

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi adalah minuman hasil dari seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk. Kopi merupakan salah satu komoditas di dunia yang dibudidayakan lebih dari 50 negara. Dua varietas pohon kopi yang dikenal secara umum yaitu kopi robusta (*Coffea canephora*) dan kopi arabika (*Coffea arabica*). Pemrosesan kopi sebelum dapat diminum melalui proses panjang yaitu dari pemanenan biji kopi yang telah matang baik dengan cara mesin maupun dengan tangan kemudian dilakukan pemrosesan biji kopi dan pengeringan sebelum menjadi kopi gelondong. Proses selanjutnya yaitu penyangraian dengan tingkat derajat yang bervariasi. Setelah penyangraian biji kopi digiling atau dihaluskan menjadi bubuk kopi sebelum kopi dapat diminum.

Dahulu, kopi banyak dinikmati untuk menghilangkan rasa kantuk. Terlebih bagi para pria yang senang tidur hingga lewat tengah malam. Namun zaman telah bergeser, begitu pula gaya hidup yang terbentuk di tengah masyarakat. Nyatanya kopi bukan lagi sekedar kebutuhan untuk menahan kantuk, hal itu ditunjukkan dengan menjamurnya kafe dan kedai kopi di berbagai sudut jalanan.

Gaya hidup yang satu ini, belakangan tampak jelas, pengikutnya cukup banyak. Istilah nongkrong di kafe merupakan cara remaja muda berkumpul dan melepaskan penat setelah bekerja. Maka duduk-duduk di kafe dan kedai kopi juga digemari oleh para ibu, keluarga bahkan banyak pelajar dan mahasiswa yang juga mengikuti gaya hidup ini. Tanpa batas usia ataupun profesi, nampaknya daya tarik utama terletak pada adanya kesempatan (meluangkan atau menikmati) waktu secara santai tapi elegan. Cara bersosialisasi seperti ini terbentuk dari interaksi antara pribadi dan situasi tren yang melahirkan gaya hidup tertentu. Tentu saja, naik daunnya acara minum kopi ini juga membawa berkah kepada pengusahanya.

Para penikmat kopi pun bertambah, kini berasal dari berbagai kalangan. Banyaknya kedai kopi juga mempunyai daya tarik tersendiri, itu akan merangsang seseorang untuk datang mencoba menu yang disuguhkan. Padahal, bagi pencinta kopi, kopi bukan hanya sekedar tren melainkan cara menikmati cita rasa kopi yang konsisten.

Dengan beberapa hal tersebut industri kecil berkembang dari segi finansial karena meningkatnya jumlah permintaan kopi yang sekarang telah menjadi tren di kalangan masyarakat. Industri kecil yang berkembang di Indonesia salah satu contohnya adalah UMKM atau Usaha Mikro Kecil dan Menengah. UMKM T-Ran Coffee yang terletak di daerah Wonosalam Jombang merupakan salah satu UMKM yang mengolah kopi sebagai produk usahanya, banyak olahan kopi mulai dari *greenbean*, *roastbean*, *groundbean* atau kopi bubuk. Prospek permintaan kopi yang berkembang tersebut menuntut kaum muda utamanya mahasiswa untuk berwirausaha. Oleh karena itu perlu dilakukan Praktik Kerja Lapangan *Entrepreneur* dalam mendukung industri-industri kecil khususnya UMKM berbasis kopi di Indonesia dan menanamkan bekal berwirausaha untuk mahasiswa.

B. Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapang di UMKM T-Ran Coffee adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui proses produksi olahan kopi yang ada di Usaha Kecil Menengah T-Ran Coffee.
- b. Mengetahui perbandingan proses produksi di Usaha Kecil Menengah T-Ran Coffee dengan literatur.
- c. Mendapatkan pengalaman dunia kerja dalam proses produksi kopi di Usaha Kecil Menengah T-Ran Coffee.
- d. Menerapkan teori yang didapat di perkuliahan ke proses produksi yang ada di Usaha Kecil Menengah T-Ran Coffee.

C. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapang di UMKM T-Ran Coffee adalah sebagai berikut:

i. Bagi Mahasiswa

1. Dapat mengetahui proses produksi olahan kopi yang ada di Usaha Kecil Menengah T-Ran Coffee.
2. Dapat mengetahui perbandingan proses produksi di Usaha Kecil Menengah T-Ran Coffee dengan literatur.
3. Mendapatkan pengalaman dunia kerja dalam proses produksi kopi di Usaha Kecil Menengah T-Ran Coffee.

4. Dapat menerapkan teori yang didapat di perkuliahan ke proses produksi yang ada di Usaha Kecil Menengah T-Ran Coffee

ii. Bagi UMKM

Hasil laporan PKL yang didapat selama kerja praktik dapat menjadi bahan masukan bagi UMKM untuk menentukan kebijakan perusahaan di masa yang akan datang.

iii. Bagi Universitas

1. Mendekatkan perguruan tinggi dengan dunia industri mikro sehingga terjalin kemitraan dan kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan pihak UMKM.

2. Menjalin kerja sama antara Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur dengan UMKM T-Ran Coffee dalam pelatihan kerja lapang.

D. Sejarah UMKM T-Ran Coffee

T-Ran Coffee merupakan salah satu Usaha Mikro Kecil Menengah yang ada di daerah Wonosalam Jombang. Terletak di Jalan Arjuno No.06 Sumberbengawan Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang, UMKM ini bergerak di industri pengolahan kopi. Alasan pemilihan lokasi UMKM yaitu daerah Wonosalam menghasilkan komoditas bahan baku kopi yang cukup banyak. Berdiri sejak 2016, T-Ran Coffee sendiri merupakan nama merek dagang dari UMKM tersebut. Sebelum bernama T-Ran Coffee, UMKM ini bernama You Coffe namun ditolak dikarenakan merek tersebut sudah digunakan oleh industri yang lain. Kemudian dirubah menjadi Bido Coffe tetap ditolak dikarenakan merek tersebut sudah digunakan oleh industri yang lain kemudian tercetus nama T-Ran Coffee dan sudah didaftarkan ke LPPOM MUI. T-Ran Coffee menghasilkan banyak produk, yaitu kopi luwak, kopi robusta, kopi arabika, kopi liberika, kopi robusta lanang dan kopi campuran. Pada awalnya UMKM ini menghasilkan kopi robusta bubuk. Daerah Wonosalam banyak terdapat tanaman kopi yang tumbuh disana hal ini dikarenakan cuaca yang cocok untuk pertumbuhan tanaman kopi. Jenis tanaman kopi yang sering ditanam di daerah Wonosalam yaitu Robusta dan Liberika, sehingga produk pertama dari T-Ran Coffee merupakan kopi robusta bubuk karena bahan baku kopi robusta melimpah di daerah Wonosalam. Produk olahan kopi dari T-Ran Coffee sudah melewati berbagai sertifikasi diantaranya yaitu lulus sertifikasi sertifikasi HALAL

dan produk sudah terdaftar dalam P-IRT serta telah mengikuti sertifikasi Budidaya Pengolahan Kopi.

UMKM T-Ran Coffee memiliki visi misi untuk “Membangun Bisnis Untuk Keberkahan Dan Kebersamaan Petani Mulai Dari Hulu Hingga Hilir”. Visi misi tersebut bermakna bahwa UMKM ini diharapkan juga turut menopang dalam perekonomian petani terutama petani kopi sekaligus akan menciptakan suatu kebersamaan antara petani dan pemilik UMKM.

Jumlah total produksi kopi untuk waktu sekali panen pada T-Ran Coffee, rata-rata 1,5 hingga 2 ton. Kopi yang dipanen diperoleh dari berbagai kebun milik petani di Wonosalam. Hasil kopi yang dipanen tidak pasti karena hasil panen kopi dipengaruhi beberapa faktor seperti musim panen kopi, cuaca dan hama seperti kelelawar.

Logo T-Ran Coffee yang digunakan saat ini dapat dilihat pada Gambar 1.1. Logo tersebut telah digunakan sejak awal berdirinya T-Ran Coffee hingga sekarang tanpa adanya perubahan atau pergantian logo.



