PROSES DAN TATA KELOLA PENGOLAHAN KOPI ROBUSTA DARI GREEN BEAN MENJADI BUBUK KOPI DI AGROINDUSTRI KOPI BUBUK NUR KOTA SUNGAI PENUH KABUPATEN KERINCI

M.Randi Saputra

D0B018015

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AGROBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS JAMBI

2021

PROSES DAN TATA KELOLA PENGOLAHAN KOPI ROBUSTA DARI GREEN BEAN MENJADI BUBUK KOPI DI AGROINDUSTRI KOPI BUBUK NUR KOTA SUNGAI PENUH KABUPATEN KERINCI

M.Randi Saputra

D0B018015

Diajukan untuk memenuhi syarat guna memperoleh gelar Ahli Madya Pada Program Studi Diploma III Agrobisnis Fakultas Pertanian Universitas Jambi

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AGROBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS JAMBI

2021

PENGESAHAN

Laporan praktek kerja lapangan dengan judul **Proses dan Tata Kelola Pengolahan Kopi Robusta Dari Green Bean Menjadi Bubuk Kopi Di Agroindustri Kopi Bubuk Nur Kota Sungai Penuh Kabupaten Kerinci,** yang disusun oleh M.Randi Saputra NIM D0B018015, telah diuji dan dinyatakan lulus pada tangal 8 juli 2021 dihadapan Tim penguji yang terdiri atas :

Ketua : Dr. Mirawati Yanita, S.P, M.M
Angota : Dr. Ir Sarman S, M.P
Ir. Arsyad Lubis, M.Si
Gina Fauzia, S.P., M.Si

Mengetahui	Menyetujui
Ketua Program Diploma III Agrobisnis	Pembimbing Karya Ilmiah
Fakultas pertanian Universitas Jambi	
Ir. Arsyad Lubis, M.Si	Dr. Mirawati Yanita,S.P, M.M
NIP. 196002031988031002	NIP.197301252006042001

RINGKASAN

Proses dan Tata Kelola Pengolahan Kopi Robusta Dari Green Bean Menjadi Bubuk Kopi Di Agroindustri Kopi Bubuk Nur Kota Sungai Penuh Kabupaten Kerinci. Disusun oleh M.Randi Saputra Nomor Induk Mahasiswa D0B018015. Program Studi Diploma III Agrobisnis Fakultas Pertanian Universitas Jambi.

Pembimbing : **Dr. Mirawati Yanita, S.P, M.M**

Praktek kerja lapangan di Agroindustri Kopi Bubuk Nur Kota sungai Penuh kabupaten kerinci bertujuan untuk mengamati dan mengetahui serta mempelajari bagaimana Proses dan Tata kelola pengolahan Kopi robusta menjadi Bubuk Kopi. Praktek kerja lapangan (PKL) berlangsung 10 mingu atau dua bulan setengah. Adapun praktek kerja lapangan ini menggunakan metode observasi dan partisipatif yaitu melakukan pengamatan dan ikut secara langsung baik dari segi aspek teknis maupun aspek Proses dan Tata kelola Agroindustri yang meliputi Perencanaan, Pengorganisasian, Pengarahan, Pengawasan dan Motivasi.

Secara umum im[lementasi Proses dan Tata kelola pengolahan Kopi Robusta Menjadi Bubuk Kopi di Agroindustri Kopi Bubuk Nur berjalan dengan baik dimana ditujukan pada pendapatan rencana kerja Harian **(RKH)**.

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : M. Randi Saputra

NIM : D0B018015

Program : Diploma III Agrobisnis

Dengan ini Menyatakan Bahwa :

1. Laporan Praktek kerja lapangan ini belum pernah diajukan dan tidak dalam proses pengajuan dimanapun juga dan oleh siapapun juga.
2. Semua sumber kepustakaan dan bantuan dari berbagai pihak yang diterima selama penelitian dan penyusunan Laporan Praktek kerja Lapangan ini telah dicantumkan atau dinyatakan pada bagian yang relevan, Laporan Praktek Kerja Lapangan ini bebas dari plagiarisme.
3. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Laporan praktek kerja lapangan ini diajukan atau dalam proses pengajuan oleh pihak lain atau terdapat plagiarisme didalam Laporan Praktek kerja Lapangan ini, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai pasal 12 Aayat (1) butir (g) Peraturan dan Penanggulangan plagiat di Perguruan Tingi,yakni pembatalan Ijazah.

Jambi, September 2021

Yang Membuat Pernyataan

M. Randi Saputra

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Desa Bukit Batu pada Tangal 18 Februari 2000, penulis adalah anak pertama dari Tiga bersaudara dari pasangan Bapak Hamid dan Ibu Evi Susanti. Pada tahun 2012 penulis menyelesaikan pendidikan SD Negeri 12/VI Bukit Batu pada tahun 2015 penulis menyelesaikan pendidikan SMP Negeri 5 Merangin, dan pada tahun 2018 penulis menyelesaikan pendidikan di SMK Negeri 3 Merangin. Pada tahun 2018 penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas pertanian Universitas Jambi pada Program studi Diploma III Agrobisnis. Pada tangal 22 Februari 2021 sampai dengan 30 April 2021 penulis mengikuti praktik kerja lapangang pada Agroindustri Kopi Bubuk Nur Kecamatan Sungai Penuh Kota Sungai penuh Kabupaten kerinci Provinsi Jambi dengan judul Proses dan Tata Kelola Pengolahan Kopi Robusta. Pada tangal 08 Juli 2021 penulis melaksanakan ujian akhir dan dinyatakan LULUS.

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya kepada penulis sehinga dapat menyelesaikan tugas akhir karya ilmiah ini dengan judul. **Proses dan Tata Kelola Pengolahan Kopi Robusta Dari Green Bean Menjadi Bubuk Kopi di Agroindustri Kopi Bubuk Nur Kota Sungai Penuh Kabupaten kerinci.**

Pada kesempatan ini penulis juga mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan baik secara moril maupun material selama penulis melakukan praktek kerja lapangan (PKL). Hingga dilanjutkan dalam penulisan suatu karya ilmiah. Oleh karena itu penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Orang Tua dan keluarga yang selalu memberikan do'a dan dukungan kepada penulis
2. Ibu Dr.Mirawati Yanita, S.P, M.M Selaku Dosen Pembimbing Praktek Kerja Lapangan yang telah Memberikan Bimbingan dan Arahan Kepada Penulis.
3. Ibu Gina Fauzia , S.P., M.Si Selaku Dosen Pembimbing Akademik
4. Bapak Ir. Arsad Lubis, M.Si. Selaku Ketua Program Diploma III Agrobisnis.
5. Ibu Riri Oktari Ulma, S.P M.Si. Selaku Sekretaris Program Diploma III Agrobisnis.
6. Bapak Zefri Efdison.,S.Kom.,M.M Selaku CEO Dari Agroindustri kopi Bubuk Nur.
7. Kepada Seluruh Staff dan Karyawan Agroindustri Kopi Bubuk Nur.
8. Kepada Teman – Teman Agrobisnis 2018 Yang Selalu Memberikan dukungan dan Semangat.

Penulis Menyadari bahwa karya tulis ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna masih banyak kekurangan dalam penulisan karya tulis ilmiah ini.untuk itu segala masukan dan saran sangat di harapkan dalam karya tulis ilmiah ini sehingga penulis berharap karya ilmiah ini dapat bermanfaat bagi penulis dan bagi pembaca

Jambi, September 2021

M. Randi Saputra

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR i

DAFTAR ISI ii

DAFTAR TABEL..... iv

DAFTAR GAMBAR v

DAFTAR LAMPIRAN vi

BAB I PENDAHULUAN..... 1

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan 5

1,3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan 5

BAB II METODE PRAKTIK KERJA LAPANG..... 6

2.1 Ruang Lingkup Praktik Kerja 6

2.2 Waktu dan Lokasi Praktik Kerja Lapangan..... 6

2.3 Aspek Yang Didalam 7

2.3.1. Perencanaan (Planing) 7

2.3.2. Pengorganisasian (Organizing) 7

2.3.3. Pelaksanaan (Actuating)..... 9

2.3.4. Pengawasan (Controlling)..... 10

2.4 Metode Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan 10

2.5 Metode Analisis Data..... 11

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN 13

3.1 Sejarah Singkat Agroindustri Kopi Bubuk Nur 13

3.2 Struktur Organisasi Agroindustri Kopi Bubuk Nur 13

3.2.1.Tugas Dan Tangung Jawab..... 14

3.3 Lokasi Agroindustri Kopi Nur 15

3.4 Logo Agroindustri Kopi Nur 15

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... 16

4.1 Proses Pengolahan Kopi Bubuk Nur 16

4.1.1. Proses Penjemuran (Green Bean)..... 17
4.1.2. Proses Penyangraian (Roasting Process) 18
4.1.3. Proses Pendinginan (Colling Process) 19
4.1.4. Proses Pemisahan Ampas..... 20
4.1.5. Proses Penimbangan (Weighing Process)..... 20
4.1.6. proses Penyortiran..... 21
4.1.7. Proses Pengilingan (Grinding Process)..... 22

