

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Persaingan bisnis untuk usaha roasting atau penyangraian kopi di Indonesia sudah sangat berkembang. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya usaha roasting kopi baik industri dengan skala produksi kecil hingga dengan skala produksi yang besar. Secara umum terdapat dua macam varietas kopi yang dikenal, yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Kopi robusta memiliki kelebihan yaitu kadar kafein yang terkandung pada kopi robusta lebih tinggi dibandingkan dengan kadar kafein dari kopi arabika. Dengan persaingan bisnis yang ketat akan membuat produsen untuk terus menerus memproduksi biji kopi yang berkualitas untuk bisa bersaing dengan produk-produk dari pesaing bisnis yang serupa. Karena untuk saat ini konsumen sudah mahir untuk membedakan bagaimana produk yang berkualitas. Oleh sebab itu produsen harus mampu memuaskan keinginan konsumen dengan memberikan produk-produk yang berkualitas untuk dipasarkan.

Macro Coffee Roastery usaha ini berdiri pada awal tahun 2015 merupakan usaha yang bergerak pada bidang kopi khususnya usaha roasting kopi atau penyangraian kopi. Usaha ini meroasting berbagai macam jenis kopi yang terdapat di Nusantara, khususnya kopi robusta. Adapun macam-macam kopi robusta yang di roasting oleh Macro Coffee adalah Jember Sumbercandik, Jember Tanggul, Jember Panti, Raung, Tanah Wulan, Jember Sidomulyo, dan Kopi Lanang Jember (*Peaberry*). Pada Macro Coffe jumlah rata-rata produksinya per hari mencapai 15Kg sampai 20Kg kopi yang di Roasting. Di Macro Coffee Roastery terkadang terjadi kecacatan produk, kecacatan produk yang terjadi seperti biji kopi hangus/hitam, biji kopi muda, dan biji kopi pecah. Pada penelitian ini varietas kopi yang diteliti varietas kopi robusta yaitu biji kopi Robusta Panti. Untuk menghasilkan kopi yang diinginkan oleh konsumen, Macro Coffe Roastery perlu meningkatkan kualitas poduknya dengan melakukan pencatatan setiap

produk yang cacat dan juga perlu melakukan pengendalian kualitas. Karena selama ini di Macro Coffee Roastery untuk melakukan pengendalian kualitas hanya dilakukan secara visual yaitu hanya dengan menyortir produk yang cacat dan tidak dilakukan pencatatan berapa biji kopi yang cacat setelah dilakukan penyangraian.

Pengendalian kualitas merupakan salah satu langkah yang dapat dilakukan untuk mengendalikan suatu hasil dari produksi. Untuk melakukan pengendalian tersebut, salah satu yang dapat dilakukan adalah dengan menggunakan SPC (*Statistical Process Control*). Dengan menggunakan metode SPC ini diharapkan dapat bermanfaat dan juga untuk meningkatkan kualitas dari produk yang dihasilkan sehingga dapat memenuhi permintaan pasar dan kebutuhan konsumen.

Kualitas produk harus sangat diperhatikan agar produk yang dihasilkan diterima baik oleh konsumen. Untuk penelitian ini, peneliti menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC) yang digunakan untuk menunjang penelitian ini dengan peta kendali digunakan untuk mengetahui produk yang tidak terkendali atau terkontrol. Kapabilitas proses yaitu untuk mengukur kemampuan produk apakah telah memiliki kualitas yang baik atau belum. Diagram sebab akibat merupakan diagram berbentuk tulang ikan untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi untuk dilakukan perbaikan. Dengan alasan tersebut, maka penulis memilih metode *Statistical Proses Control* (SPC) untuk diterapkan pada penelitian yang dilaksanakan di Macro Coffee Roastery.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimanakah pengendalian kualitas roasting kopi robusta yang dilakukan pada Macro Coffe Roastery?
2. Bagaimana penerapan *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas pada biji kopi robusta sangrai di Macro Coffee Roastery?
3. Bagaimana kemampuan nilai kapabilitas proses produksi di Macro Coffee Roastery dalam menghasilkan produk biji kopi robusta sangrai?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk menganalisis proses pengendalian kualitas kopi robusta sangrai yang dilakukan pada Macro Coffee Roastery.
2. Untuk menganalisis dengan metode *Statistical Process Control* (SPC) dalam pengendalian kualitas pada biji kopi robusta sangrai di Macro Coffee Roastery.
3. Untuk menganalisis kemampuan nilai kapabilitas proses produksi di Macro Coffee Roastery dalam menghasilkan produk biji kopi robusta sangrai

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Bagi perusahaan, mengenai dengan penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dalam perbaikan proses pengendalian kualitas agar dapat menghasilkan produk akhir dengan kualitas yang baik dan diinginkan oleh konsumen. Dan dapat memberikan saran pada Macro Coffee Roastery dalam penyelesaian masalah yang ada.
2. Bagi peneliti, dapat menambah wawasan peneliti terkait proses pengendalian kualitas roasting kopi robusta, serta untuk memenuhi syarat menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
3. Bagi peneliti lain, sebagai sumbangan wawasan mengenai pengendalian kualitas roasting kopi robusta.