teman-teman angkatan 2021 terutama Surya, Kholis, Ilqam, Hanin, Syamsiatul, Nadia dan teman satu magang di PT Torabika Eka Semesta yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu menjadi teman berbagi keluh kesah, nasehat, candaan, dan memberikan bantuan kepada penulis selama melaksanakan Kuliah Kerja Praktik (KKP).
12. Semua pihak yang telah mendukung, memberikan saran, dan kritikan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas bantuan selama penulis melaksanakan kuliah dan menyelesaikan Laporan Kuliah Kerja Praktik ini.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam penyusunan laporan KKP 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 KKP ini.

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

Tangerang, 03 Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Masalah KKP.....	2
1.3 Tujuan KKP.....	3
1.4 Manfaat KKP.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Pengenalan Perusahaan	5
2.1.1 Pengertian Perusahaan	5
2.1.2 Jenis-Jenis Perusahaan	5
2.1.3 Visi Misi Perusahaan	6
2.1.4 Struktur Organisasi	7
2.2 Teknik Sampling	8
2.2.1 Konsep Dasar Sampel.....	8
2.2.2 Teknik Pengambilan Sampel.....	9
2.3 Analisa Bahan Baku dan Produk	12
2.3.1 Analisa Bahan Baku	12
2.3.2 Analisa Produk.....	13
2.4 Keselamatan dan Kesehatan Kerja	16
2.4.1 Keselamatan dan Kesehatan Kerja Secara Umum.....	16
2.4.2 Potensi Bahaya.....	18
2.4.3 Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K).....	19
2.4.4 Pemadam Kebakaran.....	19
2.4.5 Alat Pelindung Diri	20
2.4.6 Keselamatan dan Kesehatan Kerja Laboratorium	23
2.5 Penerapan Quality Control dan Quality Assurance.....	25
2.6 Manajemen Mutu Laboratorium	26

2.6.1 Penerapan Dokumentasi Sistem Manajemen Mutu	26
2.6.2 Struktur Organisasi dan Pengelolaan Sumber Daya Manusia di Laboratorium	27
BAB III PELAKSANAAN KKP	29
3.1 Waktu dan Tempat Kuliah Kerja Praktik	29
3.2 Uraian Kegiatan Kuliah Kerja Praktik.....	29
3.2.1 Pengenalan Perusahaan.....	29
3.2.2 Teknik Sampling.....	35
3.2.3 Analisa Bahan Baku Dan Produk	36
3.2.4 Penerapan K3.....	37
3.2.5 Penerapan Quality Control dan Quality Assurance	38
3.2.6 Manajemen Mutu Laboratorium	40
BAB IV TUGAS KHUSUS	42
4.1 Latar Belakang	42
4.2 Batasan Masalah.....	43
4.3 Tujuan Tugas Khusus	44
4.4 Tinjauan Pustaka	44
4.4.1 Kopi	44
4.4.2 Kopi <i>Canephora</i> (Robusta).....	44
4.4.3 Syarat Umum Kopi	45
4.4.4 Pengertian Dan Tujuan Penyangraian.....	46
4.4.5 Proses Penyangraian	46
4.4.6 Jenis-Jenis Sangrai.....	47
4.4.7 Perubahan Sifat Fisik Biji Kopi	49
4.5 Metodologi Penelitian.....	50
4.5.1 Lokasi dan Waktu	50
4.5.2 Alat dan Bahan.....	50
4.5.3 Prosedur Kerja	50
4.6 Hasil dan Pembahasan	52
4.6.1 Hasil	52
4.6.2 Pembahasan	52
4.7 Penutup.....	53

4.7.1 Kesimpulan	53
4.7.2 Saran	53
BAB IV PENUTUP	54
5.1 Kesimpulan.....	54
5.2 Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Karakteristik Mutu Umum Biji Kopi	45
Tabel 4. 2 Syarat Umum Kopi Sangrai (SNI.01-2983-1992)	45
Tabel 4. 3 Data Hasil Analisis Nilai MC	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Hirarki pengendalian resiko	18
Gambar 3. 1 Logo PT Torabika Eka Semesta.....	30
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Quality Control.....	58
Gambar 3. 3 Proses Instan Kopi.....	58
Gambar 3. 4 Proses Creamer.....	59
Gambar 4. 1 Biji Kopi.....	44
Gambar 4. 2 Kopi Robusta.....	45
Gambar 4. 3 Tingkat Light Roast.....	47
Gambar 4. 4 Tingkat <i>Medium Roast</i>	48
Gambar 4. 5 Tingkat <i>Medium Dark Roast</i>	48
Gambar 4. 6 Tingkat <i>Dark Roast</i>	49
Gambar 4. 7 <i>Moisture Analyzer</i>	51