

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil kopi (*Coffea sp*) terbesar keempat di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Colombia. Berdasarkan data dari Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian menunjukkan bahwa pada tahun 2015 sekitar 78% kopi dunia di pasok dari Indonesia. Dari total produksi 644.000 ton, sekitar 59,2% diekspor dan sisanya 40,8% untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Kopi merupakan komoditi penting dalam perdagangan internasional sejak abad ke-19. Setiap tahunnya kebutuhan kopi di dunia semakin meningkat. Pada saat ini produksi kopi terutama kopi dari daerah mempunyai produk dengan mutu yang bervariasi seiring dengan keinginan dan jumlah permintaan konsumen. Secara umum terdapat dua macam varietas kopi yang dikenal yaitu kopi arabika dan kopi robusta.

Seiring dengan perkembangan teknologi dan persaingan bisnis yang semakin ketat maka perusahaan bersaing dalam menghasilkan produk yang berkualitas tinggi. Suatu produk dapat diterima oleh konsumen apabila mampu memenuhi kebutuhannya berdasarkan kualitas produk yang dihasilkan. Hal ini juga berkaitan dengan keberhasilan perusahaan sebagai pencipta produk, sehingga dapat dikatakan perusahaan mampu bersaing dipasar domestik maupun pasar internasional. Perusahaan yang mempunyai tingkat daya saing yang tinggi dapat bertahan dengan mengutamakan peningkatan mutu, peningkatan produktivitas, serta peningkatan efisiensi. Kualitas adalah aspek penting bagi perkembangan perusahaan. Saat ini, kualitas adalah salah satu strategi yang dilakukan untuk menguasai pangsa pasar terhadap produk sejenis yang beredar dipasaran.

Pengendalian kualitas merupakan suatu metode pengendalian atas kualitas terhadap *input*, proses hingga *output* dari suatu siklus produksi. Tanpa adanya pengendalian kualitas produk dapat menimbulkan kerugian besar bagi perusahaan,

karena penyimpangan-penyimpangan yang tidak diketahui sehingga perbaikan tidak bisa dilakukan dan akhirnya penyimpangan akan terjadi secara terus-menerus. Apabila pengendalian kualitas dapat dilakukan dengan baik maka dapat meminimalisir terjadinya penyimpangan pada saat perbaikan proses produksi dimasa yang akan datang. Proses produksi yang selalu memperhatikan kualitas produk akan menghasilkan produk yang mempunyai kualitas tinggi dan meminimalisir dari kecacatan dan kerusakan suatu produk untuk meningkatkan kualitas secara dramatik menuju tingkat kegagalan nol = 0 (*zero defect*).

Penerapan pengendalian kualitas dalam suatu perusahaan menggunakan metode yang berbeda-beda, hal ini disesuaikan dengan standar perusahaan terhadap produknya. Terdapat beberapa macam metode untuk melakukan pengendalian kualitas, salah satunya yaitu pengendalian kualitas dengan metode *Six Sigma*. *Six Sigma* merupakan alat untuk memperbaiki kualitas produk dengan mereduksi tingkat kecacatan produk melalui 5 tahapan (DMAIC), yaitu *Define* (Identifikasi Masalah), *Measure* (Pengukuran Performance Kualitas), *Analyze* (Melakukan Analisa Terhadap Penyebab Kecacatan), *Improvement* (Melakukan Usaha Perbaikan Untuk Meningkatkan Kualitas), dan *Control* (Pengendalian). *Six Sigma* adalah suatu besaran (*metric*) yang dapat kita terjemahkan sebagai suatu proses pengukuran dengan menggunakan *tools-tools* statistic dan teknik untuk mengurangi cacat hingga tidak lebih dari 3,4 DPMO (*Defect Per Million Opportunities*) atau 99,99966% difokuskan untuk mencapai kepuasan pelanggan (Wahyuni dkk, 2015:21). Dengan menggunakan metode *Six Sigma*-DMAIC diharapkan perusahaan mampu melakukan pengendalian kualitas dan perbaikan kualitas produk agar perusahaan mampu memenuhi kebutuhan pelanggan serta dapat mencapai target yang diinginkan perusahaan.

