

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Pada era globalisasi saat ini, perkembangan bisnis di Indonesia khususnya bisnis kuliner merupakan fenomena yang sangat menarik. Di Indonesia saat ini terutama Kota Bandung merupakan kota yang memiliki daya tarik di dunia kuliner sehingga bagi para wisatawan, Bandung dijuluki sebagai salah satu kota dengan surganya kuliner. Berbagai ragam makanan dan minuman lezat dapat ditemukan di sepanjang Kota Bandung, baik itu di tempat wisata, di tengah kota maupun di sepanjang jalan Kota Bandung. Lalu, tempat-tempat makanan dan minuman di Kota Bandung yang menarik, unik, dan kreatif yang menjadi daya tarik dari Kota Bandung.

Saat ini kualitas adalah salah satu faktor penting bagi konsumen dalam memenuhi kebutuhan khususnya di dunia kuliner ini. Suatu perusahaan akan dibidang berhasil apabila hasil dari produknya baik dan berkualitas sehingga dapat memenuhi keinginan dari konsumen. Kegiatan pengawasan dan perencanaan mulai dari bahan mentah yang mana belum diolah sama sekali, sampai bahan itu berubah menjadi produk jadi sesuai dengan ketentuan standar yang ditetapkan perusahaan dimana proses produksi tersebut merupakan proses dari pengendalian kualitas. Produk ini dapat dikategorikan ke dalam produk cacat bila tidak sesuai dengan standar perusahaan yang sudah ditentukan. Produk yang cacat akan dianalisis oleh perusahaan penyebab kecacatannya lalu hasil dari analisis tersebut bisa digunakan perusahaan untuk pembelajaran agar proses produksi bisa berjalan dengan lebih

baik nantinya. Dalam hal ini, kualitas dari biji kopi merupakan faktor penting dikarenakan kualitas tersebut sangat mempengaruhi hasil dari kopi tersebut nantinya.

Dalam beberapa tahun ini, industri bisnis di bidang kuliner khususnya kopi yang merupakan jenis minuman seduh, dimana sejak zaman dahulu kala minum kopi merupakan kebiasaan masyarakat Indonesia yang sudah ada bahkan hingga sekarang. Kopi sendiri adalah minuman kedua terpopuler di dunia setelah teh. Generasi muda yang kian bertumbuh, bahkan menjadikan minum kopi sebagai kebutuhan yang menjadi tren saat ini. Tren kopi saat ini yang semakin meningkat di Indonesia, salah satu faktornya dikarenakan Indonesia adalah negara dengan penghasil kopi terbesar keempat setelah negara Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Itulah mengapa di Indonesia terdapat banyak sekali masyarakat yang menjadikan ini sebagai peluang untuk berbisnis di dunia kuliner khususnya kopi seperti membuka kafe maupun kedai kopi, lalu menjual kopi dari mulai buah kopi itu sendiri, lalu ada biji kopi, kemudian biji kopi yang sudah disangrai, kopi bubuk, hingga kopi yang siap untuk diminum.

Kopi adalah minuman yang berasal dari seduhan biji kopi melalui proses *roasting* lalu dihaluskan menjadi bubuk. Terdapat beberapa kopi di Indonesia yang terkenal yaitu kopi Jawa, kopi Kintamani, kopi Lampung, kopi Gayo. Beberapa jenis kopi yang beredar pun bermacam-macam seperti arabika, robusta, luwak, liberika, dan lainnya.

C.V Malaya adalah salah satu produsen kopi yang memproduksi berbagai macam jenis kopi seperti arabika, robusta dan liberika. Akan tetapi untuk kopi liberika sendiri harus diproduksi *by order* sehingga C.V Malaya hanya fokus