4.2 Manajemen Proses Pengolahan Green Bean
Menjadi Bubuk Kopi..... 23
4.2.1. Perencanaan (Planing)..... 23
4.2.2. Pengorganisasian (Organizing) 24
4.2.3. Pengarahan (Actuacting)..... 27
4.2.4. Pengawasan (Controlling)..... 28

BAB V PENUTUP 29

5.1. Kesimpulan..... 29
5.2. Saran 29

DAFTAR PUSTAKA..... 30
LAMPIRAN..... 32

DAFTAR TABEL

Tabel **Halaman**

1. Luas Areal dan Produksi Kopi di Jambi Tahun 2020 2
2. Luas Areal dan Produksi Kopi di Kerinci Tahun 2017 3
3. Luas Produksi dan Petani Perkebunan Kopi
   di Kabupaten Kerinci tahun 2018 4
4. Jumlah Pengemasan Kopi Bubuk 24
5. Jumalah Tenaga Kerja di Agroindustri Kopi Nur..... 25
6. Besaran Upah tenaga Kerja di Agroindustri Kopi Nur 27

DAFTAR GAMBAR

Gambar **Halaman**

1. Struktur Organisasi 14
2. Logo Agroindustri Kopi Bubuk Nur 15
3. Tahapan Proses Pengolahan 16
4. Proses Penjemuran Green Bean 17
5. Proses Penyangraian Green Bean 18
6. Proses Pendinginan Grean Bean 19
7. Proses Pemisahan Ampas 20
8. Proses Penimbangan Green Bean 21
9. Proses Penyortiran 21
10. Proses Penggilingan Grean Bean 22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran **Halaman**

1. Tahapan Proses Pengelolaan di Agroindustri Kopi Bubuk Nur 32
2. Gambar Jenis Produk Kopi Bubuk Nur 33
3. Foto Bersama Pemilik Agroindustri Kopi Nur. Hj.Nurchaya 35
4. Foto Bersama Para Dosen dan Owne Kopi Nur 36

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tingi diantara perkebunan lainya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara, selain itu juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia.konsumsi kopi dunia mencapai 70% berasal dari spesies kopi arabika dan 26% kopi robusta (Raharjo, 2012).

Kopi di Indonesia menjadi salah satu komoditas unggulan yang di ekspor ke luar negeri, karena kualitas dan citra rasa kopi dari Indonesia yang sudah di akui oleh dunia, seperti kopi luwak, kopi toraja, kopi gayo dan kopi robusta. Indonesia menempati posisi keempat penghasil kopi terbesar setelah negara Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Jenis kopi yang dibudidayakan di Indonesia ada dua jenis yaitu kopi robusta dan arabika (Mulyani, 2019).

Tanaman kopi robusta mer

upakan salah satu komoditas yang merupakan komoditas ekspor, serta memiliki peran penting bagi perekonomian Indonesia. Tanaman kopi terbesar diberbagai daerah di Indonesia terutama di Sumatera, Jawa, Bali, Sulawesi dan Nusa Tenggara (Mulyani, 2019).

Salah satu provinsi dengan produksi kopi terbesar di Indonesia yaitu terdapat di Provinsi Lampung. Dengan kondisi alam dan geografis yang mendukung, tanaman kopi menjadi salah satu komoditi pertanian dari Provinsi Lampung. Kopi luwak merupakan kopi termahal yang berasal dari daerah tersebut (Mulyani, 2019). Dilanjutkan kembali untuk penelitian pendukung yang dilakukan oleh (Supratman, 2019) bahwa provinsi jambi merupakan penghasil kopi yang selama ini memasok ke wilayah lampung.

Kopi terkenal dengan kandungan kafeinya yang tingi, kafein terdapat dibagian biji kopi, kandungan kafein kopi arabika 1,2 persen sedangkan untuk kopi robusta 2.2 persen (Raharjo, 2012). Berdasarkan data statistik jenderal perkebunan 2017, kabupaten kerinci merupakan daerah yang menghasilkan biji

kopi tertingi kedua setelah kabupaten merangin di provinsi jambi. Luas area dan produksi kopi arabika di kabupaten kerinci sebesar 629 ha dengan produksi 138 ton pertahun, sedangkan untuk luas area dan produksi kopi robusta sebesar 6.854 Ha dengan produksi 3.981 ton per tahun. Salah satu perusahaaan yang memproduksi kopi bubuk dengan mengunakan bahan baku jenis robusta yakni kopi bubuk Nur.

Provinsi jambi merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang banyak mengusahakan tanaman perkebunan salah satunya komoditas kopi. Perkebunan komoditas kopi di provinsi jambi mengalami peningkatan dari setiap daerah di Provinsi Jambi. Luas Areal dan luas Produksi perkebunan kopi secara Keseluruhan di provinsi Jambi dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1.Luas Areal dan Produksi Kopi di Jambi Tahun 2020

No	Kabupaten	Luas Areal (Ha)	Produksi (Ton)
1	Kerinci	9 124	4 232
2	Tebo	283	19
3	Merangin	11 520	10 997
4	Bungo	911	776
5	Sarolangun	719	15
6	Batanghari	18	13
7	Muaro Jambi	94	25
8	TanjungJabungTimur	3 333	1 237
9	TanjungJabung Barat	2 726	1 190
10	Kota Jambi	-	-
11	Sungai Penuh	1 054	186

Sumber :Badan Pusat Statistik Jambi (2021).

Berdasarkan tabel 1 Kabupaten Kerinci merupakan kabupaten dengan perkebunan kopi terluas setelah kabupaten Merangin. Luas tanaman kopi di Kabupaten Kerinci pada tahun 2020 yaitu 9 124 dengan total produksi 4 232 Ton. Sebagian Besar penduduk di daerah tersebut menggantungkan kehidupannya pada perkebunan kopi. Provinsi jambi merupakan salah satu provinsi yang terkenal dengan komoditas perkebunan salah satunya yaitu komoditas kopi. Jambi juga

menghasilkan dua jenis kopi lainya yakni Kopi Robusta dan kopi Liberika (Dinas Perkebunan Provinsi Jambi,2015.

Kopi Arabika Kerinci di Jambi adalah salah satu dari tiga jenis kopi yang berkembang di Jambi selain Liberika dan Robusta.Nama Kerinci yang menyertai nama kopi Arabika, mengindikasikan daerah produksinya, yaitu Kabupaten Kerinci. Adapun Perkembangan luas areal dan produksi kopi Robusta di Jambi dapat dilihat pada Tabel 1.

Berdasarkan data statistik Direktorat Jenderal perkebunan (2017), kabupaten kerinci merupakan daerah yang menghasilkan biji kopi tertinggi kedua setelah Kabupaten Merangin di Provinsi Jambi. Dengan luas area dan produksi kopi arabika di Kabupaten Kerinci sebesar 692 ha dengan Produksi 138 ton per tahun, sedangkan untuk luas area dan produksi kopi robusta sebesar 6,854 ha dengan produksi 3,981 ton per tahun. Salah satu perusahaan yang memproduksi kopi bubuk dengan menggunakan bahan baku jenis robusta yakni kopi nur.

Luas area dan produksi kopi di Kabupaten Kerinci tahun 2017, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Luas area dan produksi kopi di Kabupaten Kerinci tahun 2017

Luas Areal Dan Produksi Kopi	**Luas area dan produksi kopi di Kabupaten Kerinci**	
	Luas areal (Ha)	Produksi (Ton)
	2017	2017
Arabika	692	138
Robusta	6,854	3,981

Sumber :Dinas Perkebunan Provinsi Jambi (2017)

Luas, produksi dan petani perkebunan kopi di Kabupaten Kerinci tahun 2018, dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Luas, produksi dan petani perkebunan kopi di Kabupaten Kerinci tahun 2018

Luas, produksi dan petani perkebunan	Luas, produksi dan petani perkebunan di Kabupaten Kerinci		
	Jumlah Petani (KK)	Produksi (Ton)	Luas Area (Ha)
	2018	2018	2018
Robusta	9,302	824	11,066
Arabika	34	4	88

Sumber :Dinas Perkebunan Provinsi Jambi (2021)

Berdasarkan Tabel 3. dapat dilihat bahwa pada tahun 2018 luas areal kopi robusta 11,066 ha dan arabika 88 ha, produksi robusta 824 ton dan arabika 4 ton, dan jumlah petani robusta 9,302 kk dan arabika 34 kk. Melihat hal tersebut penulis berangkapan bahwa untuk meningkatkan kualitas, mendapatkan aroma yang khas serta cita rasa dari sebuah kopi, hal yang berpengaruh cukup besar yaitu dari sisitem pengolahannya, di mana jika pengolahan biji kopi yang baik dan terstandar maka akan menghasilkan bubuk kopi yang baik pula, serta dibutuhkan nya sebuah manajemen yang baik yang mencakup tahap demi tahap, sehingga nilai jual atau nilai tambah sebuah biji kopi akan meningkat seiring dengan dilakukannya manajemen yang baik.

