

BAB III

OBJEK DAN METODE PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

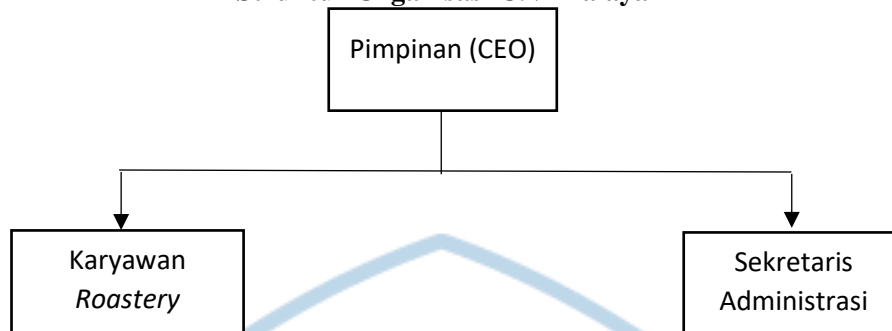
C.V Malaya adalah sebuah perusahaan yang menjadi objek dari penelitian ini. Perusahaan ini adalah salah satu produsen kopi yang memproduksi berbagai macam jenis kopi seperti arabika, robusta dan liberika. Akan tetapi untuk kopi liberika sendiri harus diproduksi *by order* sehingga C.V Malaya hanya fokus 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. Pada penelitian ini dimulai dari bulan November 2020 sampai dengan bulan Januari 2021 yang berlangsung selama tiga bulan.

3.2 Struktur Organisasi

Struktur organisasi yaitu struktur dalam organisasi yang menggambarkan pendepartemenan organisasi kedudukan, tipe organisasi, dan jenis wewenang pejabat, hubungan pekerjaan dan bidang, tanggung jawab dan garis perintah, sistem

pimpinan organisasi dan rentang kendali (Hasibuan 2010:128). Berikut ini struktur organisasi di C.V Malaya dapat bisa pada Gambar 3.1

Gambar 3.1
Struktur Organisasi C.V Malaya



Sumber : Analisis Penulis

Berdasarkan Gambar 3.1 di atas, terdapat penjelasan mengenai tanggung jawab dan tugas dari setiap bagian struktur organisasi yaitu:

1. Pimpinan (CEO)

- Menetapkan rencana kerja dan pembagian tugas.
- Menetapkan kebijakan dalam perusahaan.
- Mengambil keputusan yang berkaitan dengan perusahaan.
- Mengawasi dan mengevaluasi perusahaan.

2. Sekretaris Administrasi

- Mengumpulkan dan menuliskan data perusahaan.
- Melakukan penerimaan pesanan.
- Mengontrol barang yang keluar dan masuk perusahaan.
- Sebagai sumber informasi bagi pimpinan dan tenaga kerja yang lain.

3. Karyawan *Roastery*

- Mengatur dan melakukan proses penyangraian kopi.
- Mengendalikan tingkat error pada produk kopi yang disebabkan oleh proses produksi yang menyimpang.

- Mengemas produk yang sudah jadi.

3.3 Proses Produksi

Secara umum proses mengolah buah kopi menjadi biji kopi dibagi menjadi dua metode yaitu proses basah dan proses kering. Pada biji kopi arabika lebih sering menggunakan proses basah dimana proses pengolahan ini dimulai dengan sortasi buah kopi, pengupasan kulit buah, fermentasi biji kopi, pengeringan biji kopi, pengupasan kulit tanduk, dan sortasi akhir biji kopi. Penjelasan mengenai beberapa tahap dalam pengolahan biji kopi yaitu:

1. Sortasi buah kopi

Dalam hal ini buah kopi harus sudah dipanen, lalu dilakukan sortasi buah kopi untuk memisahkan buah dari kotoran, buah yang cacat, dan buah yang berpenyakit. Selain itu, perlunya memisahkan buah yang berwarna merah, kuning, atau hijau supaya dapat dibedakan kualitasnya dari biji kopi yang dihasilkan.

2. Pengupasan kulit buah

Hal selanjutnya yang dilakukan adalah pengupasan kulit buah menggunakan alat mesin. Pengupasan kulit buah ini dengan cara menyemprotkan air ke dalam mesin bersamaan dengan buah kopi yang akan dikupas. Pengaliran air berfungsi agar melunakkan jaringan kulit buah agar mudah terlepas dari bijinya sekaligus membersihkan lapisan lendir.

