

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai produsen dan eksportir kopi di dunia. Produksi kopi Indonesia terbesar keempat setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Berdasarkan data FAO, rata-rata produksi kopi Indonesia dari tahun 2016-2020 sebesar 725,68 ribu ton per tahun, dan rata-rata ekspor sebesar 368,14 ribu ton per tahun. Hasil estimasi produksi kopi Indonesia hingga tahun 2026 diperkirakan akan mencapai 789,22 ribu ton kopi berasan. Pertumbuhan produksi kopi dari tahun 2022-2026 diperkirakan akan sedikit mengalami penurunan, dengan penurunan rata-rata sebesar 0,12% per tahun. Net ekspor (ekspor-impor) kopi Indonesia tahun 2022-2026 diperkirakan akan terus naik, dengan kenaikan rata-rata sebesar 0,83% per tahun. Estimasi konsumsi/ penggunaan kopi dalam negeri dari tahun 2022-2026 diperkirakan akan mengalami penurunan rata-rata sebesar 1,19 % per tahun (Pusdatin, 2022).

Perkebunan kopi di Kabupaten Situbondo mengalami perkembangan yang cukup pesat, yang tercermin dari bertambahnya luas areal tanam kopi. Pada tahun 2024, luas lahan perkebunan kopi mencapai sekitar 3.434 hektare, meningkat secara signifikan dibandingkan tahun 2022 yang tercatat sebesar 2.448 hektare. Peningkatan luas lahan tersebut sejalan dengan meningkatnya potensi produksi kopi yang meliputi jenis Arabika dan Robusta, yang pada tahun 2024 diperkirakan mencapai 8.000 ton, jauh lebih tinggi dibandingkan capaian produksi tahun 2022 yang hanya sekitar 795 ton. Kegiatan perkebunan kopi tersebar di beberapa wilayah sentra produksi, dengan empat kecamatan utama sebagai pusat pengembangan, termasuk Kecamatan Arjasa dan kawasan lereng Pegunungan Iyang (Argopuro). Pengembangan kopi di Situbondo didominasi oleh perkebunan rakyat dengan komoditas utama berupa kopi Arabika dan Robusta. Pengembangan aspek budidaya telah dilakukan, disertai dengan penguatan sektor perdagangan kopi melalui penetapan Kabupaten Situbondo sebagai lokasi penguatan sinergi ekspor kopi nasional oleh Kementerian UMKM pada Oktober 2025. Pemerintah daerah turut mendorong peningkatan nilai tambah kopi melalui penerapan praktik panen biji

kopi merah (matang) guna menghasilkan produk berkualitas dan berdaya saing di pasar internasional (BPS, 2025).

Kopi merupakan komoditas perkebunan yang memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian dan menjadi salah satu sumber penghasilan masyarakat, terutama di wilayah perdesaan. Tanaman kopi termasuk dalam genus *Coffea* dan secara umum terdiri atas beberapa jenis utama, di antaranya kopi Arabika (*Coffea arabica*) dan kopi Robusta (*Coffea canephora*), yang masing-masing memiliki perbedaan karakteristik terkait cita rasa, kadar kafein, serta persyaratan tumbuh. Perkembangan industri kopi dan meningkatnya minat konsumen terhadap produk berkualitas, kopi Arabika menjadi jenis kopi yang bernilai ekonomi tinggi karena memiliki cita rasa yang khas, aroma yang lebih kompleks, dan tingkat keasaman yang seimbang. Kopi Arabika umumnya dikembangkan di daerah dataran tinggi dengan kondisi suhu yang relatif sejuk dan curah hujan yang memadai, sehingga kondisi lingkungan berpengaruh besar terhadap produktivitas dan kualitas hasilnya. Peningkatan kegiatan budidaya dan pengolahan kopi Arabika tidak hanya berdampak pada pertumbuhan produksi, tetapi juga berperan dalam memperkuat perekonomian daerah serta meningkatkan kesejahteraan petani, sehingga menjadikan kopi Arabika sebagai salah satu komoditas unggulan dalam sektor perkebunan.

GMP (Good Manufacturing Practices) merupakan pedoman dasar dalam proses pengolahan pangan untuk menghasilkan produk yang aman, bermutu, dan konsisten. GMP mencakup pengendalian proses sejak penerimaan bahan baku hingga produk siap dikonsumsi atau didistribusikan (Pattiapon dan Maitimu, 2021). Penerapan GMP dalam industri pangan menjadi faktor penting untuk menjaga kualitas produk, mencegah potensi kontaminasi, serta meningkatkan keamanan pangan. Implementasi GMP meliputi pengendalian bahan baku, kebersihan lingkungan dan sarana produksi, sanitasi peralatan, serta pengelolaan tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada industri pangan dapat digunakan sebagai pedoman untuk menghasilkan produk yang aman, bermutu, dan layak dikonsumsi. Pada penelitian ini, penilaian penerapan GMP mengacu pada Pedoman Cara Produksi Pangan yang

Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) berdasarkan ketentuan BPOM Tahun 2012. Pedoman tersebut mencakup beberapa aspek penting, antara lain lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan program higiene sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan.