Proses dan Tata kelola pengolahan Green bean menjadi Bubuk Kopi di Agroindustri Kopi Bubuk Nur.pada Agroindustri Kopi Bubuk Nur Proses Pengolahan masih Mengunakan semi tradisional dengan proses pengolahan yang bersifat semi tradisional membuat cita rasa khas dari bubuk kopi karena Agroindustri kopi Nur mengunakan kayu kulit manis sebagai bahan bakar utama pada Agroindustri kopi Bubuk Nur terdapat 7 proses pengolahan yaitu : Proses Penjemuran, proses Penyangraian, proses pendinginan,proses pemisahan Ampas,Proses Penimbangan, Proses Pengilingan.

Manajemen pengolahan kopi berperan penting dalam menentukan cita rasa khas dari kopi,Manajemen dalam proses pengolahan menerapkan fungsi manajemen, POAC Planing,Organizing,Actuating,Controling serta sumber daya manusia dan sumber daya lainya untuk mencapai suatu tujuan organisasi secara efektif dan efisien.

Berdasarkan latar belakang diatas bahwa penulis menarik judul yang akandiamatiyaitu "**Proses dan Tata Kelola Pengolahan Agroindustri kopi Bubuk Nur dari Green Bean Menjadi Bubuk Kopi di Kota Sungai Penuh Kabupaten Kerinci.**

1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapangan

Adapun tujuan Praktik Kerja Lapangan ini meliputi:

1. Mengamati dan mempelajari proses pengolahan kopi bubuk Nur
2. Mengetahui dan mempelajari manajemen pengolahan green bean menjadi bubuk kopi yang diterapkan di Agroindustri kopi Bubuk Nur

1.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan

Adapun Manfaat dalam pelaksanaan praktik kerja lapangan (PKL) ini adalah:

1. Menambah serta meningkatkan pemahaman dan keterampilan mahasiswa mengenai proses pengolahan serta manajemen kopi khususnya pada bagian pengolahan green bean menjadi bubuk kopi yang dilakukan di Agroindustri Kopi Bubuk Nur.
2. Menjadi acuan pembelajaran sehingga siap untuk diterapkan dalam dunia kerja serta sebagai sumber informasi dan menambah pengalaman dalam bidang pertanian (Agribisnis).

BAB II
METODE PRAKTIK KERJA LAPANGAN

2.1 Ruang Lingkup Praktik Kerja Lapangan

Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan pada Agroindustri kopi Bubuk Nur di kota sungai penuh Kabupaten Kerinci. Praktik Kerja Lapangan ini adalah mengamati Proses Manajemen Pengolahan dari Green Bean Menjadi Bubuk kopi bahan baku jenis kopi Robusta.

Adapun Aspek yang diamati dalam Praktik Kerja Lapangan antara lain :

a. Umum

   Mengamati, mempelajari, serta mengumpulkan informasi mengenai segala aspek kegiatan dan pekerjaan yang dilaksanakan di perusahaan Agroindustri kopi Bubuk Nur baik dalam mencari informasi mengenai gambaran umum perusahaan yang mencakup seperti, sejarah perusahaan, struktur organisasinya, serta seluruh kegiatan yang dilakukan perusahaan tersebut.

b. Khusus

   Ruang lingkup dari pelaksanaan kegiatan praktek kerja lapangan adalah mengamati, mempelajari, mengumpulkan, informasi mengenai manajemen pengolahan yang lebih memfokuskan pada manajemen pengolaha Green Beans menjadi bubuk kopi Robusta.

2.2 Waktu dan Lokasi Praktik Kerja Lapangan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan selama 10 minggu dimulai dari tanggal 22 Februari-30 April 2021. Waktu pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan sesuai dengan jam kerja yang ditetapkan oleh Perusahaah Agroindustri kopi Bubuk Nur. Lokasi Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan di perusahaan Agroindustri kopi Bubuk Nur kota sungai penuh kabupaten kerinci.

2.3 Aspek yang Didalami

Aspek yang di pelajari dalam Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini adalah mengenai unsure-unsur manajemen yang berkaitan dengan kegiatan Manajemen Pengolahan Green Beans Menjadi Bubuk Kopi Robusta, yang mencakup kegiatan Perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan dalam rangka memanfaatkan sumber daya yang dimiliki baik sumber daya manusia, modal, material, maupun teknologi secara optimal untuk mencapai tujuan sebuah perusahaan.

2.3.1 Perencanaan *(Planning)*

Perencanaan adalah penentuan segala sesuatu sebelum dilakukan kegiatan – kegiatan.perencanaan sebagai penetapan tindakan apa yang harus dilakukan., apakah sebabnya tindakan tersebut harus dilakukan, dimana tindakan tersebut harus dikerjakan, kapan tindakan tersebut dilaksanakan, siapa yang akan mengerjakan dan bagaimana cara melaksanakan tindakan tersebut. Observasi perencanaan yang dilakukan adalah melihat Standart Operating Procedure (SOP) yang ditetapkan.

Penyusunan rencana kegiatan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai memiliki aspek yang didalami yaitu dengan melihat beberapa rencana kerja tahunan, rencana kerja bulanan, dan rencana kerja harian, hal ini dilakukan untuk memajukan usaha yang sedang dijalankan, serta hal lain yang perlu dilakukan atau diperhatikan adalah kebijakan dari atasan yang perlu dipedomani, hasil pengawasan sebelumnya, kebutuhan kedepan, temuan baru maupun saran dari dalam maupun luar tau rencana operasional yang dilaksanakan.

2.3.2 Pengorganisasian *(Organizing)*

Pengorganisasian adalah tindakan mengusahakan hubungan-hubungan kelakukan yang efektif antara orang-orang, sehingga mereka dapat bekerja sama secara efisien, dan dengan demikian memperoleh kepuasan pribadi dalam hal melaksanakan tugas-tugas tertentu dalam kondisi lingkungan tertentu guna mencapai tujuan atau sasaran tertentu. (G.R.Terry). Dengan kata lain Pengorganisasian merupakan penentuan pekerjaan-pekerjaan yang harus dilakukan, pengelompokan tugass-tugas dan membagi-bagikan pekerjaan kepada setiap karyawan, serta penentuan hubungan- hubungan kerja.

Proses observasi pengorganisasian akan melihat struktur organisasi dimasing-masing tahapan lalu akan ditemui proses tanggung jawab mulai dari laporan bawahan hingga keatasan yang nantinya bisa dilakukan pengawasan dalam kegiatan pengolahan Green Beans menjadi bubuk kopi arabika. Dalam tahapan observasi pengorganisasian juga akan melihat fasilitas-fasilitas yang digunakan untuk mendukung kegiatan pengolahan tersebut dengan lancar.

Adapun hal yang harus dilihat demi mendukung semua kegiatan yaitu terdapat pada unsur-unsur dari fungsi manajemen pengorganisasian, yaitu:

1. Manusia *(Man)*

Unsur yang pertama yang dapat mendukung semua kegiatan yaitu Manusia, faktor manusia merupakan ha yang paling menentukan, karena manusia yang membuat tujuan dan manusia pula yang melakukan proses untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Tanpa adanya manusia tidak ada proses kerja, sebab pada dasarnya manusia adalah makhluk kerja.

2. Uang *(Money)*

Hal kedua yang dapat mendukung semua kegiatan yaitu unsur uang.uang merupakan salah satu unsur yang tidak dapat diabaikan. uang merupakan alat tukar dan alat pengukur nilai. besar kecilnya hasil kegiatan dapat diukur dari jumlah uang yang dipakai dalam perusahaan. Oleh karena itu uang merupakan unsur yang paling penting untuk mecapai tujuan karena segala sesuatu harus diperhitungkan secara rasional.

3. Mesin *(Machine)*

Dalam sebuah perusahan atau pun organisasi demi menjalankan kegiatan terutama pengolahan mesin merupakan hal yang sangat dibutuhkan dan diperlukan.penggunaan mesin akan membawa kemudahan atau menghasilkan keuntungan yang lebih besar serta menciptakan efisiensi kerja yang sangat baik

Ketersediaan bahan baku merupakan hal yang sangat penting dan sangat diperlukan guna dalam menjalankan segala proses pengolahan. Bahan baku terdiri dari bahan setengah jadi dan bahan jadi. Dalam dunia usaha untuk mencapai hasil yang lebih baik, selain manusia yang ahli dalam bidangnya juga harus dapat menggunakan bahan atau materi-materi sebagai salah satu sarana. Sebab materi

dan manusia tidak dapat terpisahkan, tanpa materi tidak akan tercapai hasil yang di kehendaki.

5. Cara *(Methods)*

Unsur metode merupakan suatu unsur yang sangat diperlukan dalam pelaksanaan kerja.suatu tata cara kerja yang baik akan memperlancar jalannya pekerjaan. Sebuah metode saat dinyatakan sebagai penetapan cara pelaksanaan kerja suatu tugas dengan memberikan berbagai pertimbangan-pertimbangan kapada sasaran, fasilitas-fasilitas yang tersedia dan penggunaan waktu, serta uang dan kegiatan usaha. Dapat dilihat bahwa meskipun metode yang dilakukan sudah cukup baik, sedangkan orang yang akan melaksanakannya tidak mengerti atau tidak mempunyai pengalaman maka hasilnya tidak akan memuaskan.