3. Fermentasi biji kopi

Proses fermentasi bisa dilakukan jika biji kopi telah dikupas. Prosesnya dengan merendam biji kopi pada air yang bersih agar sisa lapisan lendir pada

permukaan kulit tanduk biji kopi bisa terbang. Lamanya proses ini berkisar antara 12-36 jam. Apabila sisa lapisan lendir sudah terbang, harus kembali dicuci biji kopinya dengan air bersih.

4. Pengeringan biji kopi

Proses ini yaitu pengeringan biji kopi yang dilakukan dengan menebarkan biji kopi di lantai secara merata di bawah sinar matahari. Lama pengeringan berkisar antara 2-3 minggu. Tujuan proses ini yaitu untuk mengurangi kandungan air yang berada di dalam biji kopi yang semula sekitar 60 – 65% menjadi 11 – 12%. Kadar air ini dilakukan agar rasa dari kopi tidak berubah dan stabil serta tahan dari serangan jamur.

5. Pengupasan kulit tanduk

Proses selanjutnya yaitu pengupasan kulit tanduk dimana biji kopi akan dipisahkan dengan kulit tanduknya. Pada saat biji kopi mencapai kadar air 11 – 12%, kulit tanduk harus dikupas yang menyelimuti biji. Pengupasan kulit tanduk dilakukan menggunakan alat mesin pengupas (*huller*) agar mengurangi tingkat resiko kerusakan pada biji kopi. Hasil dari proses ini disebut dengan *green bean*.

6. Sortasi akhir biji kopi

Setelah menghasilkan *green bean*, dilakukan tahap selanjutnya yaitu sortasi akhir pada biji kopi. Sortasi biji kopi ini bertujuan untuk memisahkan biji pecah dan kotoran pada biji kopi.

Setelah proses produksi selesai, masih terdapat beberapa tahapan sebelum produk jadi dan dapat dikirim kepada pelanggan yaitu sebagai berikut:

1. Pemanggangan (*roasting*)

Proses ini yaitu menurunkan kadar air biji kopi sampai di bawah 4% supaya dapat membentuk aroma dan cita rasa khas kopi yang merupakan tujuan dari proses *roasting*. Penguapan air dalam biji dan perubahan pada warna secara bertahap dimulai dari warna hijau menjadi kuning, lalu kuning menjadi kecoklatan, lalu coklat muda, dan yang terakhir coklat tua yang disebabkan karena terjadinya proses *roasting*. Terdapat tiga tipe dasar *roasting* yang dapat dilakukan yaitu bergantung pada warna biji kopi, suhu *roasting*, dan waktu selama *roasting* berlangsung. Berdasarkan suhu pemanggangan yang digunakan dibedakan menjadi tiga golongan yaitu *light roast* dengan suhu yang digunakan 193°C - 199°C, kemudian *medium roast* dengan suhu 204°C, dan *dark roast* dengan suhu 213°C - 221°C.

2. Pengemasan dan penyimpanan

Setelah proses *roasting* selesai, biji kopi dipilih berdasarkan kriteria produk yang hasilnya baik dan hasil yang cacat. Kemudian disimpan ke dalam kemasan per kilogram.

Di bawah ini terdapat Tabel 3.1 tahapan proses operasi di C.V Malaya dalam bentuk *Flow Process Chart* sebagai berikut:



Tabel 3.1
Flow Process Chart Proses Operasi C.V Malaya

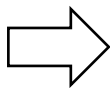
Keterangan	○	➔	D	□	▽
Memanen buah kopi		●			
Sortasi (pemilihan) buah kopi yang baik dan buruk				●	
Mengupas kulit buah dengan mesin	●				
Fermentasi biji kopi dengan merendam di air bersih	●				
Mengeringkan biji kopi dengan menebarkan secara merata di lantai			●		
Mengupas kulit tanduk dengan mesin	●				
Sortasi (pemilihan) akhir biji kopi yang baik dan buruk				●	
<i>Roasting</i> biji kopi menjadi berwarna coklat tua menggunakan mesin <i>roasting</i>					●
Pengemasan dan penyimpanan					●

Sumber : Analisis Penulis

Keterangan:



= Operasi (*Operation*)



