

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu jenis minuman penyegar yang sangat diminati hampir seluruh kalangan dari berbagai negara yang menjadikan kopi sebagai minuman internasional (Basda et al., 2022). Sebagian orang menjadikan kopi sebagai minuman harian yang dikonsumsi hampir setiap hari membuat industri minuman kopi cukup berkembang pesat terutama dengan banyaknya bisnis *coffee shop*. Indonesia dapat menghasilkan biji kopi hijau dengan rata-rata sebesar 711,3 ton per tahun yang termasuk ke dalam 10 negara produsen biji kopi terbesar dunia tahun 2015-2020 (Ibnu & Rosanti, 2022). Prospek industri kopi tak hanya berkembang pada *coffee shop*, namun juga berpengaruh terhadap proses pengolahan kopi dan penanganan pada komoditas tersebut hingga kopi dapat dinikmati konsumen.

Krama *roastery* merupakan salah satu UMKM produksi kopi yang memiliki 2 jenis kopi yakni kopi robusta dan kopi arabika. Penjualan produk kopi robusta dan kopi arabika tak hanya ada pada kopi bubuk robusta, namun juga dalam bentuk *roasted bean*. Setiap bulan Krama *roastery* mampu memproduksi berkisar 40-50 kg setiap bulan. Kualitas kopi dijaga demi keberlangsungan konsumen, juga mencegah kesalahan proses produksi serta mengurangi kerugian dimana kopi yang cacat dan tidak sesuai dengan standar kualitas (Budiyanto, Toto Izahar, 2021).

Kopi arabika dan robusta memiliki karakteristik yang berbeda, sehingga dapat mempengaruhi kualitas baik secara organoleptik atau *grading* pada produk kopi bubuk robusta jika tidak dilakukan pengolahan dengan baik dan benar. Kopi arabika cenderung memiliki rasa yang lebih asam dengan aroma khas yang kuat dan tekstur yang lebih lembut dibandingkan dengan kopi robusta (Mahardhika et al., 2022). Kualitas kopi yang selalu konsisten dengan hasil yang baik dapat dihasilkan dengan tetap melakukan pengendalian kualitas dan menjaga proses produksi dengan baik, meskipun masih ditemukan adanya produk yang tidak sesuai dengan standar ketentuan yang ditentukan.

Analisis kerusakan proses produksi kopi bubuk robusta di UMKM Krama *Roastery* dilakukan berdasarkan proses produksi yang tidak optimal, banyak *waste* dan *defect* yang terbuang sehingga terjadinya penurunan produksi. Hal tersebut yang menyebabkan beberapa *waste* dan *defect* tidak terkontrol. Kurangnya pemahaman dan manajemen produksi disebabkan UMKM Krama *Roastery* merupakan UMKM yang baru sehingga sistem produksinya belum memiliki manajemen yang baik. Penggunaan metode FMEA dalam analisis kerusakan ini ditujukan agar hasil analisis didapatkan lebih cepat dengan melakukan analisa dan identifikasi potensi kegagalan, kerusakan baik dalam proses, produk maupun sistem sebagai penilaian risiko dengan memprioritaskan nilai risiko tertinggi untuk dilakukan identifikasi dan usulan perbaikan dalam analisis kerusakan proses produksi. Penggunaan metode ini dinilai lebih cepat dikarenakan analisis dilakukan dengan menentukan nilai RPN (*Risk Priority Number*) dibandingkan beberapa metode analisis kerusakan.

1.2 Rumusan Masalah

Bedasarkan latar belakang penelitian, rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apa saja jenis kerusakan yang terjadi selama proses produksi kopi bubuk robusta robusta di Krama *roastery*?
2. Berapa batas nilai RPN kritis dan nilai RPN kritis tiap jenis kesalahan selama proses produksi kopi bubuk robusta robusta di Krama *roastery*?
3. Apa usulan perbaikan RPN Kritis proses produksi kopi bubuk robusta robusta di Krama *roastery*?

1.3 Tujuan Penelitian

Bedasarkan latar belakang penelitian, tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui jenis kerusakan yang terjadi selama proses produksi kopi bubuk robusta robusta di Krama *roastery*.
2. Untuk mengetahui batas nilai RPN kritis dan nilai RPN kritis tiap jenis kesalahan selama proses produksi kopi bubuk robusta Krama *roastery*.
3. Untuk mendapatkan usulan perbaikan RPN Kritis proses produksi kopi bubuk robusta robusta Krama *roastery*.

1.4 Manfaat Penelitian

Bedasarkan latar belakang penelitian, manfaat penelitian sebagai berikut :

1. Dapat memberikan usulan perbaikan dalam memperbaiki proses produksi guna meningkatkan kualitas kopi bubuk robusta robusta Krama *roastery*.
2. Dapat menjadi dasar penelitian selanjutnya dalam melakukan perbaikan dan pengendalian kualitas proses produksi kopi bubuk robusta robusta Krama *roastery*.