6. Pasar *(Market)*

Pasar atau memasarkan produk barang yang sudah jadi tentu sangat penting sebab bila barang yang diproduksi tidak laku, maka proses produksi barang akan terhenti, artinya proses kerja tidak akan berlangsung. Oleh sebab itu penguasaan atau target pasar dalam arti menyebarluaskan hasil produksi merupakan faktor penentu. Agar pasar dapat dikuasai maka kualitas dan harga barang harus perlu memperhatikan kualitas barang untuk mampu bersaing dengan produsen lainnya.

2.3.3 Pengarahan *(Actuating)*

Pengarahan adalah usaha yang dilakukan untuk menggerakan anggota-anggota kelompok, perusahan atau pun organisasi sedemikian rupa hingga mereka akan berkeinginan dan akan berusaha untuk mencapai sasaran-sasaran perusahaan serta sasaran anggota perusahaan tersebut (G.R. Terry).

Dengan demikian pengarahan merupakan suatu tindakan yang mengusahakan agar semua perencanaan dan tujuan perusahaan dan tujuan perusahaan bisa terwujud dengan baik serta melihat gaya kepemimpinan yang dilakukan mulai dari pengolahan sumber daya manusia, motivasi kerja yang diberikan perusahaan untuk meningkatkan minat kerja para karyawan serta komunikasi yang jelas antara atasan dan bawahan sehingga terjadinya hubungan yang baik.

2.3.4 Pengawasan *(Controlling)*

Pengawasan merupakan suatu proses untuk dapat menetapkan pekerjaan apa yang telah dilaksanakan, menilainya dan juga mengoreksinya dan bila perlu dengan sebuah maksud agar pelaksanaan pekerjaan sesuai dengan rencana yang semula *(M.Manullang 2012,179)*

Fungsi pengawasan dilakukan secara berkelanjutan untuk menjamin pelaksanaan kegiatan berjalan sesuai yang direncanakan.Didalam fungsi pengawasan terdapat aspek pelaporan dan evaluasi. Dalam observasi pada tahap pengawasan, penulis akan melihat tentang proses pengolahan *Green Beans* menjadi Bubuk Kopi, waktu dan jenis pengawasan dan alat-alat yang akan digunakan dalam pengawasan yang dihubungkan dengan sarana manajemen yaitu man, money, materials, machines, methods, dan market.

2.4 Metode Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan

Adapun Metode pengumpulan data Praktik Kerja Lapangan yaitu dengan metode wawancara, observasi, studi litelatur dan dokumentasi. Semua kegiatan yang ada dirangkum dengan semua metode tersebut yaitu Manajemen Pengolahan Green Beans Menjadi Bubuk Kopi pada perusahaan Agroindustri kKopi Bubuk Nur di kota sungai penuh kabupaten kerinci.

1. Wawancara

Pada metode wawancara penulis melakukan Tanya jawab dengan semua pihak yang ada dilapangan maupun semua pihak yang berkaitan mengenai proses pengolahan tersebut dan yang bertanggung jawab terhadap semua masalah teknis dilapangan.

2. Observasi dan Partisipatif

Pada metode ini yang dilakukan yaitu berupa mengamati, berpartisipasi, serta terlibat langsung dalam beberapa kegiatan yang mengacu pada proses pengolahan Green Beans menjadi Bubuk Kopi terutama dalam upaya mempelajari pelaksanaan manajemen yang dilakukan perusahaan.

3. Studi Literatur

Pada studi litelatur ini dapat dilakukan dengan mempelajari buku penunjang atau acuan yang dapat memperkuat isi tulisan seperti buku mengenai manajemen pengolahan bubuk kopi, jurnal, dan buku panduan yang disediakan pada

perusahaan dan berbagai litelatur lainnya yang berkaitan dengan ilmu pengetahuan mengenai pengolahan bubuk kopi.

4. Dokumentasi

Pada metode kali ini selama pelaksanaan Praktik kerja Lapangan mahasiswa menggunakan dokumentasi berupa foto, gambar, video, dan perekam suara.untuk memperkuat isi laporan yang akan disusun.

2.5 Metode Analisa Data

Analisa data yang dilakukan secara deskriptif dari lapangan melalui pengamatan langsung, observasi dan diskusi. Data sekunder diperoleh melalui studi pustaka, laporan produksi perusahaan serta pedoman dasar instruksi kerja.Dalam menganalisis data aspek-aspek yang didalami yaitu, perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif. Dalam penelitian kualitatif.kedalaman penghayatan terhadap interaksi antar konsep yang sedang dikaji secara empiris adalah hal utama dalam peneitian (Semi.2012,hlm.30) lima ciri utama dalam penelitian kualitatif adalah sebagai berikut.

1. Latar Alamiah (Natural setting)

Sebagai sumber data dan peneliti merupakan instrument kunci. Peneliti kualitatif berusaha untuk melakukan observasi langsung kelapangan.karena dalam penelitian kualitatif data yang berupa rekaman saja tidak memadai.

2. Penelitian kualitatif bersifat deskriptif

Dalam penelitian kualitatif pelaporan dengan bahasa verbal yang cermat sangat dipentingkan karena semua interpretasi dan kesimpulan yang diambil disampaikan secara verbal.

3. Lebih mengutamakan proses

Bukan hasil atau wujud hasil penelitian sangat ditentukan oleh hasil penelitian yang dilakukan secara langsung dilapangan.

4. Analisis data cenderung secara induktif

Dalam penelitian kualitatif peneliti mengontruksi konsep secara lebih jelas ditengah perjalanan kegiatan penelitian setelah mengumpulkan berbagai fenomena dan memeriksa bagian-bagiannya.

5. Makna

Merupakan sesuatu yang esensial bagi pendekatan kualitatif. Peneliti kualitatif merasa perlu menangkap perspektif-perspektif subjek penelitiannya secara akurat serta memperhatikan dengan cermat apa saja informasi yang diberikan oleh informan mareka.

BAB III
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Sejarah Singkat Agroindustri Kopi Bubuk Nur

Pendiriannya perusahaan kopi Bubuk Nur berawal dari usaha rumah tanga yang dikerjakan dengan azaz kekeluargaan. Usaha ini berdiri pada Tangal 19 mei Tahun 1984 oleh pemiliknya H. Nurcaya dengan kapasitas produksi 50 kg/ hari yang terletak di jalan sriwijaya No. 84 RT 05 Lawang Agung Kota Sungai Penuh. Pengerjaan pada saat itu masih dilakukan secara manual yaitu dalam pembuatan merek pada kemasan dilakukan dengan cara pengecatan sendiri. Dasar didirikanya perusahaan ini adalah karena saat itu perusahaan penghasil kopi bubuk masih sedikit sekali sementara disatu sisi, permintaan akan kopi Bubuk terus meningkat.

Merek dagang Nur diambil dari nama ibunya yaitu Nurcaya. Kopi dijual dengan harga yang cukup bervariasi tergantung dari berat kopi tersebut, kopi dijual dengan harga Rp. 60.000 per kilogramnya dengan kemasan yang dibuat dari kerta . kopi dimana dalam kemasan dibungkusi dengan plastik. Berat perkemasan bubuk kopi Nur yang disediakan oleh perusahaan yaitu 50 Gr, 100 Gr, 250 Gram dan 1kg.

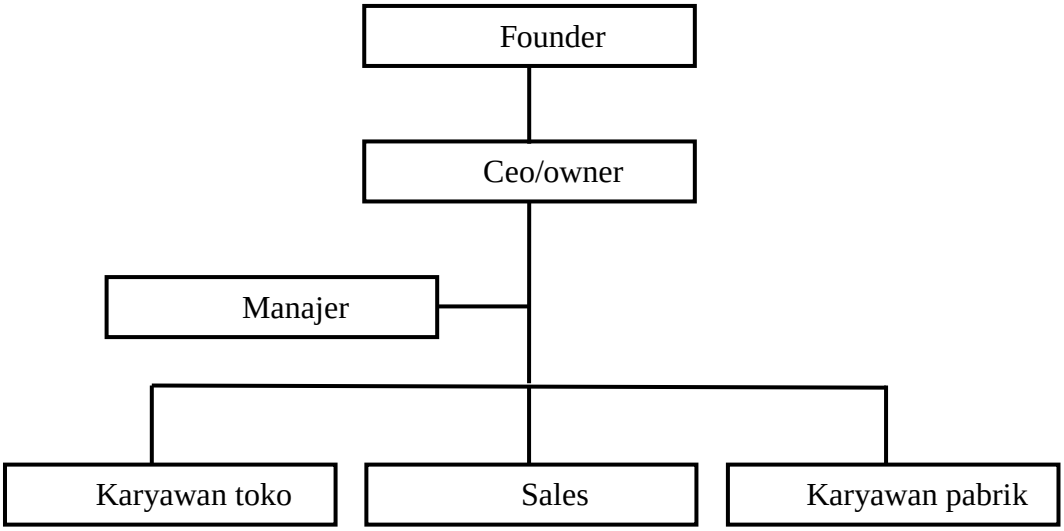
Pada tangal 11 September Tahun 1990 perusahaan kopi bubuk Nur Mendapat surat izin Usaha perdagangan dari Dinas perindustrian dengan No. 207/05-05/PK/V/NAS dan surat tanda pendaftaran Industri kecil dengan No. 521/IK/05/IX/1990 Perusahaan kopi bubuk Nur juga sudah terdaftar di Departemen Kesehatan RI dengan No. Sp 002/0540/90.

