

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara produsen dan eksportir kopi paling besar di dunia. Hasil produksi kopi Indonesia mayoritas adalah varietas robusta. Indonesia juga terkenal karena memiliki sejumlah kopi khusus seperti ‘kopi luwak’ dan ‘kopi mandailing’. Berkaitan dengan komoditi-komoditi agrikultur, kopi adalah penghasil devisa terbesar keempat untuk Indonesia. Perkebunan kopi Indonesia mencakup total wilayah kira-kira 1,24 juta hektar, 933 hektar perkebunan robusta dan 307 hektar perkebunan arabika. Menurut data Badan Pusat Statistik (2022:320-324) pada 2022 jumlah produksi kopi Indonesia berjumlah 794,8 ribu Ton. 99,3% dari total produksi dihasilkan oleh perkebunan kopi rakyat (790,0 ribu ton), 0,6% dihasilkan oleh perkebunan besar negara (4,8 ribu ton).

Perkembangan UMKM sangat penting dalam perekonomian Indonesia. Usaha mikro kecil dan menengah atau UMKM merupakan kelompok usaha yang paling berkembang di Indonesia dan mampu bertahan dari krisis ekonomi. Kekuatan kelompok usaha ini yang harus dipertahankan dan diwajibkan oleh peraturan perundang-undangan. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia nomor 20 Tahun 2008, UMKM adalah kegiatan usaha yang memberikan pelayanan ekonomi kepada masyarakat untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi melalui lapangan kerja yang luas dan pendapatan yang lebih tinggi bagi masyarakat (Handayani, 2022).

Macro Coffee Roastery merupakan UMKM yang bergerak pada bidang industri minuman dalam kategori Kafe dan Warung Kopi. UMKM Macro Coffee Roastery merupakan industri kopi yang dikelola pemilik karena memiliki peluang untuk memasok kopi sangrai *single origin* ke kedai kopi di Jember. Macro Coffee Roastery berdiri pada Agustus 2015 dan berlokasi di Jalan Mastrip Timur 110b, Jember, Kecamatan Sumpalsari, Kabupaten Jember. Macro Coffee Roastery mengolah biji kopi atau dari *green bean* menjadi *roasted bean* dan kopi bubuk. Produk Macro Coffee Roastery antara lain *Arabica Ijen*, *Arabica Flores Bajawa*,

Arabica Bali Kintamani, *Arabica* Aceh Gayo, dan *Arabica* Argopuro Jember. Macro Coffee Roastery menawarkan pilihan minuman kopi olahan kopi seperti *cappuccino*, *americano*, *coffee latte* dan *black coffee*.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan pengelola usaha, di Macro Coffee Roastery terdapat 3 karyawan yang bekerja di bidang produksi dan dalam sehari, kopi robusta dapat diproduksi sekitar ± 30 kg per hari. Selama proses produksi, terdapat produk cacat yang mencapai 3% atau 0,9 kg dari total produksi di Macro Coffee Roastery yang menyebabkan penurunan kualitas produk. Macro Coffee Roastery belum memiliki standarisasi dan prosedur tertulis *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam proses produksi kopi robusta serta ditemukan suatu masalah yang menyebabkan proses produksi kopi robusta tidak berjalan dengan lancar karena selama proses produksi kopi robusta, pengendalian mutu produk tidak berjalan dengan lancar karena kesalahan yang diakibatkan dari kinerja karyawan yang kurang maksimal, karyawan tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) serta kurangnya disiplin kerja, sehingga penerapan SOP ini sangat penting agar dapat meminimalisir kesalahan dan penyimpangan yang terjadi di Macro Coffee Roastery dan menjadi pedoman dalam menjalankan aktivitas proses produksi agar karyawan bekerja secara konsisten dan produk yang dihasilkan berkualitas baik.

Standard Operating Procedure (SOP) adalah prosedur tertulis yang berisi seperangkat metode kerja atau langkah-langkah yang harus dilakukan untuk mencapai suatu tujuan. Menurut Arnina P (2020), *Standard Operating Procedure* (SOP) adalah prosedur standar yang harus diikuti pada penyelesaian suatu proses kerja, sebagai standar tertulis untuk mendorong dan menggerakkan suatu kelompok untuk mencapai tujuan organisasi. Menurut Kusumaningrum (2019) Bagi dunia kerja, *Standard Operating Procedure* (SOP) adalah petunjuk pegawai untuk melaksanakan pekerjaan dengan standar yang telah ditetapkan. SOP adalah serangkaian instruksi yang menggambarkan pendokumentasian dari kegiatan yang dilakukan secara berulang pada sebuah organisasi serta digunakan untuk memecahkan suatu masalah. SOP adalah suatu panduan yang dikemukakan secara jelas tentang apa yang di harapkan dan diisyaratkan dari semua karyawan dalam

menjalankan kegiatan sehari-hari. Menurut Susilowati (2017) Standar Operasional Prosedur dapat didefinisikan sebagai dokumen menjabarkan aktivitas operasional yang dilaksanakan sehari-hari, dengan tujuan agar pekerjaan tersebut dilaksanakan secara benar, tepat, dan konsisten, untuk menghasilkan produk sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) seringkali digunakan untuk menyebut semua dokumen yang mengatur aktivitas operasional organisasi, termasuk instruksi kerja, lembar kerja, dan sebagainya.

