

**LAPORAN PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN  
JURUSAN MANAJEMEN BISNIS SYARIAH**

**PENGENDALIAN KUALITAS KOPI PASCA PANEN PADA PT. HARTA  
MULIA KEBOEN KOPI KARANGANJAR BLITAR**



**Diajukan Untuk Memenuhi Tugas Akhir  
Praktik Pengalaman Lapangan Jurusan Manajemen Bisnis Syariah  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Tulungagung**

Oleh :

**NUR AZLIN**

**12405173046**

**Dosen Pembimbing Lapangan  
Siswahyudianto, S.Pd.I.,M.M.**

**JURUSAN MANAJEMEN BISNIS SYARIAH  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM  
IAIN TULUNGAGUNG**

**2020**

**HALAMAN PERSETUJUAN**  
**PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN MANAJEMEN BISNIS**  
**SYARIAH**

Laporan akhir Praktek Pengalaman Lapangan Manajemen Bisnis Syariah ini telah di setujui dan disahkan pada:

Hari :  
Tanggal :  
Di : Blitar  
Judul : Pengendalian Kualitas Kopi Pasca Panen pada PT.  
Harta Mulia Keboen Kopi Karanganyar Blitar

MENYETUJUI

PEMBIMBING

DOSEN PEMBIMBING  
LAPANGAN

**CINTYA KUMALANINGTYAS**

**SISWAHYUDIANTO, M.M.**  
NIDN. 2015068402

MENGESAHKAN

a.n DEKAN

KEPALA LABORATORIUM FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

**SISWAHYUDIANTO, M.M.**  
NIDN. 2015068402

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT. Karena atas karunia dan rahmat-Nya, kami dapat menyelesaikan laporan akhir ini dengan judul **“Pengendalian Kualitas Kopi Pasca Panen pada PT. Harta Mulia Keboen Kopi Karanganyar Blitar”** yang diajukan untuk memenuhi salah satu tugas laporan akhir Praktek Pengalaman Lapangan.

Terselesainya laporan akhir ini tidak lepas dari peran dari berbagai pihak. Oleh karena itu, kami menyampaikan terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Maftukhin, M.Ag., selaku Rektor Institut Agama Islam Negeri Tulungagung yang telah memberikan kesempatan untuk kami menimba ilmu di IAIN Tulungagung ini.
2. Bapak Dede Nurohman, M.Ag. selaku Dekan dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
3. Bapak Nur Aziz Muslim, M.Hi. selaku Ketua Jurusan Manajemen Bisnis Syariah.
4. Bapak Siswahyudianto, S.Pd.I.,M.M.,selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah membimbing dan mengarahkan kami PPL di Kabupaten Blitar.
5. Bapak Wima Brahmantya selaku Direktur Utama PT. Harta Mulia Keboen Kopi Karanganyar yang telah berkenan memberikan izin sebagai tempat Praktek Pengalaman Lapangan kami.
6. Cintya Kumalaningtyas,selaku Pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan kami selama PPL di PT. Harta Mulia Keboen Kopi Karanganyar Blitar.
7. Seluruh karyawan Divisi Produksi yang telah membantu dan membimbing kami selama PPL.
8. Orang tua dan teman – teman lain yang selalu mendukung dan membantu kami dalam penyelesaian laporan akhir ini.

Kami menyadari bahwa dalam laporan akhir ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kami mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk menyempurnakan laporan akhir ini. Dan kami berharap semoga laporan akhir ini dapat berguna bagi para pembaca. Amin.

Tulungagung, 1 Februari 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Dasar Pemikiran .....	1
B. Tujuan dan Kegunaan .....	2
C. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	3
<b>BAB II PELAKSANAAN PRAKTIK</b>	
A. Profil Lembaga.....	4
B. Pelaksanaan Praktik .....	7
C. Permasalahan di Lapangan.....	7
D. Tanggapan dari Pihak Lembaga Tempat Praktik.....	8
<b>BAB III PEMBAHASAN TERHADAP TEMUAN STUDI</b>	
A. Pengertian Kualitas .....	9
B. Pengertian Pengendalian Kualitas.....	9
C. Pengendalian Kualitas Kopi Pasca Panen .....	9
<b>BAB IV PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	12
B. Saran.....	12
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>14</b>
<i>Lampiran-lampiran</i>	

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. DASAR PEMIKIRAN**

PT. Harta Mulia atau Keboen Kopi Karanganyar merupakan perusahaan agrowisata dan agrobisnis yang berlokasi di Desa Modangan Kecamatan Nglegok Kabupaten Blitar. Semenjak perkebunan yang dikelola oleh PT. Harta Mulia dibuka sebagai destinasi wisata pada awal 2016, banyak pelancong domestik maupun mancanegara yang berkunjung bahkan adapula yang menjadi *volunteer* disana. Dengan dibukanya destinasi wisata ini, PT. Harta Mulia semakin mudah untuk memberi pengetahuan kepada pengunjung bahwa selain tempat wisata, PT. Harta Mulia juga mempunyai bibit kopi unggul dan lahan kebun peninggalan Bangsa Belanda seluas 250 Ha yang sampai saat ini masih terjaga dengan baik. Adapun jenis kopi yang ditanam PT. Harta Mulia adalah robusta dan excelsa. Selain itu, PT. Harta Mulia juga mempunyai pabrik pengolahan kopi dan galeri kopi sebagai pusat oleh-oleh.