Sebagai produsen kopi bubuk Nur menginginkan kepercayaan dan keamanan dari produk yang dikonsumsi oleh konsumen. Produsen melakukan pendaftaran sertifikasi halal dari majelis Ulama Indonesia dengan No.29120011260717. pada tangal 01 April Tahun 2019 Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) mengeluarkan izin edar pangan olahan untuk kopi bubuk Nur.

3.2 Struktur Organisasi Agroindustri Kopi Nur

Struktur organisasi dalam suatu perusahaan bertujuan menunjukkan antara atasan dengan bawahan sehingga jelas kedudukan, wewenang, tanggung jawab

tiap-tiap bagian dari satu kesatuan yang teratur. Struktur organisasi ini mempunyai peranan yang sangat penting dalam menentukan dan memperlancar jalannya roda perusahaan. Pendistribusian tugas-tugas, wewenang dan tanggung jawab serta hubungan satu sama lain dapat digambarkan pada struktur organisasi perusahaan, sehingga para pegawai dan karyawan akan mengetahui dengan jelas apa tugasnya dari mana dia mendapatkan perintah dan kepada siapa dia harus bertanggung jawab struktur prganisasi dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 1.Sumber: Agroindustri kopi nur Struktur Organisasi, 2021

3.2.1 Tugas dan tanggung jawab

1. Founder

Dalam struktur organisasi agroindustri kopi Nur founder adalah pendiri atau nama orang pertama yang membuat atau memberikan ide usaha.

2. Ceo/Owner

Dalam struktur organisasi agroindustri kopi Nurceo/owner memiliki tugas dan tanggung jawab untuk membiayai modal yang harus di keluarkan kebutuhan perusahaan serta menambah modal bila ingin mengembangkan usaha dan berinovasi maupun mengcover bila perusahaan merugi.

3. Manajer

Tugas manajer dalam struktur organisasi agroindustri kopi Nur adalah menentukan apa yang harus di capai dan harus di selesaikan, sebagai

pengambil keputusan dalam perusahaan, mengatur tata cara/protocol sesuai kebutuhan serta melaporkan keadaan perusahaan kepada pemilik modal.

4. Karyawan

Karyawan agroindustri kop Bubuk Nuri mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk selalu meningkatkan kualitas kerja dan kreativitas, menjaga stabilitas pekerjaan, selalu menjalin komunikasi yang baik manajer dan menjaga nama baik perusahaan.

5. Sales

Tugas sales dalams truktur organisasi agroindustri kopi Nur adalah melakukan penjulan produk kopi Nur.

3.3 Lokasi Agroindustri Kopi Nur

Alamat : Jl. Pancasila No.140, Desa Lawan gAgung, Kecamatan Sungai Penuh, Kota Sungai Penuh, Provinsi Jambi, Indonesia

Phone : 0748-324523/081367672372(VIA SMS/WA)

Email : Marketing@gmail.com

3.4 Logo Agroindustri Kopi Bubuk Nur

Logo atau Brand dari Agroindustri kopi Nur merupakan salah satu bentuk dan ciri khas Agroindustri tersebut berikut gambar dari logo seperti foto di bawah.

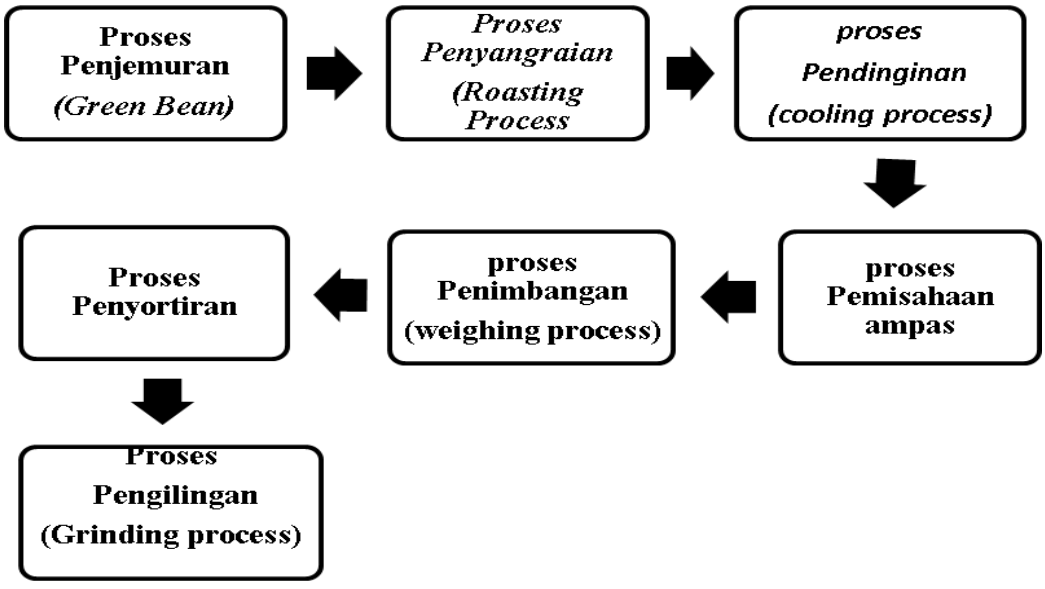
Gambar 2 Logo Agroindustri Kopi Bubuk Nur.

BAB IV
HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Proses dan Tata Kelola Pengolahan Green Bean Menjadi Bubuk Kopi Robusta

Proses pengolahan merupakan kumpulan metode atau teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi barang jadi yang bernilai tambah dan bisa dikonsumsi oleh manusia atau produsen. Kelancaran setiap proses pengolahan sangat tergantung pada setiap kegiatan yang dilakukan dengan baik. Pengolahan *Green Beans* sebagai bahan baku utama dalam pembuatan bubuk kopi yang bermutu adalah tujuan utama dari sistem pengolahan. Pada proses pengolahan *Green Beans* menjadi Bubuk Kopi yang dilakukan pada awalnya telah di rencanakan oleh pihak perusahaan

Dalam mengolah *Green Beans* untuk menjadi bubuk kopi robusta yang berkualitas pada Agroindustri kopi bubuk Nur perlu melewati berbagai proses pengolahan yaitu: Proses penjemuran (Green Beans), Proses Penyangraian (Roasting Process), Proses Pendinginan (Colling Process), Proses Pemisahan Ampas kopi, Proses penyortiran, Proses Pengilingan (Grinding process)



Gambar 3.Tahapan proses pengolahan

4.1.1 Proses dan Tata Kelola Pejemuran Green Bean

Proses penjemuran ini merupakan proses awal proses penjemuran Green Bean yang bertujuan untuk mengurangi kadar air pada biji kopi sehinga dapat membuat biji kopi menjadi kering yang di jemur diatas terpal penjemuran secara merata dan penjemuran dilakukan setiap hari oleh karyawan Kopi Nur. Dan saat proses penjemuran juga memerlukan peraltan bantu seperti terpal dan karung. Proses penjemuran Dapat dilihat pada gambar 4 di bawah ini.

Gambar 4.Proses Penjemuran Green Bean

Pada foto diatas proses penjemuran ini juga melakukan penyortiran dari biji kopi yang di jemur proses penjemuran ini memerlukan waktu setengah hari penjemuran sebelum dilakukan proses penyangraian. Proses penjemuran dilakukan setiap hari dan tergantung cuaca penjemuran juga membutuh 2 karyawan dimana bahan setiap penjemuran sebanyak 400 kg Green Bean dalam sekali penjemuran. Dan waktu penjemuran dilakukan Jam 08.00 wib di pagi hari dimana lokasi penjemuran dilakukan di depan Pabrik Pengolahan dan proses pengolahan ini juga dilakukan seperti pengontrolan pada biji kopi yang di jemur dilakukan oleh karyawan yang bertugas di proses penjemuran Green Bean.

4.1.2 Proses dan Tata Kelola Penyangraian *(Roasting Process)*

Kunci dari proses produksi kopi bubuk adalah penyangraian. Proses ini merupakan tahapan pembentukan aroma dan citarasa khas dari dalam biji kopi dengan perlakuan panas. Biji kopi secara alami mengandung cukup banyak senyawa organik untuk membentuk citarasa dan aroma khas kopi. Waktu penyangraian di tentukan atas dasar warna biji kopi penyangraian atau di sebut derajat sangrai proses penyangraian dapat dilihat pada gambar dibawah ini.