produksi jenis kopi robusta dan arabika saja. Jenis-jenis dari kopi yang diproduksi di C.V Malaya ini, telah tersebar luas di beberapa kota besar Indonesia bahkan pernah ada pembeli yang meminta untuk dikirim ke Belanda. Jenis kopi arabika merupakan jenis kopi unggulan dari C.V Malaya dan jenis kopi ini yang paling banyak diminati. *Region* dari biji kopi C.V Malaya berasal dari berbagai tempat yaitu Gunung Tilu, Gunung Halu dan Ciwidey, dimana untuk proses produksinya berada di Jl. Bhayangkara No. 8, Kecamatan Ciwidey, Kabupaten Bandung, Jawa Barat Indonesia 40973. Proses produksi kopi ini diawali dengan sortasi (pemilihan) biji kopi berkualitas, pengupasan kulit buah, fermentasi biji kopi, pengeringan biji kopi, pengupasan kulit tanduk, sortasi akhir buah kopi, pemanggangan (*roasting*), dan yang terakhir adalah pengemasan dan penyimpanan produk. Pengendalian kualitas terhadap biji kopi yang diproduksi sudah dilakukan oleh C.V Malaya, akan tetapi masih terdapat produk gagal yang dihasilkan oleh C.V. Malaya. Apabila biji kopi yang rusak atau cacat akan masuk dalam produk sortir yang tidak akan dijual.

Ada beberapa faktor mengapa biji kopi yang dihasilkan tidak baik atau tidak sesuai standar perusahaan yaitu permasalahan cuaca yang mana tanaman kopi bisa tumbuh dengan subur pada saat musim kemarau. Pada tahun 2020 curah hujan yang cukup banyak, maka produktivitas kopi di C.V Malaya menurun. Produk gagal lain yang terjadi di C.V Malaya adalah pada saat proses pemanggangan (*roasting*) biji kopi selesai, terdapat biji kopi yang berwarna hitam (gosong) dan biji kopi yang pecah. Proses pemanggangan (*roasting*) merupakan salah satu tahapan yang penting agar produk kopi yang dihasilkan berkualitas dan dapat meminimalisir kerusakan pada biji kopi.

Dengan demikian, perlu dilakukan pengendalian kualitas supaya dapat meminimumkan produk biji kopi yang gagal. Dalam menerapkan pengendalian kualitas terdapat metode *Statistical Quality Control* (SQC), dalam metode ini terdapat standar yang sudah ditetapkan yang mana bila produk tersebut berkualitas dan baik. Penggunaan metode ini berarti perusahaan masih mentolerir adanya produk cacat akan tetapi tetap berada dalam batas yang wajar. Dalam metode *Statistical Quality Control* (SQC), terdapat salah satu jenisnya yaitu *Process Control* (Pengendalian Proses) yang memiliki alat bantu berupa *Control Chart* (Peta Kendali). Dalam Peta Kendali terdapat 2 jenis yaitu Peta Kendali Variabel dan Peta Kendali Atribut, yang mana kegunaan dari Peta Kendali Variabel yaitu untuk karakteristik kualitas yang mudah diukur seperti berat volume, panjang, dan sebagainya. Sedangkan kegunaan dari Peta Kendali Atribut yaitu untuk karakteristik kualitas yang sulit diukur seperti produk rusak dan produk cacat sehingga penelitian ini menggunakan peta kendali atribut. Dalam peta kendali atribut terdapat beberapa jenis peta kendali yaitu peta kendali np, p, u, c, dan U. Kegunaan setiap peta kendali berbeda-beda fungsinya seperti peta kendali np untuk menghitung jumlah kerusakan, peta kendali p untuk menghitung proporsi kerusakan, peta kendali u untuk menghitung cacat per unit, peta kendali c hanya untuk menghitung cacat, lalu peta kendali U untuk menghitung tingkat cacat. Jadi dalam penelitian ini, peneliti menggunakan Peta Kendali p karena supaya proporsinya diketahui atau jumlah produk biji kopi yang rusak dari hasil produksi yang mana sampelnya bervariasi atau tidak tetap. Kegunaan dari Peta Kendali p adalah untuk menganalisis produk yang mengalami kerusakan seperti halnya biji kopi arabika yang dihasilkan oleh C.V Malaya.