= Transportasi (*Transportation*)



= Keterlambatan (*Delay*)



= Inspeksi (*Inspection*)



= Penyimpanan (*Storage*)

3.4 Jenis Penelitian

Menurut Sujarweni (2018:11), penelitian terbagi menjadi beberapa jenis berdasarkan tingkat eksplanasi diantaranya:

1. Penelitian Deskriptif

Penelitian deskriptif yaitu penelitian agar dapat diketahui nilai dari setiap variabel seperti satu variabel maupun lebih. Sifat dari penelitian ini independen yang membuat tidak adanya hubungan atau perbandingan dengan variabel yang lain. Variabel ini digambarkan secara akurat dan sistematis mengenai bidang atau populasi tertentu.

2. Komparatif

Penelitian komparatif merupakan penelitian dengan membandingkan variabel satu dengan variabel yang lainnya ataupun variabel yang satu dengan standar.

3. Asosiatif

Dalam mengetahui hubungan antara dua variabel atau lebih dan mengetahui pengaruhnya dapat dibuat teori yang berfungsi untuk mengontrol, meramalkan, dan menjelaskan suatu gejala yang mana merupakan tujuan dari penelitian asosiatif.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian metode penelitian deskriptif kualitatif karena dapat memanfaatkan data kualitatif dan dijabarkan secara deskriptif. Penelitian jenis ini dilakukan untuk mengetahui tentang fenomena yang ada dan perlunya terjun langsung ke lapangan yang membuat jenis penelitian deskriptif kualitatif ini lebih tepat untuk digunakan. Gambaran deskriptif mengenai pengendalian kualitas biji kopi arabika di C.V Malaya yang sesuai pada penelitian ini. Maka dari itu, data yang diperoleh peneliti sebagai hasil penelitian digunakan

pendekatan kualitatif karena bersifat subjektif dimana perlunya interaksi secara langsung terhadap objek yang diteliti oleh peneliti.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Dalam data penelitian kualitatif dapat diperoleh jenis teknik pengumpulan data seperti wawancara, observasi, dan dokumentasi (Siyoto, 2015:68).

1. Wawancara (*Interview*)

Menurut Esterberg, dalam Sugiyono (2012:231) menjelaskan wawancara yaitu dimana ada pertemuan dua orang yang bertukar ide dan informasi melalui tanya jawab dengan membahas suatu topik tertentu.

Pada penelitian ini, peneliti terlibat langsung berdialog dengan CEO atau pemilik dari C.V Malaya.

2. Observasi

Observasi yaitu teknik pengumpulan data dengan cara pencatatan dan pengamatan secara langsung dengan cara yang sistematis terhadap obyek diteliti.

Pada penelitian ini, peneliti melakukan pencatatan dan pengamatan mengenai pelaksanaan proses produksi di C.V Malaya dan diharapkan mampu mendapatkan data sebagai pelengkap.

3. Dokumentasi

Menurut Arikunto (2006:158) dokumentasi merupakan sebuah metode dimana peneliti mengumpulkan data dengan cara menyelidiki benda-benda tertulis seperti dokumen, peraturan-peraturan, majalah, notulen rapat, buku-buku, catatan harian dan sebagainya.

Pada penelitian ini, peneliti melakukan kegiatan dokumentasi berupa foto-foto.

3.6 Sumber Data

Menurut Hasan (2002: 82), sumber data dapat dikumpulkan melalui data primer dan data sekunder atau bahkan dari keduanya.

1. Data Primer

Data primer yaitu data yang dikumpulkan dan didapatkan secara langsung dari objek penelitian. Dalam data primer bisa diperoleh informasi dari individu atau perseorangan berupa hasil wawancara dengan narasumber dan peneliti. Data primer ini diantaranya adalah:

- Hasil observasi lapangan.
- Catatan hasil wawancara.

2. Data Sekunder

Menurut Hasan (2002: 58) Data sekunder didefinisikan sebagai data yang dikumpulkan dan diperoleh dari sumber-sumber yang ada oleh peneliti. Kegunaan data sekunder ini adalah untuk mendukung informasi yang sudah didapatkan seperti buku, bahan pustaka, penelitian terdahulu, literatur, dan lain sebagainya.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari observasi dan wawancara. Sedangkan data sekunder diperoleh dari data publikasi seperti foto-foto.