Gambar 5.Proses Penyangraian Green Been

Pada Gambar diatas waktu yang di lakukan selama proses penyangraian ini bisa mencapai waktu selama satu jam setengah dan makin lama waktu sangrai, warna biji kopi sangrai mendekati cokelat tua kehitaman. dalam satu kali penyangraian dengan mengunakan alat tradisional dengan kapasitas 40 kg dan masih mengunakan tenaga manusia dalam 40 kg green bean akan terjadi penyusutan sebanyak 20% atau 8 kg untuk melakukan proses penyangraian ini karena butuh waktu yang lama dan mengunakan bahan bakar kayu kulit manis yang diambil dari petani dan saat penyangraian memerlukan api sedang agar menghasilkan kualitas kopi yang baik, dan juga pada proses penyangraian juga melakukan kegitan pengontrolan seperti mengontrol Api agar tetap stabil dan juga mengontrol tingkat kemantangan dan kegiatan ini dilakukan oleh karyawan saat Roasting Green Bean.

4.1.3 Proses dan Tata kelola Pendinginan *(Cooling Process)*

Proses pendinginan dalam bak pendingin. Pendinginan yang kurang cepat dapat mengakibatkan proses penyangraian berlanjut dan biji kopi menjadi gosong. Selama pendinginan biji kopi di aduk secara manual agar proses pendinginan lebih cepat dan merata proses pendinginan dapat dilihat pada gambar dibawah ini.

Gambar 6.Proses Pendinginan Green Bean

Pada gambar di atas proses ini juga berfungsi Agar bauk khas dari kopi tidak hilang. Proses pendinginan biji kopi yang telah di sangrai sangat perlu dilakukan. Hal ini untuk mencegah agar tidak pemanasan lanjutan yang dapat mengubah warna, rasa dan tingkat kematangan biji kopi yang diinginkan.beberapa cara dapat dilakukan untuk pendinginan biji sangrai antara lain dengan menuruhnya di bidang yang lebih datar dan membutuhkan 1 orang karyawan dalam proses pendinginan yang dimana peralatan yang digunakan seperti sodok yang terbuat dari kayu dan juga peralatan alas kopi sperti karung Goni dan proses ini membutuhkan waktu 15 menit

4.1.4 Proses Pemisihan Ampas

Proses pemisahan Ampas bertujuan untuk dapat membersihkan biji kopi dari sisa penyangraian proses ini merupakan proses kelanjutan setelah dilakukan proses pendinginan kopi proses pendinginan dapat dilihat pada gambar dibawah ini.

Gambar7.Proses Pemisahan Ampas.

Pada gambar diatas proses pemisahan ampas mengunakan mesin kipas yang dimana masih bersifat semi moderen. mengunakan tenaga manusia untuk memutar mesin agar berfungsi untuk memisahkan kulit dari biji kopi selain itu proses ini juga dapat dilakukan penyortiran biji kopi yang masih tergolong muda dan cara menentukanya dapat dilihat dari tingkat kematangan antar biji yang tua dan biji yang muda.

4.1.5 Proses Penimbangan (*Weighing proces*s)

Proses penimbangan ini setelah melewati proses pendinginan dan pemisahan ampas kemudian biji kopi di timbang sebelum melakukan proses selanjutnya proses penimbangan tujuanya untuk dapat menentukan berapa hasil setelah melewati proses penyangraian dan proses penimbangan dapat dilihat pada gambar dibawah ini.

Gambar 8.Proses Penimbangan Green Been

Pada gambar diatas proses penimbangan mengunakan peralatan pendukung seperti baskom besar dan alat timbang,karung Goni kemudian biji kopi di timbang sebanyak 25 kg sehinga dapat menghitung jumlah penurunan berat dari green beans yang telah di sangrai dan membutuhkan tenaga kerja karyawan sebanyak 1 orang.

4.1.6 Proses penyortiran

Proses penyortiran merupakan hal yang penting sebelum dilakukan proses pengilingan Green Bean dimana tujuanya untuk dapat memilih biji kopi yang cacat dan membersihkan dari biji kopi yang tercampur dengan batu ataupun benda lain dan proses penyortiran dapat dilihat pada gambar dibawah ini. penyortiran ini.

Gambar 9.Proses Penyortiran dan ruangan Penyortiran

Pada gambar diatas penyortiran ini mengunakan alat magnet untuk memeriksa apakah ada besi dan juga bebatuan yang tercampur dengan biji kopi dan alat-alat pendukung seperti baskom, karung,dan juga Magnet proses penyortiran dilakukan di ruang khusus penyortiran dan memerlukan 2 orang Karyawan dan dilakukan sampai Green Bean benar-benar bersih.

4.1.7 Proses Penggilingan *(Grinding Process)*

Pada proses pengilingan ini dilakukan dengan mengunakan alat dan peralatan mesisn yang di tergolong dalam semi modern. dengan mesin dengan kapasitas mesin dapat menampung berat kopi sebanyak 180-200 kg/jam sehinga dapat menghasil bubuk kopi yang halus Dengan demkian senyawa pembentukan citarasa dan senyawa penyegar mudah larut dalam seduhan air panas. berikut proses pengilingan dapat di lihat pada gambar di bawah.

Gambar 10.Proses Pengilingan (Grinding Proces)

Pada Gambar diatas proses pengilingan dilakukan oleh 2 orang karyawan dimana proses ini mengunakan mesin pengiling sebanyak 2 mesin dan mesin bantu untuk menghidupkan mesin pengiling mengunakan diesel dan alat bantu seperti terpal untuk alas bubuk kopi dan juga baskom dan sodak yang terbuat dari kayu pengilingan dilakukan ruangan khusus pengiling dimana setiap hari pengilingan menghasil 320 kg kopi dalam bentuk bubuk kemudian dilakukan pendinginan bubuk kopi, dan juga proses pengilingan Green Bean diperlukan pengawasan terhadap bubuk kopi yang sudah digiling agar bau khas dari kpi tetap terjaga.

4.2 Proses dan Tata kelola Pengolahan Green Bean Menjadi Bubuk Kopi

Manajemen juga diartikan sebagai cara mengelola suatu perusahaan. Pengelolaan atau pengaturan dilaksanakan oleh seorang manajer berdasarkan rencana kerja yang telah ditetapkan. Hikmat (2009) menyatakan bahwa Manajemen adalah ilmu dan seni mengatur proses pemanfaatan sumber daya manusia secara efektif yang didukung oleh sumber-sumber lainya dalam suatu organisasi untuk mencapai tujuan. Untuk mendapatkan kualias bubuk kopi yang dihasilkan perusahaan diperlukan manajemen yang baik untuk menekan kemungkinan terjadinya perubahan atau penurunan kualitas bubuk kopi yang dihasilkan dan untuk itu perusahaan wajib memperhatikan unsur-unsur manajemen yang akan diterapakan yaitu:Perencanaan *(Planning),* Pengorganisasian *(Organizing)* ,Pelaksanaan *(Actuacting),* Pengawasan *(Controling).*

4.2.1 Perencanaan *(Planning)*

Dalam aspek manajemen fungsi Perencanaan sangat diperlukan untuk menentukan jalannya kegiatan. G. R Terry (2005) Perencanaan adalah menentukan tujuan-tujuan yang hendak dicapai selama satu masa yang akan datang dan apa yang harus dibuat dan dilakukan agar dapat mencapai tujuan-tujuan tersebut. Perencanaan dalam produksi bertujuan untuk memproduksi barang dalam waktu tertentu dengan kualitas maupun kuantitas yang diharapkan dengan keuntungan yang maksimal. Perencanaan produksi merupakan dasar bagi manajer untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Oleh karena itu perencanaan produksi memerlukan pertimbangan dan ketelitian dalam menganalisa setiap kebijaksanaan.

a. Rencana Kerja Harian (RKH)

Rencana Kerja Harian merupakan kegiatan yang akan dilakukan pada satu hari itu atau setiap harinya.

a. Hasil Produksi

Dalam manajemen produksi, perusahaan juga memiliki rencana produksi.dimana rencana produksi ini berisi tentang jumlah *green beans* dan kualitas green beans yang telah diolah yang dari sebelumnya merupakan Biji Kopi,salah satu yang berpengaruh terhadap produksi kopi bubuk. Jika semua

green beans hasil proses pengolahan baik maka hasil produksi bubuk kopi akan baik pula.

Tabel 4. Jumlah Pengolahan Green Bean Menjadi Bubuk pada Tanggal 5-10 Maret 2021

Tanggal	Jenis Kemasan	Jumlah (Kg)
5 Maret 2021	Biasa	320
6 Maret 2021	Biasa	320
7 Maret 2021	Biasa	320
8 Maret 2021	Biasa	320
9 Maret 2021	Biasa	320
10 Maret 2021	Biasa	320

Sumber Agroindustri Kopi Nur.

b. Dasar Sistem Kerja Harian

Penentuan kerja harian terkhusus pada karyawan yang melaksanakan proses pengolahan, pekerjaan hariaannya ditentukan dengan sistem pesanan, dimana jika customer/buyer ada pemesanan green bean, atau bubuk, maka karyawan akan bekerja sesuai pola pengolahan kopi hingga menjadi sesuai pesanan yang diinginkan. *(Hasil Magang 2021).*

4.2.2 Pengorganisasian *(Organizing)*

Pengorganisasian merupakan pembagian kerja yang telah direncanakan serta pengelompokan kegiatan yang diperlukan, yakni penetapan susunan organisasi serta tugas dan fungsi-fungsi dari setiap unit yang ada dalam organisasi, serta menetapkan kedudukan dan sifat hubungan antara masing-masing unit tersebut, untuk diselesaikan oleh anggota kesatuan pekerja, penetapan hubungan antar pekerjaan yang efektif diantara mereka, dan pemberian lingkungan dan fasilitas pekerjaan yang wajar sehingga mereka bekerja secara efisien (Siwanto,2013).