Dengan meningkatnya taraf hidup dan pergeseran gaya hidup masyarakat perkotaan di Jember telah mendorong terjadinya pergeseran dalam pola konsumsi kopi. Saat ini banyak kedai kopi baik yang franchise merk terkenal maupun lokal, sebagai tempat bersosialisasi dan mencari kenikmatan dari minuman kopi. Kopi mempunyai cita rasa yang spesifik tidak hanya berdasarkan pada jenisnya saja arabika atau robusta. Citarasa kopi merupakan aspek utama dalam menentukan

kualitas kopi. Banyak hal yang mempengaruhi citarasa kopi yaitu jenis, lokasi tumbuh, iklim, proses panen dan pasca panen, proses sangrai, grinding dan cara seduhan. Sangrai (*roasting*) adalah proses pengolahan biji kopi yang sudah mencapai tingkat kekeringan yang ideal. Melalui proses sangrai, biji kopi mentah (*green bean*) berubah menjadi biji kopi panggang (*roasted bean*). Proses sangrai kopi bertujuan untuk mengeluarkan aroma dan juga citarasa kopi dengan karakteristik tertentu dan memudahkan proses grinding dan ekstraksi, serta menjaga atau menghasilkan aktivitas antioksidan pada biji kopi.

Bedhag Kopi merupakan usaha kecil yang mengolah kopi dari hulu hingga hilir, seperti perawatan kebun, proses pasca panen, sangrai (*roasting*), produk untuk standar kopi *specialty* kafe. Usaha Bedhag Kopi terletak di Jalan Jawa 2 No 4 Rt. 03 Rw. 36 Tegalboto Kidul Kel. Sumbersari, Kec. Sumbersari, Jember Jawa Timur. Usaha ini berdiri sejak tahun 2016. Pemilik Usaha Kecil Bedhag Kopi adalah Donny Agustinus Waluyo, SE. Usaha ini menyangrai (*roasting*) berbagai macam jenis kopi, khususnya kopi robusta, arabika, dan librika. Tetapi yang menjadi ciri khas adalah Kopi Robusta. Kopi Robusta ditanam di daerah Jelbuk Gunung Argopuro Jember. Kopi Robusta olah basah atau kering diperoleh dari Kebun Komunitas Sukma Elang Jelbuk Jember proses UPH Jember Kampus Kopi. Usaha Bedhag Kopi ini mampu menyangrai (*roasting*) 25kg perbulan biji kopi robusta kering. Usaha Bedhag Kopi juga belum menerapkan pengendalian kualitas secara keseluruhan terkait syarat mutu biji kopi robusta sangrai. Dengan begitu tentunya diperlukan pengendalian kualitas secara menyeluruh dan lebih detail pada proses biji kopi robusta sangrai melalui metode *Six Sigma* untuk meminimalisir tingkat ketidaksesuaian yang terjadi pada produk biji kopi robusta sangrai. Maka dari itu penulis mengambil judul “Pengendalian Kualitas Biji Kopi Robusta Sangrai Menggunakan Metode *Six Sigma* Pada Usaha Kecil Bedhag Kopi Kabupaten Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Jenis ketidaksesuaian apa yang paling dominan terjadi pada proses produksi biji kopi robusta sangrai di Bedhag Kopi dan masihkah berada dalam batas kendali atau tidak?
2. Berapa nilai DPMO (*Defect Per Million Opportunities*) dan tingkat *sigma* pada produk biji kopi robusta sangrai pada Bedhag Kopi?
3. Apa sajakah faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya ketidaksesuaian produk biji kopi robusta sangrai sehingga dapat menentukan rencana perbaikan kualitas terhadap produk biji kopi robusta sangrai pada Bedhag Kopi?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui dan menjelaskan jenis ketidaksesuaian apa yang paling dominan terjadi pada proses produksi biji kopi robusta sangrai di Bedhag Kopi dan masih berada dalam batas kendali atau tidak.
2. Untuk menentukan nilai DPMO (*Defect Per Million Opportunities*) dan tingkat *sigma* proses biji kopi robusta sangrai pada Bedhag Kopi.
3. Untuk mengetahui dan menjelaskan faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya ketidaksesuaian produk biji kopi robusta sangrai sehingga dapat menentukan rencana perbaikan kualitas terhadap produk biji kopi robusta sangrai pada Bedhag Kopi.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan
Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan dasar referensi bagi perusahaan dalam perbaikan proses pengendalian kualitas agar mendapatkan produk yang berkualitas mengenai proses biji kopi robusta sangrai agar tetap bisa bersaing dengan kompetitor.

2. Bagi Peneliti

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana dan bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan terkait pengendalian kualitas proses biji kopi robusta sangrai.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi dan dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk peneliti selanjutnya tentang pengendalian kualitas proses biji kopi robusta sangrai.