Argopuro Walida merupakan salah satu industri pengolahan kopi Arabika di Kabupaten Situbondo dengan kapasitas penerimaan bahan baku sekitar 20–30 ton coffee cherry per hari. Produk yang dihasilkan berupa green bean, roasted bean, dan kopi bubuk dengan melibatkan 25 tenaga kerja pada bagian pengolahan. Berdasarkan observasi awal, masih ditemukan kondisi yang belum sepenuhnya sesuai dengan prinsip GMP, yaitu lingkungan produksi yang masih berdebu dan terdapat barang nonproduksi di area pengolahan, sebagian karyawan belum menggunakan pakaian kerja atau alat pelindung diri secara lengkap, belum tersedia bagan alur produksi dan SOP tertulis, belum ada penanggung jawab khusus higiene karyawan, serta belum tersedia program pelatihan keamanan pangan bagi karyawan. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara persyaratan CPPB-IRT dan praktik produksi yang berlangsung di lapangan.

Ketidaksesuaian yang ditemukan perlu dinilai bukan hanya berdasarkan jumlahnya, tetapi juga berdasarkan tingkat ketidaksesuaian minor, mayor, serius, dan kritis sesuai Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Klasifikasi tersebut diperlukan karena setiap kategori memiliki tingkat dampak yang berbeda terhadap mutu, efisiensi pengendalian keamanan pangan, dan keamanan produk secara langsung. Hasil klasifikasi kemudian digunakan sebagai dasar dalam menentukan prioritas perbaikan yang sesuai dengan kondisi nyata Argopuro Walida. Oleh karena itu, penelitian ini tidak hanya menganalisis proses produksi dan penerapan GMP, tetapi juga menyusun rekomendasi perbaikan yang dapat digunakan perusahaan untuk memperbaiki ketidaksesuaian secara bertahap dan terarah.

Beberapa penelitian terdahulu mengenai penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) telah banyak dilakukan pada berbagai industri pangan, seperti tahu, mi, dodol, nugget, sirup, dan kopi. Namun, penelitian yang secara khusus menganalisis penerapan GMP pada proses produksi kopi Arabika di Argopuro Walida Kabupaten Situbondo masih terbatas. Setiap industri pengolahan kopi memiliki karakteristik yang berbeda, baik dari segi kapasitas produksi, jenis produk, kondisi fasilitas, tenaga kerja, maupun tahapan proses pengolahan. Oleh karena itu, hasil penelitian pada objek lain tidak dapat langsung digeneralisasikan pada Argopuro Walida.

Berdasarkan kondisi tersebut, terdapat kesenjangan antara standar penerapan GMP berdasarkan Pedoman CPPB-IRT BPOM Tahun 2012 dengan kondisi aktual proses produksi kopi Arabika di Argopuro Walida. Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi proses produksi yang benar-benar berlangsung di lapangan, menilai tingkat kesesuaian penerapan GMP berdasarkan kategori ketidaksesuaian, serta menyusun rekomendasi perbaikan berdasarkan tingkat prioritas temuan. Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada Produksi Kopi Arabika di Argopuro Walida Kabupaten Situbondo”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kopi Arabika di Argopuro Walida?
2. Bagaimana penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada proses produksi kopi Arabika di Argopuro Walida Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana rekomendasi perbaikan penerapan GMP berdasarkan ketidaksesuaian yang ditemukan di Argopuro Walida?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi proses produksi kopi Arabika di Argopuro Walida.
2. Menganalisis penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada proses produksi kopi Arabika di Argopuro Walida Kabupaten Situbondo.
3. Menyusun rekomendasi perbaikan penerapan GMP berdasarkan tingkat ketidaksesuaian yang ditemukan di Argopuro Walida.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi bahan evaluasi dan dasar penentuan prioritas perbaikan bagi perusahaan dalam meningkatkan mutu dan keamanan produk kopi Arabika melalui penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) secara lebih konsisten.

2. Bagi Akademisi

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan wawasan terkait penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada industri produksi kopi arabika.

3. Bagi Peneliti Berikutnya

Sebagai bahan referensi atau menjadi rujukan dalam pengembangan penelitian selanjutnya terkait Good Manufacturing Practices (GMP).