Pengorganisasian dapat diartikan sebagai penentu pekerjaan-pekerjaan yang harus dilakukan, pengelompokan tugas-tugas dan membagi-bagikan pekerjaan pada setiap karyawan, penentapan departemen-departemen serta penentuan hubungan-hubungan. Pada pengorganisasian, untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan diperlukan alat-alat yang merupakan syarat usaha untuk mencapai tujuan tersebut. Dalam Pengorganisasian terdapat istilah 6 M yaitu :

1. Manusia (Man)

Fungsi pengorganisasian dalam manusia merupakan proses pengaturan. pembagian wewenang dan tanggung jawab yang diberikan kepada karyawan. Manusia dalam perusahaan dapat disebut sebagai pekerja yang menjalankan segala rencana yang telah ditetapkan dalam rencana kerja perusahaan.Berikut adalah jumlah tenaga kerja pada bagian pengolahan *Green Bean* menjadi bubuk kopi dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 5. Jumlah Tenaga Kerja di Agroindustri Kopi Nur

DEVISI	Jenis Kelamin		Jumlah (Orang)
	Laki-Laki	Perempuan	
Manajer	1	-	14
Pekerja pabrik	14	-	1
Karyawan toko	1	-	1
Karyawan gerai	-	1	1
Kurir	1	-	1
Sales	1	-	1
Pemasaran	1	-	1
Jumlah	19	1	20

Sumber : Agroindustri Kopi Nur, 2021

2. Uang *(Money)*

Pengorganisasian keuangan yang terdapat pada Agroindustri kopi bubuk Nur memiliki tugas untuk melaksanakan semua sistem dan prosedur administrasi keuangan sesuai dengan ketentuan yang berlaku dalam lingkungan perusahaan agar mendapatkan informasi yang tepat waktu, relevan, dan konsisten sebagai alat pengendalian, serta pengamatan aset. Biaya yang dikeluarkan perusahaan berupa anggran pembelian alat-alat dan mesin produksi, anggaran biaya gaji tenaga kerja dan biaya tidak terduga pada saat berjalannya proses produksi.

3. Peralatan *(Material)*

Peralatan merupakan alat penunjang dalam proses produksi *green beans* menjadi bubuk kopi yang harus dilengakapi dengan fasilitas-fasilitas pendukung agar selama produksi dapat berjalan dengan baik tanpa ada hambatan. Adapun alat dan bahan Agroindustri kopi bubuk Nur.Alat-alat pelengkap pada Agroindustri Kopi Nur di lengkapi seperti Bahan baku Green Bean,Karung Goni,Baskom Besar,sodok kayu.

4. Mesin *(Machine)*

Proses pengorganisasian mesin merupakan bagian yang sangat penting dan sangat diperlukan untuk menunjang proses pengolahan maupun produksi. Berikut mesin yang digunakan pada proses pengolahan maupun produksi kopi pada Agroindustri Kopi bubuk Nur :Mesin kipas pendingin, mesin pengiling semi modern, perandang kopi manual.

1. Mesin kipas
2. Mesin pengiling semi modern
3. Mesin diesel
4. Mesin pemasakan Tradisional
5. Kendaraan
6. Timbangan

5. Metode *(Methods)*

Metode sangat dibutuhkan agar mekanisme kerja berjalan efektif dan efisien, metode kerja yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan, baik yang menyangkut proses produksi maupun administratif tidak terjadi begitu saja melainkan memerlukan waktu yang lama.

Metode pekerjaan yang diterapkan oleh Agroindustri kopi bubuk Nur yaitu:

1. libur sakit
2. cuti libur
3. Cuti hari nasional
4. cuti stok bahan baku habis

6. Market (Pasar)

Pasar sama halnya dengan konsumen yang merupakan hal yang sangat penting, tanpa adanya permintaan maka segala proses produksi akan terhenti dan semua aktifitas perusahaan akan vakum. Agar dapat menguasai segmentasi pasar pihak perusahaan harus memiliki strategi pemasaran yang handa dan dapat bersaing dangan kompetitor market sejenis baik dari sisi harga, kualitas maupun kuantitas dan Agroindustri Kopi Nur memasarkan roduk di pasar nasional,Toko Agroindustri Kopi Nur dan juga memasarkan produk pada konsumen yang ada di luar provinsi jambi.

4.2.3 Pengarahan *(Actuating)*

Pengarahan merupakan fungsi manajemn yang terpenting dalam proses manajemen, segala perencanaan yang telak direncanakan dan diorganisasi tidak akan berjalan jika satu sama lainnya tidak saling berhubungan untuk berkoordinasi. dalam proses manajemen, segala perencanaan yang telah direncanakan dan diorganisasi tidak akan berjalan lancar jika satu sama lainnya tidak saling berhungan untuk berkordinasi.

Pada Agroindustri Kopi Nur pengarahan berjalan dengan baik, untuk pembagian tugas dari setiap masing-masing karyawan cukup jelas. Untuk jam kerja pada proses pemasaran yaitu :

1. Senin s/d Sabtu : 08.00 s/d 16.00
2. Waktu istirahat : 12.00 s/d 13.0

Untuk memacu dan meninggkatkan mutu kerja serta mendorong semangat dari karyawan dalam menjalankan tugas dan tanggung jawab seluruh kegiatan yang telah ditetapkan perlu adanya motivasi. Dalam motivasi karyawan terdapat banyak cara yang dilakukan perusahaan untuk memberikan motivasi. Adapun motivasi yang diberikan oleh Agroindustri kopi bubuk Nur yaitu:

1. Upah

Untuk ketentuan upah yang ditentukan oleh perusahaan/gaji pokok adalah pada Agroindustri kopi bubuk Nur karyawan di gaji per hari dan setiap karyawan mendapatkan gaji yang berbeda .jadi besar kecil upah karyawan proses ditentukan dengan bagian pekerjaan yang ditetapkan oleh pemilik agroindustri kepada karyawan jam lemburnya semakin banyak lembur maka semakin banyak nilai upah yang didapatkan. Upah pada tiap karyawan berbeda sesuai tingkat golongan masing – masing pekerja.

Tabel 6. Besaran Upah Tenaga Kerja di Agroindustri Kopi Nur

NO	Pekerja	Masa Kerja (Tahun)	Gaji (Rp/Hari)
1	Pekerja lama	2	115.000-200.000
2	Pekerja baru	1	75.000

Sumber : Agroindustri Kopi Nur, 2021

Untuk uang lembur yang ditetapkan oleh Agroindustri Kopi Nur adalah sebesar Rp.15.000/Jam.

4.2.4 Pengawasan *(Controlling)*

Pengawasan adalah kegiatan evaluasi kerja, dimana diharapkan semua pekerjaan-pekerjaan terlaksana sesuai dengan rencana yang ditetapkan dan sesuai dengan hasil yang dikehendaki. Dengan adanya pengawasan, maka diharapkan proses manajemen akan berjalan dengan baik.

Dalam kegiatan Pengolahan *Green Beans* menjadi bubuk kopi maka pengawasan berperan penting untuk mendapatkan kualitas bubuk kopi yang diinginkan serta melakukan pengawasan ketat tehadap mutu bubuk kopi.Pengawasan pada dasarnya merupakan usaha memberikan petunjuk pada pelaksanaan agar mereka bertindak sesuai dengan rencana yang diinginkan demi mencapai kuantitas dan kualitas yang diharapkan.

Untuk melakukan pengawasan selama proses kerja berlangsung ada 2 sistem yang digunakan Agroindustri Kopi Bubuk Nur.

1. **Pengawasan Secara Langsung**

Pengawasan secara langsung maksudnya pengawasan yang dilakukan dengan melihat secara langsung tanpa perantara orang lain yang dilakukan oleh CEO atau pemilik Agroindustri kopi bubuk Nur.Pengawasan dilakukan guna melihat langsung proses kerja, kinerja karyawan dan hasil yang diperoleh. Untuk pengawasan proses kerja karyawan manajer melihat apakah kerja karyawan sesuai dengan pengarahan yang diberikan kepada karyawan tersebut. Lalu untuk kinerja karyawan, dinilai dari keaktifan dan kedisiplinannya.