Dengan adanya potensi lahan kebun dan bibit kopi yang unggul ini, PT. Harta Mulia sangat memanfaatkannya dengan baik. Karena PT. Harta Mulia sadar bahwa saat ini kopi menjadi salah satu komoditas unggulan dalam sektor perkebunan Indonesia, karena memiliki peluang pasar yang baik di dalam maupun luar negeri.

Oleh karena itu, PT. Harta Mulia memerlukan penanganan pasca panen yang tepat dengan melakukan pengendalian kualitas disetiap tahapan pengolahan biji kopi serta pembinaan secara berkala yang ditujukan kepada para petani kopi agar memperoleh biji kopi yang berkualitas baik, karena mengingat bahwa kualitas kopi ditentukan dari 30% petani 60% sangrai atau *roasting* dan 10% barista.

Berdasarkan uraian diatas, penulis mengambil sebuah permasalahan mengenai pengendalian kualitas kopi pasca panen, karena menurut penulis kualitas adalah hal terpenting yang harus tetap dijaga agar suatu produk tetap berjalan dengan baik. Sehingga dengan ini, penulis mengangkat judul

## **“PENGENDALIAN KUALITAS KOPI PASCA PANEN PADA PT. HARTA MULIA KEBOEN KOPI KARANGANJAR BLITAR”.**

### **B. TUJUAN DAN KEGUNAAN**

#### **Tujuan :**

- a. Mengetahui bagaimana dunia kerja yang sebenarnya.
- b. Mengetahui bagaimana masalah-masalah dalam dunia kerja dan bagaimana cara untuk mengatasinya.
- c. Menerapkan teori ilmu yang di dapatkan saat mengikuti perkuliahan.
- d. Untuk mengetahui bagaimana struktur organisasi PT. Harta Mulia Keboen Kopi Karanganjara Blitar.
- e. Untuk mengetahui tugas pokok dan fungsi bidang produksi yang terdapat dalam PT. Harta Mulia Keboen Kopi Karanganjara Blitar.

#### **Manfaat :**

Adapun kegunaan Praktik Pengalaman Kerja pada PT. Harta Mulia Keboen Kopi Karanganjara Blitar yaitu :

- a. Bagi Mahasiswa
  1. Mendapatkan pengalaman baru yang terjun praktik kerja langsung.
  2. Meningkatkan kompetensi intelektual dan emosional.
  3. Mempraktikan teori yang di dapatkan saat kuliah.
- b. Bagi Instansi/Lembaga
  1. Membantu dan melaksanakan tanggung jawab sosial kepada masyarakat khususnya kemajuan, pengembangan *skill* dan pembentukan karakter.
- c. Bagi IAIN Tulungagung
  1. Mendapat link kerjasama/ hubungan baik dengan instansi yang di tempati mahasiswa PPL.
  2. Meningkatkan kualitas lulusan yang siap terjun langsung ke dunia kerja karena telah mendapat pengalaman praktik kerja langsung ke lapangan.

### **C. WAKTU DAN TEMPAT PELAKSANAAN**

Adapun waktu pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan yang Penulis lakukan yaitu selama 30 hari kerja yaitu :

Waktu : 6 Januari-7 Februari 2020

Dengan jam kerja sebagai berikut :

<b>HARI</b>	<b>JAM</b>
SENIN	LIBUR
SELASA	08.30-16.30
RABU	08.30-16.30
KAMIS	08.30-16.30
JUMAT	08.30-16.30
SABTU	08.30-16.30
MINGGU	08.30-16.30

Tempat : PT. HARTA MULIA Keboen Kopi Karanganyar, Karanganyar Timur RT/RW 01/16 Ds. Modangan Kec. Nglegok Kab. Blitar 66181.



## **BAB II**

### **PELAKSANAAN PRAKTIK**

#### **A. PROFIL LEMBAGA**

Tempat pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan berada di PT. Harta Mulia Keboen Kopi Karanganyar, Karanganyar Timur Ds. Modangan Kec. Nglegok Kab. Blitar 66181, Telp. Telp. +62816590778 Web: [www.keboenkopikaranganyar.com](http://www.keboenkopikaranganyar.com)

Keboen Kopi Karanganyar merupakan perkebunan warisan Belanda yang dibuka sejak 1874 oleh seorang Belanda bernama H.J Velsink dengan nama perusahaannya “Kultuur Mij Karanganyar”. Sebagai komoditi utama dipilih tanaman kopi berjenis Robusta. Selama puluhan tahun perkebunan ini silih berganti kepemilikan di tangan orang-orang Belanda.

