

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kualitas kini telah menjadi pertimbangan utama bagi seorang konsumen dalam memenuhi kebutuhannya, hal ini karena pada era globalisasi seperti sekarang ini jumlah produk sejenis yang beredar di pasaran sangat banyak dan rata-rata produk tersebut memiliki harga dan fungsi dasar yang sama. Jadi, satu-satunya dimensi yang dapat digunakan untuk membedakan produk sejenis tersebut adalah kualitas produk tersebut. Untuk dapat bertahan di pasar yang kompetitif, peningkatan kualitas dan produktivitas proses atau produk merupakan suatu keharusan bagi setiap perusahaan (Runtuwene, 2017). Para pemilik bisnis tanpa terkecuali kini berlomba-lomba untuk dapat menarik perhatian konsumen dengan cara memproduksi atau menghasilkan suatu produk yang berkualitas (Marire, 2014). Produk yang berkualitas baik akan mencerminkan keberhasilan suatu perusahaan dalam memenuhi harapan konsumen, yang tentunya akan membawa citra baik bagi perusahaan (Indriastitu, 2017).

Kualitas menurut Heizer dan Render (2015:222) adalah keseluruhan fitur dan juga karakteristik sebuah barang atau jasa yang menggunakan kemampuannya untuk memenuhi kebutuhan yang tertulis maupun tersirat. Untuk dapat menghasilkan produk yang berkualitas, perusahaan harus merencanakan dan mengendalikan dengan baik proses produksi produk tersebut (Weckenmann, 2015). Kegiatan pengendalian kualitas akan membantu perusahaan dalam menghasilkan produk yang bermutu baik, meningkatkan mutu produk secara terus-menerus, dan dapat menekan biaya produksi (Kemit, 2016). Pengendalian kualitas proses produksi merupakan kegiatan perencanaan dan pengawasan proses produksi mulai dari bahan mentah belum diolah sama sekali, hingga bahan tersebut berubah menjadi produk jadi yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan. Apabila produk yang diproduksi oleh perusahaan tidak sesuai dengan standar

yang telah ditetapkan, maka produk tersebut masuk ke dalam kelompok produk cacat. Produk cacat tersebut nantinya akan dianalisis penyebab kecacatannya oleh perusahaan, dan nantinya hasil analisis tersebut akan digunakan sebagai pegangan sekaligus pembelajaran agar nantinya perusahaan tidak melakukan kesalahan yang sama dan sebisa mungkin menghindari kesalahan tersebut agar proses produksi berjalan dengan lebih baik dan tentunya lebih berkualitas. Meminimumkan cacat adalah usaha yang harus dilakukan secara berkesinambungan dalam hal peningkatan kualitas suatu produk (Rachman, 2017).

Salah satu bahan baku yang melewati proses standarisasi mutu yaitu kopi. Pada karya ilmiah ini penulis membahas standarisasi mutu pada proses pengolahan green bean di kabupaten kerinci.

Kabupaten Kerinci memiliki dataran tinggi disekitar Gunung Kerinci dengan ketinggian antara 1300– 1600 mdpl yang sangat cocok di tanami oleh tanaman kopi jenis Arabika. Salah satu organisasi kopi di kabupaten kerinci yaitu Kopi Alam Korintji. Perkumpulan Kopi Alam Kerintji merupakan perkumpulan Petani Kopi Lereng Gunung Kerinci di Kabupaten Kerinci yang berdiri pada tahun 2015. Tujuan didirikannya Perkumpulan Kopi Alam Korintji untuk Memberi pendampingian kepada petani kopi agar dapat meningkatkan kapasitas petani anggota perkumpulan dan masyarakat dalam menjadikan tanaman Kebun Kopi sebagai pendapatan Andalan dan sebagai produk utama penyangga ekonomi masyarakat Kerinci. Perkumpulan Kopi alam Korintji didirikan Oleh Komunitas Lahar 2017 dengan dukungan program pemberdayaan WWF 2017. Koperasi Arabika Tani beranggotakan Petani muda Kerinci, jumlah anggota saat ini 625 KK dengan luas lahan kopi Arabika 416Ha. Memiliki cabang kumunitas ALKO dan link market di 10 Negara, 8 provinsi dan 16 kota di indonesia. dengan misi bersama Membangun Petani Membangun negeri.(ALKO,2018). Dalam koperasi alko terdapat dua proses pengolahan kopi yaitu proses basah dan proses kering.