Maka dari itu, peneliti akan melakukan penelitian dalam bentuk karya ilmiah dengan judul “**Analisis Pengendalian Kualitas Kopi Arabika Menggunakan Peta Kendali p untuk Mengurangi Produk Rusak pada C.V. Malaya**”.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berikut adalah data produksi biji kopi arabika C.V Malaya selama bulan November 2020:

**Tabel 1.1**  
**Data Produksi Biji Kopi Arabica C.V Malaya**  
**Periode September - November 2020**

<b>Tanggal</b>	<b>Produksi (gr)</b>	<b>Jumlah Cacat (gr)</b>	<b>Persentase Produk Cacat (%)</b>
(Sep)			
1 – 5	5.000	200	4
6 – 10	2.000	65	3,25
11 – 15	4.000	145	3,63
16 – 20	3.000	105	3,5
21 – 25	6.000	240	4
26 – 30	10.000	480	4,8
(Okt)			
1 – 5	8500	365	4,3
6 – 10	4.000	140	3,5
11 – 15	5.500	225	4,1
16 – 20	5.000	185	3,7
21 – 25	5.000	205	4,1
26 – 31	12.000	590	4,92
(Nov)			
1 – 5	17.000	1.050	6,18
6 – 10	5.000	225	4,5
11 – 15	4500	190	4,22
16 – 20	4.000	165	4,13
21 – 25	5.000	240	4,8
26 – 30	14.500	655	4,52
<b>TOTAL</b>	<b>120.000 gr</b>	<b>5470 gr</b>	<b>4,23 %</b>

Sumber : Data Internal C.V Malaya

Dari data tabel di atas, terdapat data produksi biji kopi arabika di C.V Malaya selama bulan September hingga November 2020. Data produk cacat di atas

diambil per lima hari selama bulan September hingga November 2020 dengan produksi sebanyak 120.000 gr biji kopi. Produk gagal yang sering terjadi di C.V Malaya adalah pada saat proses pemanggangan (*roasting*) biji kopi selesai, terdapat biji kopi yang tidak diinginkan seperti biji kopi yang berwarna hitam (gosong) dan biji kopi yang pecah dengan total 5.470 gram dengan total persentase kerusakan sebesar 4,23% selama produksi bulan September hingga November 2020.

Berdasarkan uraian di atas, terdapat masalah yang bisa diidentifikasi yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana penggunaan metode *Statistical Quality Control* (SQC) dapat meminimumkan biji kopi yang gagal?
2. Bagaimana pengendalian kualitas dengan metode *Statistical Quality Control* (SQC)?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengurangi biji kopi yang gagal dengan metode *Statistical Quality Control* (SQC).
2. Untuk memberikan gambaran mengenai pengendalian kualitas dengan metode *Statistical Quality Control* (SQC).

### **1.4 Kegunaan Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi beberapa pihak antara lain:

- Praktisi

Dimana hasil dari penelitian ini dapat memperoleh manfaat guna mencapai tujuan yang sudah ditetapkan dan mendapatkan hasil yang baik. Juga perusahaan akan mendapatkan keuntungan dan mempertahankan keeksistensiannya di bidang produksi kopi.

– Penulis

Untuk memperluas wawasan dan pengetahuan mengenai pengendalian kualitas kopi.

– Pihak lain

Untuk memberikan informasi dan pengetahuan tentang kualitas kopi dengan standar yang baik dan benar.

## 1.5 Sistematika Penelitian

Skripsi ini dibagi menjadi beberapa bab dengan sistematika sebagai berikut:

### **Bab I Pendahuluan**

Pada bab ini menjelaskan tentang permasalahan dan latar belakang yang terjadi di C.V Malaya mengenai pengendalian kualitas produk biji kopi. Dari permasalahan tersebut peneliti menetapkan tujuan dari penelitian tersebut dan menjelaskan kegunaan penelitian bagi perusahaan, peneliti, pembaca, dan pihak lainnya.

### **Bab II Landasan Teori**

Pada bab ini menjelaskan mengenai definisi dari teori-teori yang diambil dari berbagai sumber dan kerangka pemikiran yang berkaitan dengan pengendalian kualitas yang berhubungan dengan penelitian.

### **Bab III Objek dan Metode Penelitian**

Pada bab ini menjelaskan tentang profil dan gambaran dari C.V Malaya dan metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini.

#### **Bab IV Analisis dan Pembahasan**

Pada bab ini menjelaskan tentang pembahasan mengenai data yang ada berdasarkan analisis dari penyelesaian masalah yang ada di C.V Malaya.

#### **Bab V Kesimpulan dan Saran**

Pada bab ini menjelaskan mengenai kesimpulan dari penelitian saya dan saran apa yang harus dilakukan guna mencapai tujuan dari penelitian ini.