Setelah Indonesia merdeka, Belanda pun meninggalkan Indonesia dan kemudian perkebunan diambil alih dan dikelola oleh Keluarga Deni Roshadi secara turun menurun selama 3 generasi. Karena kawasan perkebunan yang antik, membuat Presiden RI Soekarno bersinggah disana. Selain aspek sejarah, di PT. Harta Mulia Keboen Kopi Karanganyar juga dapat belajar tentang seluk beluk kopi hingga mencicipi cita rasa kopi.

Pada tahun 2016, perkebunan kopi ini dibuka untuk umum untuk keperluan pariwisata dan lebih dikenal dengan nama “Keboen Kopi Karanganyar” atau “De Karanganyar Koffieplantage”.

#### **1. Sejarah Perkebunan**

##### **a. Periode penjajahan Belanda**

Pada masa penjajahan Belanda, perkebunan Karanganyar dikuasai oleh Perusahaan Asing, tercatat terakhir atas nama “NV. CULLTUUR MIJ KARANGANYAR”

##### **b. Periode penjajahan Jepang**

Pada tahun 1942-1945, perkebunan Karanganyar diambil alih oleh Penguasa Jepang, karena pada waktu itu Indonesia dijajah oleh Jepang.

c. Periode Kemerdekaan

Pada masa kemerdekaan ini, perkebunan Karanganyar telah berganti-ganti penguasaanya antara lain:

i. Tahun 1945-1945

Perkebunan Karanganyar berada ditangan Pemerintah Pusat

ii. Tahun 1950-1951

Pada tahun 1950, perkebunan Karangnyar diserahkan kembali ke pemilik semulanya yang mempunyai HGU sampai tahun 1951. Tetapi berhubung NV. CULLTUUR MIJ KARANGANYAR telah kembali ke negeri Belanda, maka pengelolaannya diserahkan ke perusahaan lain yaitu NV. KOOY & COSTER VAN VOORHUT yang berkedudukan di Surabaya.

iii. Tahun 1952-1960

Setelah ada perang fisik Indonesia-Belanda maka pada bulan September 1951, perkebunan Karanganyar ditinggal begitu saja oleh pemiliknya dalam keadaan rusak parah. Kemudian perkebunan Karanganyar dikuasai langsung oleh Pemerintaah RI dan dikelola secara *seefsuporting* serta diawasi oleh Perkebunan Negara Pusat.

iv. Tahun 1960 sampai sekarang

Pada tanggal 1 Juli 1960 PT. HARTA MULIA mengajukan Hak Guna Usaha kepada Pemerintah dan dikabulkan berdasarkan SK HGU No. SK 28/HGU/66 tanggal 6 September 1966 berlaku sampai 31 Desember 1986.

Pada tanggal 11 Agustus 1981 SK HGU tersebut disesuaikan dan diganti menjadi SK 93/DJA/1981 berlaku sampai 31 Desember 1986.

Pada tahun 1985 PT. HARTA MULIA mengajukan kembali perpanjangan pengelolaan HGU dan dikabulkan berdasarkan SK HGU No. 3/HGU/DAJ/86 tanggal 12 Januari 1988 yang berlaku sampai 31 Desember 2012.

