

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha *Coffee Shop* atau Kedai Kopi di Indonesia sudah kian menjamur. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya usaha *Coffee Shop* baik industri dengan skala kecil hingga dengan skala besar. Keunggulan cita rasa produk merupakan faktor pembeda dalam penentuan pembelian dari konsumen. Maka diperlukan pengolahan bahan baku biji kopi sangrai untuk mendukung kualitas produk kopi seduh yang ditawarkan. Secara umum terdapat dua macam varietas kopi yang dikenal, yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Kopi arabika memiliki kelebihan yaitu kadar kafein yang terkandung lebih rendah dibandingkan dengan kadar kafein dari kopi robusta dan mempunyai rasa yang asam dengan karakter rasa yang asli. Dengan persaingan bisnis yang ketat, membuat produsen untuk terus mencoba memproduksi biji kopi yang berkualitas untuk bisa bersaing dengan produk yang serupa. Karena saat ini konsumen sudah pandai dalam membedakan bagaimana produk yang berkualitas. Oleh sebab itu produsen harus bisa memenuhi keinginan konsumen dengan memberikan produk-produk yang berkualitas untuk dipasarkan.

Macro Coffee Roastery merupakan usaha yang bergerak pada bidang kopi khususnya usaha penyangraian kopi yang berdiri pada awal tahun 2015. Usaha ini menyangrai berbagai macam jenis kopi yang terdapat di Indonesia, khususnya kopi arabika. Adapun macam-macam kopi arabika yang di *roasting* oleh *Macro Coffee Roastery* adalah Jember Sumbercandik, Jember Durjo, Jember Panti, Krucil, Bromo Sombo, Ijen, Flores Bajawa, Bali Kintamani, *Blue Ijen*, Toraja Sapan, Mandailing, Lintong *Blue Batak*, Aceh Gayo, Kerinci, Kopi Lanang Ijen (*Peaberry*), *Yellow Caturra Flores* Manggarai, *Ijen Wine*, Luwak Ijen. Pada *Macro Coffe Roastery* rata-rata jumlah produksinya per hari mencapai 20Kg sampai 30 Kg kopi yang di sangrai.

Terdapat kecacatan produk yang sering terjadi di *Macro Coffee Roastery*, seperti biji kopi hangus/hitam, biji kopi muda, dan biji kopi pecah. Pada penelitian

ini varietas kopi yang diteliti varietas kopi arabika yaitu biji kopi Arabika Aceh Gayo. Karena varietas biji kopi Arabika Aceh Gayo merupakan varietas biji kopi yang sangat tinggi peminatnya dan sering terjadi kecacatan produk di setiap penyangraiannya. Untuk menghasilkan biji kopi arabika sangrai 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 manual yaitu hanya dengan menyortir produk yang cacat dan tidak dilakukan pencatatan berapa biji kopi yang cacat setelah dilakukan penyangraian.

Pengendalian kualitas merupakan suatu teknik dan tindakan yang terencana yang dilakukan untuk mencapai, mempertahankan dan meningkatkan kualitas suatu produk. Untuk melakukan pengendalian tersebut, dapat dibantu dengan menggunakan metode SPC (*Statistical Process Control*) yang diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

Untuk penelitian ini, peneliti menggunakan metode *Statistical Process Control* (SPC), dan untuk menunjang penelitian ini menggunakan peta kendali, kapabilitas proses serta diagram sebab akibat. Peta kendali digunakan untuk mengetahui produk yang tidak terkendali atau tidak terkontrol. Kapabilitas proses digunakan untuk mengukur kemampuan produk apakah telah memenuhi spesifikasi yang telah ditentukan 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 Process Control* (SPC) untuk diterapkan pada penelitian yang dilaksanakan di *Macro Coffee Roastery*.

1.2 Rumusan Masalah

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

1.3 Tujuan Penelitian

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

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi perusahaan, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dalam perbaikan proses pengendalian kualitas agar dapat menghasilkan produk akhir yang berkualitas serta dapat memberikan saran pada *Macro Coffee Roastery* dalam penyelesaian masalah yang dihadapi.
2. Bagi peneliti, dapat menambah wawasan terkait proses pengendalian kualitas *roasting* biji kopi arabika, serta untuk memenuhi syarat menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
3. Bagi peneliti lain, sebagai sumbangan wawasan mengenai pengendalian kualitas biji kopi arabika sangrai.