Proses basah (washed process) Metode pengolahan cara basah cocok untuk pengolahan ditingkat petani dengan lahan yang luas atau kapasitas olahan yang besar. a) Semi-Washed Proses ini diterapkan dengan tujuan untuk

mendapat intensitas ketebalan rasa (body) yang lebih kuat, variasi rasa yang lebih kompleks dan dengan masa pengeringan yang lebih cepat. Ciri proses ini terdapat di perendaman kopi menggunakan air yang diganti secara berulang (contoh; 3x pergantian) selama 12 jam. Contoh alur semi washed; Kopi di-rambang -> dikupas (pulping) -> difermentasi (kering atau basah) --> dicuci (demucilage) -> dijemur -> pengupasan kulit cangkang/parchment (hulling).

b) Fully-washed Proses ini diterapkan dengan tujuan untuk mendapat intensitas cita rasa kopi yang lebih ringan (mild) dengan masa pengeringan yang lebih cepat. Ciri proses ini terdapat pada upaya menghilangkan lendir atau daging buah kopi (parchment) untuk meminimalisir terjadinya fermentasi. Contoh alur fully-washed; Kopi di-rambang -> dikupas (hulling) -> dibersihkan daging buah (demucilage) -> dicuci -> dijemur -> pengupasan kulit cangkang/parchment (hulling).

Proses Kering (dry process) Metode pengolahan cara kering cocok untuk pengolahan ditingkat petani dengan lahan yang tidak luas atau kapasitas olahan yang kecil. Prinsip pengolahan ini adalah buah kopi yang sudah dipetik lalu dikeringkan dengan panas matahari sampai buahnya menjadi kering, selama 14 sampai 20 hari. Kopi yang telah dikeringkan dapat disimpan sebagai kopi glondongan dan sebelum dijual kopi tersebut ditumbuk atau dikupas dengan huller untuk menghilangkan kulit tanduk dan kulit arinya.

a) Honey atau pulped-natural Proses ini diterapkan dengan tujuan untuk mendapatkan intensitas body dan kompleksitas rasa yang lebih kuat dibanding proses semi-washed. Contoh alur honey process; Kopi dikupas -> dijemur beserta daging buahnya -> pengupasan kulit cangkang/parchment.

b) Natural process Proses ini diterapkan dengan tujuan untuk mendapatkan intensitas body dan kompleksitas rasa yang lebih kuat lagi pada kopi dibandingkan dari honey process. Contoh alur natural process; Kopi dijemur hingga kering (tanpa dikupas dari kulit buahnya/cascara) -> pengupasan kulit cangkang/parchment.

Dari penjelasan diatas penulis tertarik untuk mempelajari tentang manajemen standarisasi green bean sehingga penulis mengambil judul “**Manajemen Standarisasi Green Bean Pada Pt.Alko Sumatra Kopi Kecamatan Gunung Tujuh Kabupaten Kerinci**”.

1.2 Tujuan Praktik Kerja Lapang

Adapun Tujuan PKL ini adalah :

1. Mengamati dan mempelajari kegiatan Manajemen Standarisasi Green Bean yang dilakukan oleh PT.Alko Sumatra Kopi
2. Mengamati dan mempelajari pengolahan kopi menjadi green bean dengan proses semiwash di PT.Alko Sumatra Kopi

1.3 Manfaat Praktik Kerja Lapang

Manfaat dalam pelaksanaan praktik kerja lapang ini adalah :

1. Sebagai sumber informasi dan masukan bagi pihak-pihak yang membutuhkan
2. Untuk meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam mengamati kondisi lapangan, menganalisis data dan membuat kesimpulan tentang manajemen yang diamati.
3. Untuk menjadikan acuan serta pedoman sehingga siap dalam melaksanakan kegiatan-kegiatan yang akan dilaksanakan setelah lulus nanti.
4. Menambah pengalaman dan keterampilan dalam menggunakan aspek-aspek manajemen dalam perusahaan
5. Menambah pengalaman keterampilan dalam bidang agribisnis khususnya bidang Manajemen Standarisasi Green Bean (semi wash).