## 2. Visi dan Misi Perusahaan

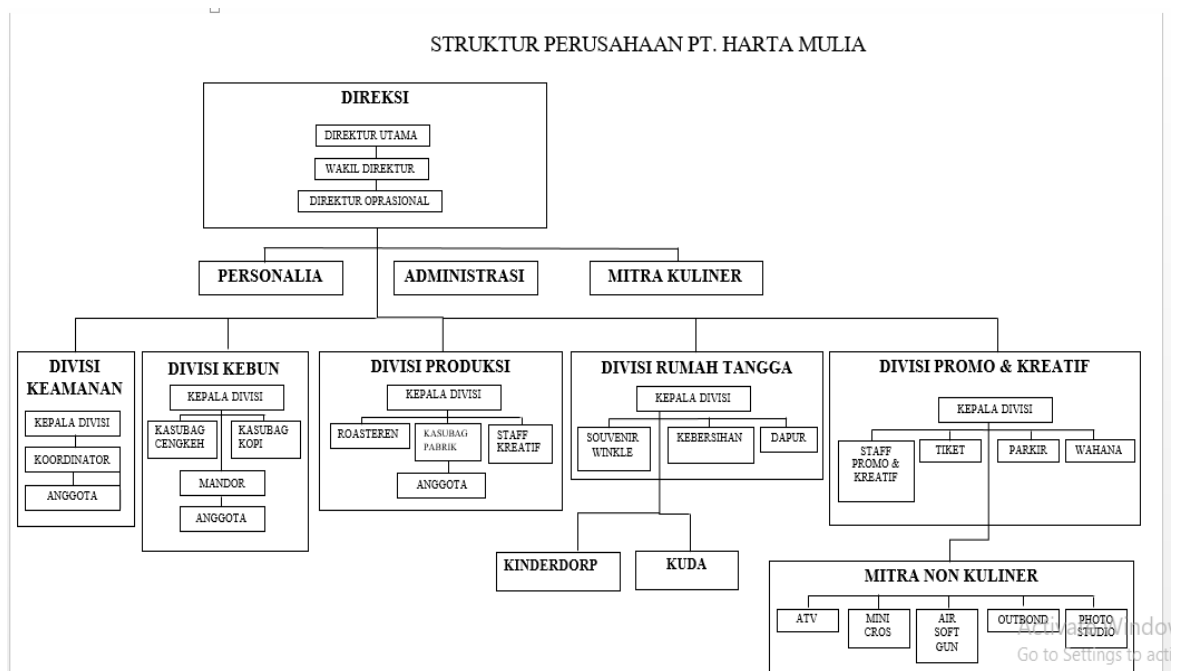
### a. Visi

Menjadi perusahaan agrobisnis dan agrowisata yang berkualitas unik dan berdaya saing tinggi di dunia Internasional.

### b. Misi

1. Menjaga, memelihara, mengolah dan mengembangkan kawasan perkebunan kopi sebagai bentuk rasa syukur kepada Tuhan YME.
2. Menjaga Perkebunan Kopi Karanganjar sebagai warisan Denny Roshadi.
3. Memproduksi dan memasarkan produk hasil bumi dari kawasan perkebunan ke pasar domestic atau Internasional.
4. Menjaga kesejahteraan perkebunan sebagai kekuatan sector agrowisata.
5. Menjaga kelestarian alam dan lingkungan di sekitar perkebunan.
6. Mencerdaskan dan mensejahterakan para pekerja perkebunan.
7. Memberikan sumbangsih kepada masyarakat sekitar dalam peningkatan taraf hidup.
8. Mendukung program pemerintah di bidang perkebunan dalam mencukupi kebutuhan.

## 3. Struktur Organisasi



## **B. PELAKSANAAN PRAKTIK**

Selama penulis melakukan Praktik Pengalaman Lapangan, Penulis diberi pengarahan tentang kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan. Adapun peraturan yang harus dipatuhi dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Harus mematuhi segala persyaratan yang berlaku di lokasi Praktik Pengalaman Lapangan mulai dari etika, cara berpakaian, jadwal Praktik Pengalaman Lapangan, jam istirahat, dan peraturan-peraturan yang telah ditetapkan.
2. Surat Rekomendasi Praktik Pengalaman Lapangan ini berlaku sejak tanggal 06 Januari 2020 sampai 07 Januari 2020 yang bertempat pada PT. Harta Mulia Keboen Kopi Karanganjjar. Dengan hari efektif kerja selama 6 hari dalam seminggu. Jam kerja selama 8 jam per hari yang dimulai pada pukul 08.30-16.30 WIB.
3. Pada pelaksanaan Praktek Pengalaman Lapangan di PT. Harta Mulia Keboen Kopi Karanganjjar kegiatan yang penulis lakukan sebelum mengawali aktivitas adalah berdoa, bersama karyawan bagian produksi. Kemudian melakukan persiapan seperti bersih-bersih dan menata ruang produksi. Penulis membantu semua kegiatan yang berlangsung di ruang produksi. Setiap hari sabtu dan minggu kami diwajibkan membantu karyawan di bagian pariwisata dan kami di *rolling* tempat untuk setiap minggunya.

## **C. PERMASALAHAN DI LAPANGAN**

Selama 30 hari melakukan Praktik Pengalaman Lapangan, penulis menemukan beberapa permasalahan diantaranya yang pertama adanya komplain mengenai kualitas rasa kopi yang disajikan oleh pihak cafe tidak mendapat kepuasan dari pihak konsumen, hal ini terjadi karena biji kopi yang digunakan dalam penyajiannya bukan biji kopi asli dari kebun sendiri, melainkan dari tempat lain, serta barista café yang masih kurang mengetahui cara penyeduhan kopi yang benar. Yang kedua, saat penulis mendapatkan jadwal kebun pada tanggal 22 Januari 2020, penulis menemukan permasalahan pada petani kopi yang pada saat itu sedang berada di lahan pembibitan. Penulis mengetahui bahwa ada beberapa petani yang kurang memahami tentang

bagaimana posisi penanaman kopi yang benar. Masih ada beberapa petani yang belum mengetahui jarak penanaman antara kopi yang satu dengan yang lainnya.