Gambar 1. 1 Logo T-Ran Coffee
Sumber: UMKM T-Ran Coffee (2020)

E. Lokasi dan Tata Letak UMKM T-Ran Coffee

a. Lokasi

Sejak tahun 2016 hingga sekarang, T-Ran Coffee terletak di Jalan Arjuno No. 06 Sumberbengawan Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang, sekitar 2 km ke arah timur wisata Kandang Sapi Wonosalam, yang berbatasan dengan:

- a. Sebelah timur : Rumah tetangga
- b. Sebelah selatan : Kebun
- c. Sebelah barat : Rumah tetangga
- d. Sebelah utara : Jalan Arjuno dan ruang pengering

Denah lokasi UMKM T-Ran Coffee dapat dilihat pada Gambar 1.2.



Gambar 1. 2 Denah Lokasi UMKM T-Ran Coffee
Sumber: Dokumen pribadi (2020)

b. Tata Letak

Tata letak dapat didefinisikan sebagai cara penempatan fasilitas-fasilitas produksi guna memperlancar proses produksi T-Ran Coffee yang efektif dan efisien. Tujuan utama dari tata letak fasilitas adalah mengatur area kerja dan segala fasilitas produksi yang aman dan nyaman sehingga dapat memberikan keuntungan-keuntungan dalam sistem produksi.

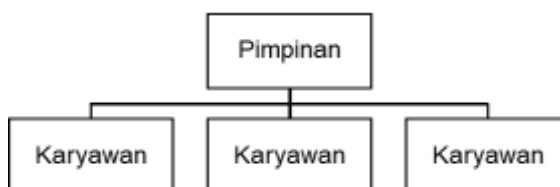
Tata letak dari T-Ran Coffe, terbagi menjadi 6 area. Pada area pertama terjadi proses awal pengolahan kopi dan terdapat 3 alat mesin untuk pengolahan kopi yaitu, mesin *pulper*, mesin *huller* dan mesin *grader*. Pada area kedua terjadi proses pengolahan kopi yang kedua dan terdapat 3 mesin pengolahan kopi, yaitu mesin *roaster*, timbangan dan mesin *grinder*. Sebelah timur area kedua terdapat penangkaran luwak yang merupakan tempat pemeliharaan luwak. Sebelah timur dari tempat penangkaran luwak terdapat tempat untuk mengolah limbah dari proses produksi kopi. Untuk area kelima dan area keenam terletak di seberang dari keempat area lainnya yang dipisah dengan jalan raya. Pada area kelima yaitu ruang pengeringan terjadi proses pengeringan dan pada area keenam yaitu ruang penyimpanan terletak sebelah barat dari ruang pengering. Tata letak dapat dilihat pada Gambar 1.3.



Gambar 1. 3 Tata Letak UMKM T-Ran Coffee
 Sumber: Dokumen pribadi (2020)

F. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan bagian penting suatu organisasi. Struktur organisasi dapat memudahkan pekerja menjalankan tugas masing-masing. Struktur organisasi pada UMKM T-Ran Coffee yaitu struktur organisasi lini. Struktur organisasi lini memiliki kekuasaan tertinggi yang terletak pada atasan, namun atasan berhubungan langsung secara vertical dengan karyawan. Struktur lini ini diterapkan karena UMKM ini dikelola oleh keluarga. Struktur organisasi yang diterapkan pada UMKM T-Ran Coffee dapat dilihat pada Gambar 1.4.



Gambar 1. 4 Struktur Organisasi UMKM T-Ran Coffee
 Sumber: UMKM T-Ran Coffee (2020)

G. Ketenagakerjaan

Tenaga kerja merupakan bagian penting dalam organisasi untuk menuju tujuan organisasi. Sumber daya manusia di UMKM T-Ran Coffee memiliki peranan penting dalam mengembangkan organisasi kearah yang lebih baik. Sumber daya manusia di T-Ran Coffee merupakan anggota keluarga pemilik T-Ran Coffee sejumlah 3 orang dengan jobdesk yang sama tiap individu. Tenaga kerja di T-Ran Coffe bekerja dengan system jam kerja yang tidak menetap namun sekali kerja mulai pukul 07.00 hingga 12.00 di bulan Mei hingga November. Gaji yang didapat juga bersistem borongan jika ada proses produksi.