

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu minuman yang sudah lama dikenal oleh semua kalangan masyarakat Indonesia. Kopi adalah minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk kopi. Kopi merupakan salah satu komoditas di dunia yang dibudidayakan oleh beberapa negara termasuk Indonesia. Jenis kopi yang dibudidayakan di Indonesia yaitu kopi robusta dan kopi arabika. Proses kopi menjadi bubuk diawali dengan memanen buah kopi yang telah matang pada saat pasca panen setelah itu buah kopi disortasi setelah itu kopi masuk ke dalam proses pengupasan kulit buah yang merah lalu difermentasi setelah proses fermentasi selesai masuk ke dalam tahap pencucian setelah biji kopi dicuci lalu dikeringkan hingga benar-benar kering setelah kering pengupasan kulit tanduk dan kulit ari lalu masuk ke tahap sortasi biji kopi hingga proses pengemasan dan penyimpanan kopi ialah hidangan yang dikonsumsi setiap hari dari berbagai kalangan di Indonesia. Sebagai komoditi dagangan kopi termasuk ke dalam jenis produk industri yang potensi cukup baik. Selama ini dalam melakukan proses produksi usaha kopi belum maksimal dan belum adanya panduan kerja agar kegiatan produksi dapat sesuai dengan harapan usaha untuk mengatur serta menjaga kualitas produk.

Proses pengolahan kopi di home industri zhibond coffee kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember merupakan usaha mikro menengah. Berdasarkan survey lapangan yang penulis lakukan terhadap salah satu industri kopi di home industri zhibond coffee kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember belum menerapkan *standar operating procedure* (SOP), ter;ihat pada kebersihan lingkungan kerja, pemakaian alat pelindung diri (APD), dan kedisiplinan pekerja dalam proses produksi, serta proses produksi yang kurang maksimal. Prosedur proses produksi kopi selama ini belum ditetapkan secara baku untuk menunjang hasil produksi yang konsisten. Maka diperlukan prosedur sebagai standar operasional (*standart operating procedure* / SOP).

Standart operating procedure (SOP) biasanya dijadikan standar bagi pelaksana prosedur kerja tertentu. Sehingga banyak juga yang menyebutnya “peosedur” atau dalam bahasa indonesia diterjemahkan sebagai prosedur operasional standar. Dalam KBBI, “prosedur” diartikan sebagai tahap kegiatan untuk menyelesaikan suatu kativitas atau metode yang dilakukan secara pasti untuk memecahkan suatu masalah. Untuk mencapai tujuan dan sasaran yang telah ditetapkan, maka prosedur ini harus memiliki standar kerja sebagai dasarnya. SOP pengolahan kopi sangat dibutuhkan dalam dunia bisnis saat ini, sebagai alat bantu untuk melakukan pengembangan, baik dari segi bahan baku, proses produksi hingga tahapan akhir yaitu pengemasan. Dengan adanya SOP yang terdokumentasi pada usaha kopi maka suatu kegiatan akan bersifat efektif dan efesien berdasarkan suatu standar yang baku serta terkontrolnya kegiatan perusahaan untuk mencapai target yang ingin dicapai dapat terwujud secara maksimal. Dengan adanya SOP ini, dupayakan dapat meningkatkan serta menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Penelitian ini dilaksanakan di Usaha Zhibond Coffee milik Adrian Hadafi jl Perumahan Pesona Surya Milenia E-26, Mangli Kecamatan kaliwates Kabupaten Jember. Usaha Mikro ini merupakan usaha yang memproduksi kopi sehingga penulis ingin melihat lebih mendalam mengenai kebutuhan usaha sebagai alat bantu untuk melakukan pengembangan pada proses produksi. Saat ini belum tersedia SOP dalam pembuatan kopi di usaha milik mas muklis. Tujuan dari disusunnya SOP ini adalah sebagai pedoman kerja dalam proses pengolahan kopi sehingga kegiatan dalam Usaha Mikro ini bisa terkontrol dengan baik. Adapaun permasalahan yang terjadi adalah mulai dari proses produksi karyawan belum memiliki alat pelindung dari (APD) yang baik. Pada proses pemesanan juga masih belum terstruktur dengan baik. Hasil produksi juga masih kurang efisien karena sering terjadi kesalahan seperti produk kopi yang gosong dan tidak merata saat proses sangrai sehingga harus di pisahkan dan produk kopi yang gosong tidak dapat dilakukan pengemasan. Kebersihan alat produksi juga masih kurang dijaga kebersihannya. Dengan adanya SOP yang terdokumentasi pada usaha kopi maka suatu kegiatan akan bersifat efektif dan efisien berdasarkan suatu standar yang baku serta terkontrolnya kegiatan perusahaan untuk mencapai target yang diinginkan agar dapat terwujud

secara maksimal. Dengan adanya SOP ini, diupayakan dapat meningkatkan serta menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, rumusan masalah yang menjadi fokus dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana proses pengolahan kopi di home industri zhibond coffee?
2. Bagaimana proses perancangan *standart operating procedure* (SOP) pada usaha kopi di home industri zhibond coffee?
3. Bagaimana evaluasi dari penerapan *standart operating procedure* (SOP) pada usaha Zhibond Coffee?

1.3 Tujuan Penelitian

sesuai tujuan masalah yang telah di jabarkan diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui proses pengolahan kopi di home industri zhibond coffee?
2. Merancang dan membuat *standart operating procedure* (SOP) pada usaha home industri zhibond coffee?
3. Melakukan evaluasi dari penerapan *standart operating procedure* (SOP) pada usaha Zhibond Coffee ?

1.4 Manfaat Penelitian

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

1. Sebagai panduan, kontrol kerja karyawan dari pra produksi, produksi sampai pasca produksi.
2. Sebagai referensi untuk usaha lainnya dalam pengembangan dan perbaikan proses produksi.