#### **D. TANGGAPAN DARI PIHAK LEMBAGA TEMPAT PRAKTIK**

Dari beberapa permasalahan yang timbul pada perusahaan, hal ini sangat berpengaruh pada reputasi perusahaan dan kualitas produknya. Oleh sebab itu, perusahaan menganggapi permasalahan yang ada dengan cara antara lain :

1. Menganalisis akar permasalahan melalui pihak-pihak yang mengetahui, kemudian mengkomunikasikan kebenarannya dengan manajer café.
2. Membuatkan jadwal edukasi penyeduhan kopi kepada setiap barista.
3. Melakukan pengawasan dan memberikan pengarahan secara bertahap kepada para petani saat kegiatan di kebun.

## **BAB III**

### **PEMBAHASAN**

#### **A. Pengertian Kualitas**

Kualitas produk mempunyai peranan penting bagi perusahaan, karena berpengaruh pada kepercayaan yang bernilai dimata para konsumen. Untuk menjaga nama baik sebuah bisnis yang telah dilakukan, sebuah perusahaan harus cermat dalam menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Menurut Sofyan Assauri, kualitas merupakan sebagian kumpulan dan sejumlah sifat-sifat yang sebagian dideskripsikan dalam bentuk produk atau jasa yang bersangkutan.<sup>1</sup>

#### **B. Pengertian Pengendalian Kualitas**

Pada perkembangan dunia bisnis, sebuah kualitas produk perlu diperhatikan dan dijadikan sebagai hal yang tak dapat lepas dari pengendalian produksi. Pengendalian kualitas sangat diutamakan oleh perusahaan untuk mempertahankan pasar, menambah pasar, dan mampu bersaing dalam pasar.

Menurut Parwati dan Sakti, pengendalian kualitas adalah suatu sistem penjagaan dari suatu derajat kualitas produk atau proses yang dikehendaki dengan cara perencanaan yang seksama dan secara terus menerus serta tindakan korektif bilamana diperlukan.<sup>2</sup>

Dengan adanya pengendalian kualitas dalam perusahaan, maka perusahaan berusaha untuk selalu memperbaiki produk dan mengurangi kerugian karena kerusakan-kerusakan yang kemungkinan akan terjadi.

#### **C. Proses Pengendalian Kualitas Kopi Pasca Panen**

Menurut Sofyan Assauri menyatakan bahwa tahapan pengendalian kualitas terdiri dari dua tingkatan antara lain:<sup>3</sup>

##### **1. Pengawasan selama Pengolahan (Proses)**

###### **a. Proses Panen**

Pemanenan buah kopi dilakukan secara manual dengan cara memetik buah yang telah masak. Ukuran kematangan buah ditandai oleh

---

<sup>1</sup>Sofyan Assauri, *Manajemen Produksi dan Operasi* (Jakarta:Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, 2004)

<sup>2</sup> C.I Parwati dan Rian Mandar Sakti, *Pengendalian Kualitas Produk Cacat dengan Metode Pendekatan Kaizen dan Analisis Masalah dengan Seven Tools*(Yogyakarta: PT. Adi Satria Abadi, 2012)

<sup>3</sup>Sofyan Assauri, *Manajemen Operasi dan Operasi* (Jakarta: LP FE UI Dwiwinarno, 2009)

perubahan warna kulit buah. Kulit buah berwarna hijau tua ketika masih muda, berwarna kuning ketika setengah masak dan berwarna merah saat masak penuh. Ketika panen, cherry di kelompokkan menjadi 2 bagian yaitu Grade A dan Grade B. Grade A adalah cherry yang warna merah dan Grade B yang warna hijau.

**b. Proses Pengolahan**

Proses kopi dilakukan setelah buah kopi (*coffee cherry*) dipetik, buah kopi harus melalui beberapa pilihan proses untuk menjadi greenbean. Kualitas kopi ditentukan dari 30 % dari petani atau kebun dan 60% dari proses *roasting* dan 10% dari barista.

**c. Proses Pecah Kulit**

Dalam proses pecah kulit terdapat 2 proses yaitu proses basah dan proses kering. Proses basah disebut dengan *full wash* dan proses kering disebut dengan natural. Dalam proses pecah kulit ini kita akan mengetahui kualitas biji kopi yang baik dan kurang baik. Dalam proses basah atau *full wash*, cherry direndam kurang lebih 2-4 hari, apabila direndam terdapat cherry yang mengapung maka itu dikatakan biji kopi yang berkualitas kurang baik, dan yang tetap terendam itu dikatakan biji kopi berkualitas baik. Dalam proses kering atau natural, cherry yang sudah dipetik langsung dijemur kurang lebih 15-30 hari. Dalam proses ini, biji kopi dapat dikatakan baik terlihat setelah mengalami proses penghilangan kulit kopi dengan cara dilindas. Apabila biji kopi pecah maka kualitas biji kopi kurang baik, apabila biji kopi tetap utuh maka kualitas biji kopi baik.

**d. Proses Sortasi**

Biji kopi yang sudah berbentuk seperti beras harus disortasi secara fisik atas dasar ukuran dan cacat bijinya. Kotoran-kotoran non kopi seperti serpihan kayu atau kulit kopi harus juga dipisahkan.

