BAB III

PELAKSANAAN KERJA PRAKTEK

3.1 Bidang Pelaksanaan Kerja Praktek

Bidang pelaksanaan kerja praktek ini penulis di tempatkan di bagian peroastingan biji kopi yang dimana biji kopi *green bean* akan di sangrai atau di panggang melalui mesin penyangraian khusus kopi yang hasilnya nanti akan di jual kepada konsumen. dalam pelaksanaan kerja praktek tersebut penulis juga diharuskan menyeleksi *green bean* sebelum dilakukan nya proses produksi biji kopi dan juga pada saat sesudah proses produksi. Dalam pelaksanaan tersebut penulis diberikan pengarahan dan bimbingan mengenai kegiatan yang dilakukan oleh pihak kafe Noah's Barn. Dimana dengan ilmu pengetahuan yang telah didapatkan dalam perkulihan penulis dituntut dapat melaksanakan kegiatan kerja praktek dengan baik.

3.2 Teknis Pelaksanaan Kerja Praktek

Kegiatan yang dilakukan oleh penulis selama melaksanakan kerja praktek di kafe Noah's Barn adalah membantu proses produksi yang dilakukan menjadi dua bagian yaitu sebelum dilakukannya peroastingan dan setelah dilakukannya peroastingan. Adapun tugas yang diberikan kepada penulis adalah sebagai berikut:

1. Penimbangan *green bean* biji kopi arabika yang akan di roasting
2. peroastingan
3. Penyortiran biji kopi yang sudah dilakukannya peroastingan
4. *Cupping* atau mencicipi rasa dari biji kopi yang sudah di roasting
5. pengemasan

3.3 Hasil Pelakanaan Kerja Praktek

3.3.1 Pelaksanaan Proses Produksi biji Kopi Arabika pada kafe Noah's Barn Dayang Sumbi

Dalam pelaksanaan proses produksi kopi arabika pada kafe Noah's Barn dibagi menjadi 2 (Dua) yaitu, sebelum dilakukannya proastingan proses produksi dan sesudah dilakukannya proastingan proses produksi pada biji kopi arabika. Proses produksi dikategorikan sebagai berikut:

a. Proses produksi sebelum peroastingan

1. Pemilihan biji kopi

   Pemilihan biji kopi arabika pada saat sebelum dilakukan peroastingan sangatlah penting karna kita harus mengetahui biji kopi jenis apa dan dari daerah mana biji kopi yang akan diroasting.

2. Penimbangan biji kopi

   Melakukan penimbangan terlebih dahulu pada *green bean* yang sudah dipilih yang gunanya untuk mengetahui berapa kg produksi kopi per harinya

3. Proses peroastingan

   Proses peroastingan dilakukan sebanyak 2 kali pada siang hari, dan malam hari. Proses peroastingan hanya memproduksi 3 kg biji kopi saja yang gunanya untuk mempermudah pemerataan pemanggangan biji kopi pada saat proses peroastingan.

b. Proses produksi sesudah peroastingan

1. Pemilihan biji kopi

   Biji kopi yang tidak matang merata akan di pisahkan, karena bilamana tercampur dengan biji kopi yang matang merata akan mempengaruhi kwalitas rasa dari biji kopi tersebut.

2. *Cupping* / pengecekan rasa

   Melakukan pengecekan rasa atau biasa dibilang *cupping* yang berguna untuk mengetahui apakah kopi ini layak apa tidak untuk dipasarkan kepada konsumen

3. Pengemasan

   Melakukan pengemasan biji kopi dari berat 250 gram hingga 1 kg yang nantinya akan di jual kepada konsumen.

Proses produksi kopi arabika ini haruslah baik pengerjaannya selain berpengaruh pada konsistensi kematangan biji kopi yang telah diroasting akan berpengaruh cukup besar pula pada hasil rasa kopi yang dikeluarkan. Semakin banyak warna roastingan yang tidak merata pada biji kopi semakin hambar pula cita rasa yang dikeluarkan oleh kopi tersebut.

Maka dari itu peroasting biasanya menyeleksi kembali hasil roastingan biji kopi tersebut apakah biji kopi tersebut layak apa tidaknya untuk dipasarkan kepada produsen ataupun konsumen. Biasanya peroasting setelah menyeleksi biji kopi yang sudah diroasting akan di lakukan uji cita rasa (*cupping)* bertujuan untuk mengetahui apakah kopi tersebut layak untuk di jual atau tidaknya.

3.3.2 Hambatan yang diahadapi Dalam Pelaksanaan Proses Produksi Biji Kopi Arabika Pada Kafe Noah's Barn Dayang Sumbi

Dalam pelaksanaan proses produksi terdapat beberapa hambatan yang bisa mengganggu proses produksi kopi arabika. Hal ini tentulah sangat mengganggu pada saat proses produksi berlangsung, tetapi jika hambatan tersebut dapat diatasi maka pelaksanaan proses produksi dapat berjalan dengan lancar dan juga efektif, Berdasarkan hal tersebut ada beberapa kendala yang diahadapi saat melakukan proses produksi diantaranya :

1. Mesin roasting tidak bisa dipakai terlalu lama karena daya listrik yang dipakai terlalu besar.
2. Proses Produksi kopi pada saat dilakukannya peroastingan tidak bisa dalam skala besar
3. Jika nilai tukar dolar terhadap rupiah sedang naik biaya yang dibutuhkan untuk membeli biji kopi lebih tinggi tetapi harga jual kopi tetap
4. Pekerja pada proses produksi biji kopi arabika hanya memiliki 1 orang pekerja saja

3.3.3 Upaya Dalam Mengatasi Hambatan Pada Saat Pelaksanaan Proses Produksi Biji Kopi Arabika Pada Kafe Noah's Barn Dayang Sumbi

Dalam mengatasi hambatan Pelaksanaan Proses Produksi Kopi Arabika Pada Kafe Noah's Barn Dayang Sumbi, diantaranya :

1. Melakukan pembagian waktu dalam pembagian listrik pada saat proses produksi dengan listrik yang sedang dipakai di daerah cafe

2. Melakukan proses peroastingan secara bergantian atau berkala
3. Membeli biji kopi pada saat nilai tukar dolar terhadap rupiah turun dan membelinya dengan kuantitas yang banyak untuk stok biji kopi yang berada digudang
4. Menambah tenaga kerja pada bagian proses produksi agar lebih efesien dan cepat dalam pekerjaan proses produksi biji kopi arabika