2. **Pengawasan Tidak Langsung**

Pengawasan Tidak langsung merupakan suatu pengawasan dimana tidak dilihat oleh owner dari Agroindustri Kopi Bubuk Nur. Di mana pengawasan tidak langsung memerlukan suatu laporan berupa dokumen sebagai laporan kerja dari karyawan dan juga mendapat laporan dari para karyawan maupun yang bertangung jawab pada Manajemen Agroindustri Kopi Bubuk Nur.

BAB V
PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Selama menjalankan praktik kerj lapangan di Agroindustri Kopi Bubuk Nur maka dapat disimpulkan.

1. Proses dan Tata Kelola pengolahan kopi robusta menjadi bubuk kopi dan tahapan proses pengolahan di antaranya : proses penjemuran,proses penyangraian,proses pendinginan,proses pemisahan ampas,proses penimbangan,proses penyortiran, proses pengilingan.
2. Manajemen yang di terapkan pada proses pengolahan di Agroindustri Kopi Bubuk Nur yaitu POAC (Planning, Organizing, Actuating, Controlling).
    a. Perencanaan dalam kegiatan pengolahan di Agroindustri kopi Bubuk Nur berjalan dengan baik sesuai dengan perencanaan pada proses pengolahan yang di terapkan pada Agroindustri kopi Bubuk Nur.
    b. Pengorganisasian pada pelaksanaan dalam pelaksanaan kegiatan pengolahan di Agroindustri kopi Bubuk Nur sudah baik dan berjalan sesuai dengan struktur organisasi yang di atur oleh owner Agroindustri Kopi Nur.
    c. Pengarahan di dalam Agroindustri kopi bubuk Nur terutama dalam proses pengolahan berjalan dengan baik karena pengarahan yang dilakukan sudah sesuai dengan SOP. Karena karyawan mengikuti pengarahan sesuai dengan SOP yang di terapkan.
    d. Pengawasan kegiatan dalam proses pengolahan dilakukan sesuai dengan tuags dan tangung jawab dimana owner menerapkan SOP yang sesuai dengan standar operasional pekerjaan dengan mengawasi dan melihat setia pekerjaan yang dilakukan oleh kayawan.

5.2 Saran

Hasil selama kegiatan praktek kerja lapangan yang dilaksanakan maka penulis memberikan saran yaitu lebih mengutamakan pemilihan kualitas bahan baku dengan baik dari pengumpul Biji kopi agar mendapatkan kualitas sesuai standar serta meningkatkan kesadaran diri terhadap keselamatan saat bekerja.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik Kabupaten Kerinci. 2021. Kabupaten Kerinci Dalam Angka. Kerinci.

Badan Pusat Statistik Kota Sungai Penuh. 2021. Kota Sungai Penuh Dalam Angka. Sungai Penuh.

Bangin. 2010. Metode Penelitian Kualitatif. Rajawali Pers. Jakarta.

Darmawan, D. 2014. Metode PenelitianKuantitatif. : PT. Ramaja Posdakarya. Bandung.

Darussalam. 2012. Analisa Preferensi Konsumen terhadap Keberadaan Sales Promotion Girl (SPG) sebagai Strategi Pemasaran dengan Metode Analisis Konjoin. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. Jakarta.

Evizal, R. 2012. Tanaman Rempah dan Fitofarmaka. Universitas Lampung. Bandar Lampung

Kotler dan Keller, 2009. Manajemen Pemasaran. Jilid 1. Edisi ke 13. Erlangga. Jakarta.

Kotler dan Keller, 2012. Marketing Management Edisi 14, dialih bahasakan oleh Benjamin Molan. PT Indeks. Jakarta.

Kotler, P. 2005. Manajemen Pemasaran. Jilid 1 dan II, PT. Indeks Jakarta.

Hariwijaya, M. 2008. Metodologi dan Teknik Penulisan Skripsi, Tesis, dan Disertasi. Elmatra Publishing. Yogyakarta.

Kotler, P. dan Amstrong, G. 2012. Prinsip-Prinsip Pemasaran edisi ke 13. Erlangga Jakarta.

Mulyani A. 2019. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Kopi Robusta Terhadap Peningkatan Pendapatan Ekonomi Dalam Perspektif Ekonomi Dalam Perspektif Ekonomi Dalam Perspektif Ekonomi Islam. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.

Nazir, M. 2014. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta

Perusahaan Kopi Bubuk Nur. 2019. Data Perusahaan. Kota Sungai Penuh.

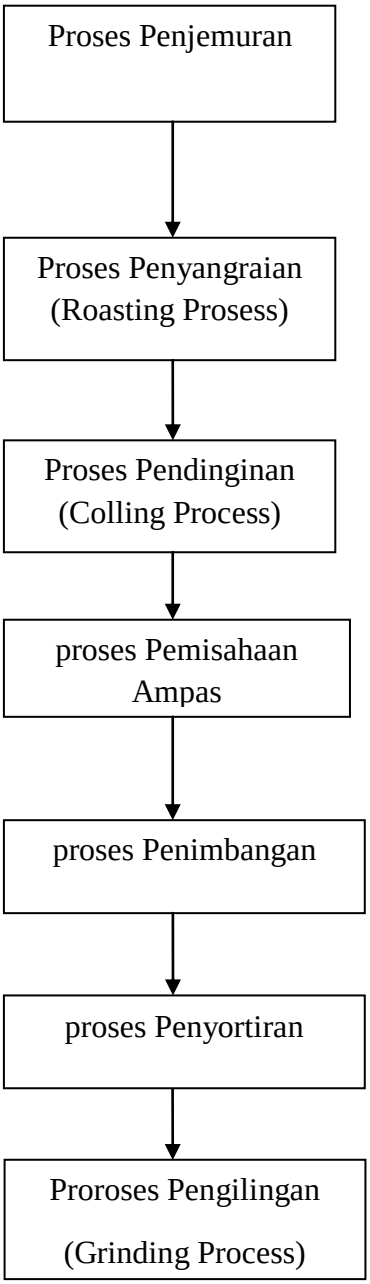
Panggabean, E. 2011. Buku Pintar Kopi. Agro Media Pustaka. Jakarta.

Sudjarmoko, B. 2013. Prospek Pengembangan Industrialisasi Kopi Indonesia. Jurnal. Sirinov, Vol 1 (3) : Hal 99-110.

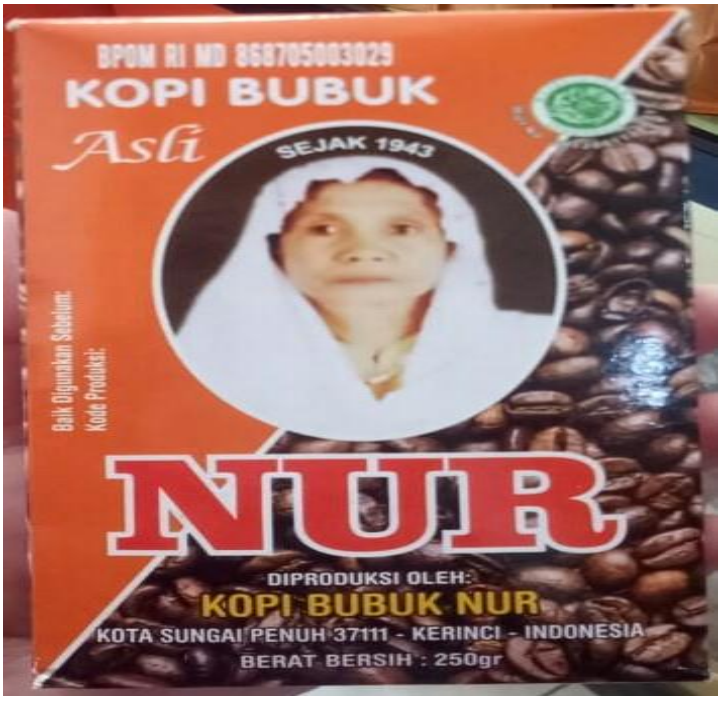
Swasta. (2000). *Manajemen Pemasaran.* Edisi Kedua. Cetakan Kedelapan. Penertbit Liberty. Jakarta

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tahapan Proses Pengolahan di Agroindustri Kopi Bubuk Nur dapat dilihat Pada Tabel dibawah ini :



Lampiran 2. Gambar Jenis Produk Kopi Bubuk Nur


BPOM RI MD 868705003029
KOPI BUBUK
Asli
SEJAK 1943
Baik Digunakan Sebelum:
Kode Produksi:
NUR
DIPRODUKSI OLEH:
KOPI BUBUK NUR
KOTA SUNGAI PENUH 37111 - KERINCI - INDONESIA
BERAT BERSIH : 250gr

BPOM RI MD 868705005029
KOPI BUBUK
Asli
KERINCI COFFEE
NUR
KOPI BUBUK NUR
ROBUSTA COFFEE

Lampiran 3. Foto Bersama Pemilik Agroindustri Kopi Nur. Hj. Nurchaya

Lampiran.4 Foto Bersama Pemilik Agroindustri Kopi Nur. Hj. Nurchaya

Lampiran 4. Foto bersama para Dosen dan Owner Kopi Nur.

Lampiran 5. Foto bersama para Dosen dan Owner Kopi Nur.