**e. Proses Sangrai**

Sebelum biji kopi di masukkan ke mesin sangrai, pastikan kadar air biji kopi tidak lebih dari 12 %. Selanjutnya menentukan tingkat kematangan biji kopi sesuai dengan karakter rasa yang diinginkan. Tingkat kematangan biji kopi dapat dibagi menjadi tiga yaitu *light*, *medium*, dan *dark*. *Light*

memiliki karakter rasa yang hambar, *Medium* memiliki karakter rasa yang maksimal, sedangkan *dark* memiliki karakter rasa yang pahit cenderung hangus. Setelah menentukan tingkat kematangan kopi, selanjutnya menentukan karakter rasa kopi atau disebut dengan *cupping*.

**f. Proses Pengemasan**

Dalam proses pengemasan sachet 70% menggunakan mesin dan 30% manual. Sedangkan proses pengemasan *standing pouch* masih menggunakan cara manual.

**2. Pengawasan atas Hasil yang telah Diselesaikan**

Walaupun telah diadakan pengendalian kualitas dalam setiap prosesnya, tetapi hal ini tidak dapat menjamin bahwa tidak ada hasil yang rusak atau kurang baik pada produk. Untuk menjaga agar hasil akhir baik atau sedikit cacatnya, maka diperlukan pengawasan secara berkala terhadap produk akhir. Menurut penulis, PT. Harta Mulia cukup baik dalam pengendalian kualitasnya, hal ini ditinjau dari beberapa uraian tahapan proses diatas dan juga pemilihan bahan kemasan yang sangat aman dari kerusakan. Meskipun aman, penulis juga pernah mendapati ada beberapa kemasan yang rusak akibat kesalahan teknik pada mesin, tetapi PT. Harta Mulia segera memperbaiki dan menyortir produk yang mengalami kerusakan.



## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Keboen Kopi Karanganyar merupakan perkebunan warisan Belanda yang dibuka sejak 1874 oleh seorang Belanda bernama H.J Velsink. Setelah Indonesia merdeka, Belanda pun meninggalkan Indonesia dan kemudian perkebunan diambil alih dan dikelola oleh Keluarga Deni Roshadi secara turun menurun selama 3 generasi.
2. Kualitas produk mempunyai peranan penting bagi perusahaan, karena berpengaruh pada kepercayaan yang bernilai dimata para konsumen. Oleh sebab itu, pengendalian kualitas sangat diutamakan oleh perusahaan untuk mempertahankan pasar, menambah pasar, dan mampu bersaing dalam pasar.
3. Ada beberapa tahapan dalam proses pengendalian kualitas kopi pasca panen diantaranya :
  - a. Pengawasan saat pengolahan : Proses panen, proses pengolahan, proses pecah kulit, proses sortasi, proses sangrai, dan proses pengemasan.
  - b. Pengawasan atas hasil yang telah diselesaikan.

#### **B. Saran**

##### **1. Bagi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam**

Diharapkan dapat menambah jaringan kerjasama dengan perusahaan-perusahaan, sehingga dapat menyerap mahasiswa lebih banyak dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), lebih tepat waktu dalam pembekalan sebelum mahasiswa melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), serta lebih cepat dalam menanggapi permasalahan mahasiswa terkait dengan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).

##### **2. Bagi Lembaga Tempat Praktik Pengalaman Lapangan (PPL)**

Diharapkan dapat terus memperhatikan kualitas di setiap prosesnya dan diharapkan agar lembaga tetap mempertimbangkan setiap kritik dan saran dari pihak manapun demi keberlangsungan operasional perusahaan.

### **3. Bagi Mahasiswa**

Diharapkan dapat memberikan tambahan wawasan dan dapat mengamalkan ilmu yang telah didapat dari lembaga tempat Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) serta menganalisis kekurangan-kekurangan yang terdapat dalam perusahaan dan memberikan solusi kepada lembaga tempat Praktik Pengalaman Lapangan (PPL).

## DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, Sofyan. 2009.*Manajemen Operasi dan Operasi*. Jakarta: LP FE UI Dwiwinarno.
- Assauri, Sofyan. 2004.*Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Parwati C.I dan Rian Mandar Sakti. 2012.*Pengendalian Kualitas Produk Cacat dengan Metode Pendekatan Kaizen dan Analisis Masalah dengan Seven Tools*. Yogyakarta: PT. Adi Satria Abadi.

