

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Dalam menghadapi MEA (Masyarakat Ekonomi Asean), setiap perusahaan dituntut bersaing dalam kompetisi dengan perusahaan lainnya di dalam industri yang sejenis, karena persaingan bukan hanya di dalam negeri akan tetapi seluruh perusahaan yang ada di Asia Tenggara, sehingga ini menuntut pihak perusahaan berlomba lomba dalam memberikan pelayanan yang terbaik, berdaya saing, berinovasi serta berkualitas. Yang menerapkan standar itu bukan hanya perusahaan manufaktur tetapi juga perusahaan jasa. Faktor faktor berikut bukan hanya memberikan keuntungan baik pihak *produsen*. Keuntungan bagi pihak produsen ialah memberikan kepuasan kepada pihak konsumen berupa kualitas produk yang baik. Selain keuntungan bagi pihak produsen keuntungan juga diperoleh oleh pihak konsumen. Keuntungan bagi pihak konsumen ialah berupa kepuasan produk yang di buat oleh pihak produsen, keuntungan bukan hanya untuk perusahaan manufaktur akan tetapi juga perusahaan jasa. Keuntungan untuk pihak perusahaan jasa berupa peningkatan pihak jumlah konsumen yang memakai jasa perusahaan, keuntungan untuk pihak konsumen berupa, keramahan, kecepatan/ketepatan dalam mengirim dokumen.

Ini memicu tidak hanya perusahaan perusahaan besar, untuk memberikan pelayanan terbaik kepada konsumennya. UKM tidak mau ketinggalan untuk memberikan kepuasan kepada konsumennya, karena dengan adanya MEA (Masyarakat Ekonomi Asean), itu berarti UKM harus bersiap-siap untuk berkompetisi, tidak hanya sesama UKM di Indonesia saja, tetapi seluruh UKM yang ada di Asia Tenggara, salah satu UKM yang sangat antusias menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) adalah Man Kopi.

Untuk mendapat bubuk kopi yang berkualitas maka harus sesuai dengan rujukan Standar BSN (Badan Standar Nasional), di mana BSN menyatakan bahwa kopi Yang baik itu maksimum mempunyai kadar air 12,5%. Kadar kotoran berupa ranting, batu, tanah dan benda-benda asing lainnya 0,5%. Serangga hidup

tidak ada. Biji berbau busuk dan berbau kapang tidak ada, atau harus sesuai rujukan Asosiasi pengusaha kopi Kota Pagaram Kopi, Menurut Asosiasi pengusaha kopi Kota Pagaram menyatakan bahwa kopi warnanya tidak hitam, dan permukaan kopi mulus, serta kadar air maksimal 20%.

Kopi yang dihasilkan di Kota Pagaram sebanyak 130 Ton/Tahun, yang terbagi 2 jenis kopi yaitu kopi Robusta dan kopi Arabika. Rata-rata kopi di Kota pagaram warnanya bersih, permukaannya mulus. Dan kadar airnya 20%-25%.

Pada observasi Pada observasi awal 20 Maret 2016, diketahui bahwa bahan baku pembuatan bubuk kopi yang ada di UKM Man kopi. Tidak adanya kotoran berupa ranting, batu, tanah di kopi. Tidak adanya Serangga hidup. Serta biji kopi tidak berbau busuk dan berbau kapang. Dan kadar airnya rata rata 20%, tetapi masih menggunakan alat ukur kadar air dalam biji kopi berupa tangan, seharusnya pengukuran kadar air dalam biji kopi di UKM Man Kopi harus memakai alat pengukur kadar air dalam biji kopi yang bernama Cerra Tester

Observasi di ketahui bahwa penyebab tingginya kadar air dalam biji kopi di sebabkan oleh waktu penjemuran hanya 13 hari yang seharusnya 17-18 hari, tidak sebandingnya tempat penjemuran kopi dengan kopi yang dijemurkan. Kadar air biji kopi yang tinggi berakibat semakin tinggi kadar air dalam biji kopi maka akan memakan waktu yang sangat lama untuk menggorengnya. Untuk kadar air 20% membutuhkan waktu penggorengan selama  $\pm 110$  menit, sedangkan biji kopi yang kadar airnya masih diatas 20%, akan membutuhkan waktu penggorengan  $> 150$  menit, akibat yang ditimbulkan tidak hanya pada waktu penggorengan kopi yang membutuhkan waktu tambahan, tetapi warna yang kurang coklat, rasa yang dihasilkan akan kurang nikmat dan tidak akan tahan lama akibat kadar kopi diatas 20%.

Sesuai dengan rujukan Standar BSN dan Asosiasi pengusaha kopi Kota Pagaram maka UKM Man Kopi yang mempunyai masalah dengan kadar air dalam biji kopi.

## **2. Perumusan Masalah**

Bagaimana cara menurunkan kadar air dalam biji kopi di UKM Man kopi ?

### 3. Tujuan penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

- a. Mengetahui penyebab tingginya kadar air dalam biji kopi UKM Man kopi.
- b. Mencari solusi yang bisa dilakukan serta mengimplementasikannya untuk menurunkan kadari air dalam biji kopi.

### 4. Batasan Masalah

Agar dapat lebih memfokuskan dalam penelitian dan analisa yang dilakukan, maka penulis membatasi lingkup laporan ini sebagai berikut:

Penelitian yang akan dilakukan hanya meneliti kadar air dalam kopi, substansi dalam kopi yang lain tidak akan dibahas.

### 5 Peneliti Terdahulu

Peneliti yang telah pernah mengambil topik *statistical process control* adalah sebagai berikut:

- a. FX. Dwi Andani Ratna Setiawan, mahasiswa jurusan Teknik Industri STT Musi 2013 dengan judul “*Statistical Process Control (SPC) Produk Crude Palm Oil (CPO) pada PT Asiatic Persada*”. Kelemahan dalam penelitian ini adalah hanya menerapkan peta kendali, tidak adanya penerapan *7 tools*.
- b. Aldik Himawan, mahasiswa program studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Dian Nuswantoro Semarang dengan judul “*Pengendalian Kualitas Statistical Process Control Produk Genteng di UKM Super Soka Jepara*”. Kelemahan dalam penelitian ini adalah tidak adanya implementasi usulan perbaikan dalam mengurangi produk genteng yang cacat.
- c. Perbedaan dengan penelitian terdahulu dengan Penelitian ini, penelitian ini akan penerapkan *7 tools* serta mengimplementasi usulan perbaikan kadar air dalam biji kopi di UKM Man kopi.