

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan unggulan Indonesia yang telah lama dibudidayakan dan memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian nasional melalui ekspor dan perolehan devisa. Di pasar global, konsumsi kopi didominasi oleh jenis arabika (70%) dan robusta (26%), dengan kedua jenis ini menjadi kelompok utama dalam perdagangan komersial karena nilai ekonomisnya yang tinggi. Kopi arabika dikenal memiliki cita rasa lebih halus dengan kadar kafein lebih rendah, sedangkan kopi robusta unggul dalam ketahanannya terhadap penyakit karat daun, menjadikannya lebih luas dibudidayakan di Indonesia (Rahardjo, 2012).

Kopi robusta (*Coffea canephora*) merupakan tulang punggung produksi kopi nasional dengan kontribusi sebesar 72,71% dari total produksi Indonesia, mencapai rata-rata 517,41 ribu ton per tahun dalam periode 2014–2023 (Buku Outlook Komoditas Perkebunan Kopi, 2023). Salah satu wilayah sentra produksi robusta adalah Kabupaten Lumajang, Jawa Timur, dengan luas lahan mencapai 4.089,70 hektar yang tersebar di 12 kecamatan. Pada kuartal terakhir tahun 2023, produksi kopi robusta dari wilayah ini mencapai 1.921,71 ton (PPID Kabupaten Lumajang, 2023).

UD. Abdina merupakan UMKM yang berdiri pada Mei 2015 dan berlokasi di Dusun Jabon, Desa Pasrujambe, Kecamatan Pasrujambe, turut memanfaatkan potensi daerah ini dengan memproduksi kopi bubuk berbasis robusta lokal multi klon. Wilayah Pasrujambe memiliki ketinggian antara 600–1.200 meter di atas permukaan laut, suhu rata-rata 24°C, serta curah hujan tahunan mencapai 2.602 mm. Didukung oleh jenis tanah vulkanik dan drainase baik, kondisi agroklimat tersebut menjadikan kopi robusta dari Pasrujambe memiliki karakteristik rasa yang khas, seperti aroma kuat, aftertaste kacang dan kayu, serta tingkat keasaman rendah—yang memberi nilai tambah bagi produk lokal. Namun, potensi kualitas ini belum sepenuhnya tercermin dalam hasil akhir produk UD. Abdina. Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha, ditemukan beberapa permasalahan yang

berdampak langsung pada mutu produk dan efisiensi proses produksi. Di antaranya, tidak adanya Standard Operating Procedure (SOP) yang baku pada setiap tahapan produksi, frekuensi kerusakan mesin penggiling kopi yang tinggi (3–4 kali per bulan), serta masih adanya produk cacat yang mencapai 2–3% dari total produksi harian (25–30 kg/hari). Produk cacat tersebut berasal dari bahan baku biji kopi dengan kualitas kurang baik yang tidak tersaring secara optimal karena tidak adanya prosedur baku seleksi awal. Selain itu, kinerja karyawan yang belum optimal, rendahnya disiplin kerja, serta ketiadaan penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) memperburuk efisiensi dan keamanan kerja di lingkungan produksi.

Masalah-masalah tersebut saling berkaitan dan berakar pada belum tersusunnya SOP yang sistematis dan operasional. Tanpa SOP yang jelas, setiap tahapan produksi berjalan berdasarkan kebiasaan dan pengalaman individual, bukan berdasarkan standar mutu yang terukur. Hal ini menimbulkan inkonsistensi mutu produk, peningkatan risiko kecelakaan kerja, pemborosan waktu dan bahan baku, serta menurunnya daya saing di pasar. Oleh karena itu, penyusunan SOP menjadi kebutuhan mendesak bagi UD. Abdina untuk meningkatkan efisiensi, keselamatan kerja, dan konsistensi mutu produk.

Penelitian ini bertujuan untuk menyusun SOP pada proses produksi kopi robusta di UD. Abdina yang mencakup lima tahapan utama: persiapan bahan baku, pemanggangan (*roasting*), pendinginan (*tempering*), penggilingan (*grinding*), dan pengemasan. Penyusunan SOP ini diharapkan dapat mengurangi jumlah produk cacat, menekan frekuensi kerusakan mesin, serta memperbaiki keteraturan kerja di lingkungan produksi. Penelitian dilakukan dengan pendekatan deskriptif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, serta dilengkapi dengan analisis kuantitatif menggunakan uji *Chi Square* untuk melihat hubungan antara disiplin kerja, penggunaan APD, dan keteraturan kerja terhadap frekuensi kerusakan mesin dan mutu produk. Dengan demikian, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar pengambilan keputusan perbaikan sistem produksi serta meningkatkan daya saing UD. Abdina dalam industri kopi lokal.

## 1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana tahapan proses produksi Kopi Robusta di UD. Abdina Kecamatan Pasrujambe Kabupaten Lumajang.
2. Bagaimana perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi dan proses pengemasan Kopi Robusta di UD. Abdina Kecamatan Pasrujambe Kabupaten Lumajang.
3. Bagaimana evaluasi hasil penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi Kopi Robusta di UD. Abdina Kecamatan Pasrujambe Kabupaten Lumajang.

## 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 UD. Abdina Kecamatan Pasrujambe Kabupaten Lumajang.
2. Merancang dan menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi dan proses pengemasan Kopi Robusta di UD. Abdina Kecamatan Pasrujambe Kabupaten Lumajang.
3. Melakukan evaluasi dan hasil penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses produksi Kopi Robusta di UD. Abdina Kecamatan Pasrujambe Kabupaten Lumajang.

## 1.4 Manfaat Penelitian

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

1. Bagi perusahaan  
Hasil penelitian ini 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

Penelitian dapat memberikan manfaat untuk memperluas pengetahuan dan meningkatkan kemampuan dalam memperbaiki *Standard Operating Procedure* (SOP).

3. Bagi akademisi

Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi kepada peneliti selanjutnya mengenai masalah yang sama.