**BERITA ACARA HARIAN/MINGGUAN INDIVIDUAL**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) GELOMBANG I**  
**JURUSAN MANAJEMEN BISNIS SYARI'AH**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM IAIN TULUNGAGUNG**  
**TAHUN 2020**

Pada tanggal **6-12 Januari 2012** bertempat di lembaga **PT. Harta Mulia (Keboen Kopi Karanganyar) Blitar** telah dilaksanakan PPL Gelombang I Manajemen Bisnis Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Tulungagung Tahun 2020 oleh mahasiswa dengan identitas sebagai berikut :

Nama/NIM/Jurusan : Nur Azlin/12405173046/Manajemen Bisnis Syari'ah

Bentuk kegiatan adalah :

**SENIN, 06 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan apel pagi bersama dengan para anggota dan staff Keboen Kopi Karanganyar Blitar. Yang dilaksanakan pada pukul 09.00 WIB.
2. Pemberian arahan mengenai jadwal dan kegiatan PPL oleh pembimbing.
3. Pemberitahuan jadwal kegiatan PPL.

**SELASA, 07 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 08.30 WIB.
2. Persiapan kegiatan di ruang produksi kopi.
3. Pengenalan jenis-jenis kopi oleh divisi produksi.
4. Penjelasan materi tentang penyeduhan kopi dengan V60.

**RABU, 08 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 09.00 WIB.
2. Persiapan kegiatan di ruang produksi.
3. Penjelasan cara penggunaan alat-alat untuk menggiling kopi sampai kopi siap di sajikan.

**KAMIS, 09 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 08.30 WIB.
2. Persiapan kegiatan di ruang produksi kopi.
3. Pemahaman *Quality Control* pada pemilihan biji kopi.
4. Diskusi bersama dengan direktur pemasaran.

**JUMAT, 10 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 08.30 WIB.

2. Langsung menuju ruang *Roasting*.
3. Diskusi bersama direktur pemasaran mengenai penjualan langsung atau *direct selling*.

**SABTU, 11 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini berada di bagian pariwisata tepatnya di ruang informasi. Di ruang informasi ditugaskan untuk melayani bagi para pengunjung yang ingin menyewa ATV dan memberikan informasi yang dibutuhkan pengunjung.

**MINGGU, 12 Januari 2020**

1. Follow up pembagian tugas masing-masing di bagian pariwisata.
2. Memandu para pengunjung di Rumah Lodji untuk mengetahui sejarah dan barang-barang peninggalan didalamnya.

Tulungagung, 12 Januari 2020

MENGETAHUI :  
Pembimbing/Dosen Pamong

Cintya Kumalaningtyas

**BERITA ACARA HARIAN/MINGGUAN INDIVIDUAL**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) GELOMBANG I**  
**JURUSAN MANAJEMEN BISNIS SYARI'AH**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM IAIN TULUNGAGUNG**  
**TAHUN 2020**

Pada tanggal **13-19 Januari 2020** bertempat di lembaga **PT. Harta Mulia (Keboen Kopi Karanganyar) Blitar** telah dilaksanakan PPL Gelombang I Manajemen Bisnis Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Tulungagung Tahun 2020 oleh mahasiswa dengan identitas sebagai berikut :

Nama/NIM/Jurusan : Nur Azlin/12405173046/Manajemen Bisnis Syari'ah

Bentuk kegiatan adalah :  
**SENIN, 13 Januari 2020**

1. LIBUR

**SELASA, 14 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 08.30 WIB.
2. Persiapan kegiatan di ruang produksi kopi
3. Mempacking produk.
4. *Roasting* biji kopi.

**RABU, 15 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 09.00 WIB.
2. Persiapan kegiatan di ruang produksi.
3. Membantu mempacking produk.
4. *Quality Control* pemilihan biji kopi.

**KAMIS, 16 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 09.00 WIB.
2. Persiapan kegiatan di ruang produksi kopi.
3. Membantu mempacking produk.
4. Praktek penyeduhan kopi menggunakan metode *Aeropress* oleh karyawan produksi.

**JUMAT, 17 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 09.00 WIB.
2. Pembelajaran tentang *Cupping* kopi.
3. Praktek penyeduhan kopi menggunakan metode *Siphon* oleh karyawan produksi.
4. Kunjungan DPL ke lembaga tempat PPL.

**SABTU, 18 Januari 2020**

1. Membantu karyawan di O.G Caffe untuk melayani pesanan pengunjung.

**MINGGU, 19 Januari 2020**

1. Membantu karyawan melayani tiket masuk pengunjung di loket.

Tulungagung, 19 Januari 2020

MENGETAHUI :  
Pembimbing/Dosen Pamong

Cintya Kumalaningtyas

**BERITA ACARA HARIAN/MINGGUAN INDIVIDUAL**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) GELOMBANG I**  
**JURUSAN MANAJEMEN BISNIS SYARI'AH**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM IAIN TULUNGAGUNG**  
**TAHUN 2020**

Pada tanggal **20-26 Januari 2012** bertempat di lembaga **PT. Harta Mulia (Keboen Kopi Karanganyar) Blitar** telah dilaksanakan PPL Gelombang I Manajemen Bisnis Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Tulungagung Tahun 2020 oleh mahasiswa dengan identitas sebagai berikut :

Nama/NIM/Jurusan : Nur Azlin/12405173046/Manajemen Bisnis Syari'ah

Bentuk kegiatan adalah :

**SENIN, 20 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 09.00 WIB.
2. Persiapan di ruang produksi.
3. Memproduksi kopi warak mulai dari *Grinder* biji kopi sampai pengemasan.