Berdasarkan pernyataan di atas, penting untuk merancang prosedur dan mengidentifikasi kegiatan dari pra produksi sampai pasca produksi. Perancangan SOP ini dilakukan agar mengurangi kesalahan yang dilakukan selama proses produksi kopi Robusta di Macro Coffee Roastery. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada produksi kopi robusta di Macro Coffee Roastery. Analisis ini dapat digunakan untuk mengetahui dan menilai tahapan proses produksi kopi robusta apakah sudah tepat atau belum serta menjadi pedoman agar kualitas produk tetap baik dan mengurangi cacat produk.

Penelitian terdahulu oleh Handayani (2022) dengan judul “Analisis Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pada Usaha Mikro UD. Jogle di Kabupaten Situbondo” dengan permasalahan yang diterima perusahaan antara lain pada proses produksi tidak adanya alat pencetakan rengginang, tenaga kerja tidak memakai alat pelindung diri (APD) dan kurang disiplin kerja, oleh karena itu penerapan SOP ini sangat penting untuk meminimalisir kesalahan atau penyimpangan yang terjadi selama ini di UD. Jogle Situbondo dan berperan sebagai pedoman dalam pelaksanaan kegiatan proses produksi agar karyawan bekerja secara konsisten dan produk yang dihasilkan berkualitas tinggi.

Penelitian Winata (2016) dengan judul “Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada Chocolab” menggunakan metode kualitatif eksploratif untuk membuat SOP, proses produksi dan distribusi Chocolab menjadi lebih terorganisir dan produk yang cacat lebih sedikit dibandingkan sebelum diterapkannya SOP tersebut. Menurut Sriyadi dkk, (2015) Penelitian sebelumnya yang mengevaluasi penerapan *Standard Operating Procedure - Good Agricultural*

Practices (SOP-GAP) pada budidaya padi organik di Kabupaten Bantul menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif dan teknik pengumpulan data melalui observasi dan wawancara. Hasil penelitian ini bertujuan untuk menunjukkan tingkat penerapan SOP-GAP di bidang pertanian dan keputusan permodalan di pertanian organik.

Penelitian saat ini dilakukan di UMKM Macro Coffee Roastery dengan judul Analisis Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pada Proses Produksi Kopi Robusta di UMKM Macro Coffee Roastery. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu deskriptif dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi dengan menggunakan pendekatan kualitatif dan kuantitatif, dan analisis data *Uji Chi Square*. Hasil dari penelitian yaitu usulan perbaikan pada proses produksi kopi robusta dan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada produksi kopi Robusta.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan proses produksi Kopi Robusta di UMKM Macro Coffee Roastery Jember?
2. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi Kopi Robusta di Macro Coffee Roastery Jember?
3. Bagaimana evaluasi hasil penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi Kopi Robusta di Macro Coffee Roastery Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, Adapun tujuan dari penelitian ini meliputi:

1. Menjelaskan tahapan proses produksi Kopi Robusta di UMKM Macro Coffee Roastery Jember.
2. Merancang dan menerapkan *Standard Operational Procedure* (SOP) pada proses produksi Kopi Robusta di Macro Coffee Roastery Jember.
3. Melakukan evaluasi dari hasil penerapan *Standard Operational Procedure* (SOP) pada proses produksi Kopi Robusta di Macro Coffee Roastery Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian, maka manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah mendapatkan rancangan SOP yang berguna :

1. Bagi Perusahaan, dapat dijadikan sebagai pedoman dan panduan bagi perusahaan untuk menyempurnakan dan memperbaiki proses produksi Kopi Robusta dan kontrol kerja karyawan bagian produksi.
2. Bagi Peneliti, dapat memberikan manfaat untuk memperluas pengetahuan dan meningkatkan kemampuan dalam memperbaiki *Standard Operating Procedure* (SOP).
3. Bagi Peneliti Selanjutnya, dapat digunakan sebagai acuan/referensi kepada peneliti untuk penelitian selanjutnya mengenai masalah yang sama.