**SELASA, 21 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 09.00 WIB.
2. Persiapan di ruang produksi.
3. Stok opname persediaan biji kopi.
4. *Roasting* biji kopi.

**RABU, 22 Januari 2020**

1. Pemberian materi dasar mengenai tumbuhan kopi, mulai dari pembibitan sampai panen.
2. Keliling kebun.
3. Diskusi bersama divisi perkebunan.

**KAMIS, 23 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 09.00 WIB.
2. Persiapan di ruang produksi.
3. Pemberian label pada produk.

**JUMAT, 24 Januari 2020**

1. LIBUR

**SABTU, 25 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini berada di bagian pariwisata tepatnya di ruang informasi. Di ruang informasi ditugaskan untuk melayani bagi para



pengunjung yang ingin menyewa ATV, Jeep dan memberikan informasi yang dibutuhkan pengunjung.

**MINGGU, 26 Januari 2020**

1. Membantu karyawan melayani tiket masuk pengunjung di loket.

Tulungagung, 26 Januari 2020

MENGETAHUI :  
Pembimbing/Dosen Pamong

Cintya Kumalaningtyas

**BERITA ACARA MINGGUAN INDIVIDUAL**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) GELOMBANG I**  
**JURUSAN MANAJEMEN BISNIS SYARI'AH**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM IAIN TULUNGAGUNG**  
**TAHUN 2020**

Pada tanggal **27 Januari-2 Februari 2020** bertempat di lembaga **PT. Harta Mulia (Keboen Kopi Karanganyar) Blitar** telah dilaksanakan PPL Gelombang I Manajemen Bisnis Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Tulungagung Tahun 2020 oleh mahasiswa dengan identitas sebagai berikut :

Nama/NIM/Jurusan : NUR AZLIN/12405173046/Manajemen Bisnis Syari'ah  
Bentuk kegiatan adalah :

**SENIN, 27 Januari 2020**

1. LIBUR

**SELASA, 28 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 08.30 WIB.
2. Persiapan kegiatan di ruang produksi kopi.
3. Diskusi bersama kepala Divisi Produksi

**RABU, 29 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 08.30 WIB.
2. Persiapan kegiatan di ruang produksi kopi.
3. Grinder.
4. Packing.
5. Membantu di loket.

**KAMIS, 30 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 08.30 WIB.
2. Persiapan kegiatan di ruang produksi kopi.
3. Packing permen kopi
4. Roasting

**JUMAT, 31 Januari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 08.30 WIB.
2. Membantu edukasi kopi.
3. Belajar roasting.
4. Membantu kegiatan pemasaran di ruang produksi.

**SABTU, 1 Februari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 08.30 WIB.
2. Packing produk
3. Belajar penyeduhan espresso

**MINGGU, 2 Februari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 08.30 WIB.
2. Roasting kopi
3. Membantu kegiatan pemasaran di produksi.
4. Grinder kopi hijau.
5. Mempacking kopi hijau.

Tulungagung, 2 Februari 2020

MENGETAHUI :  
Pembimbing/Dosen Pamong

Cintya Kumalaningtyas

**BERITA ACARA MINGGUAN INDIVIDUAL**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) GELOMBANG I**  
**JURUSAN MANAJEMEN BISNIS SYARI'AH**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM IAIN TULUNGAGUNG**  
**TAHUN 2020**

Pada tanggal **3 Februari-7 Februari 2020** bertempat di lembaga **PT. Harta Mulia (Keboen Kopi Karanganyar) Blitar** telah dilaksanakan PPL Gelombang I Manajemen Bisnis Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Tulungagung Tahun 2020 oleh mahasiswa dengan identitas sebagai berikut :

Nama/NIM/Jurusan : Nur Azlin/12405173046/Manajemen Bisnis Syari'ah  
Bentuk kegiatan adalah :

**SENIN, 3 Februari 2020**

1. LIBUR

**SELASA, 4 Februari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 08.30 WIB.
2. Persiapan kegiatan di ruang produksi kopi.
3. Diskusi pendalaman materi bersama kepala Divisi Produksi

**RABU, 5 Februari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 08.30 WIB.
2. Persiapan kegiatan di ruang produksi kopi.
3. Grinder
4. Produksi warak

**KAMIS, 6 Februari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 08.30 WIB.
2. Persiapan kegiatan di ruang produksi kopi.
3. Produksi Warak

**JUMAT, 7 Februari 2020**

1. Kegiatan hari ini diawali dengan doa bersama pada pukul 08.30 WIB.
2. Roasting
3. Packing

Tulungagung, 7 Februari 2020

MENGETAHUI :  
Pembimbing/Dosen Pamong

Cintya Kumalaningtyas

## LAMPIRAN

