

# 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.

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. 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.

## **1. Tujuan**

Tujuan yang diharapkan dari Praktik Kerja Lapangan 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.

## **2. Manfaat**

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

- a. Bagi Mahasiswa
  - Dapat mengetahui proses produksi olahan kopi yang ada di Usaha Kecil Menengah T-Ran Coffee.
  - Dapat mengetahui perbandingan proses produksi di Usaha Kecil Menengah T-Ran Coffee dengan literatur.
  - Mendapatkan pengalaman dunia kerja dalam proses produksi kopi di Usaha Kecil Menengah T-Ran Coffee.
  - Dapat menerapkan teori yang didapat di perkuliahan ke proses produksi yang ada di Usaha Kecil Menengah T-Ran Coffee
- b. 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.
- c. Bagi Universitas
  - Mendekatkan perguruan tinggi dengan dunia industri mikro sehingga terjalin kemitraan dan kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan pihak UMKM.
  - Menjalin kerja sama antara Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dengan UMKM T-Ran Coffee dalam pelatihan kerja lapang.

## B. 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. 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. 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 Logo T-Ran Coffee yang digunakan saat ini dapat dilihat pada Gambar 1.1. Logo 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)

## C. Lokasi dan Tata Letak UMKM T-Ran Coffee

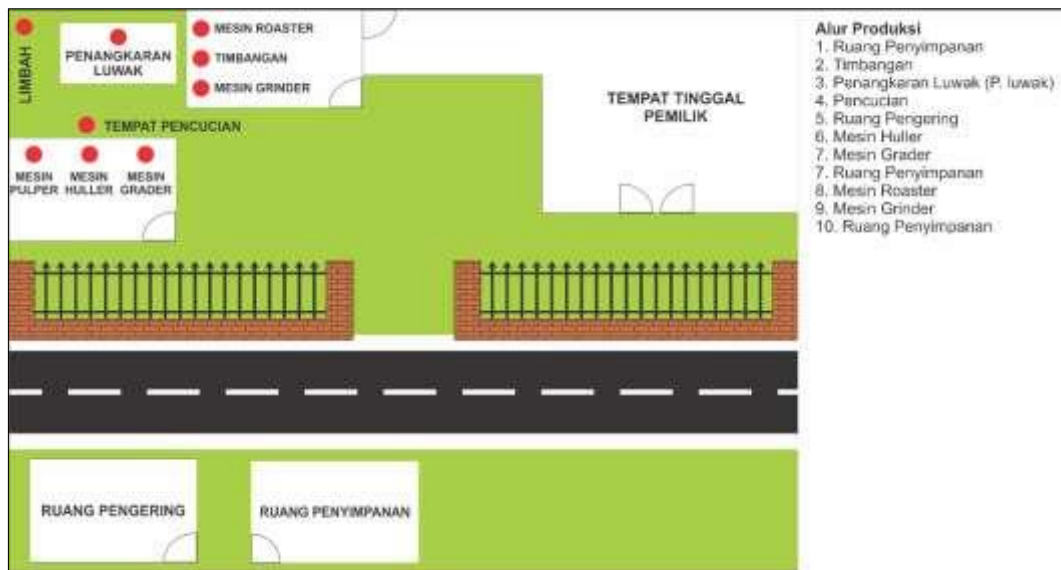
### 1. Lokasi

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

## 2. Tata Letak

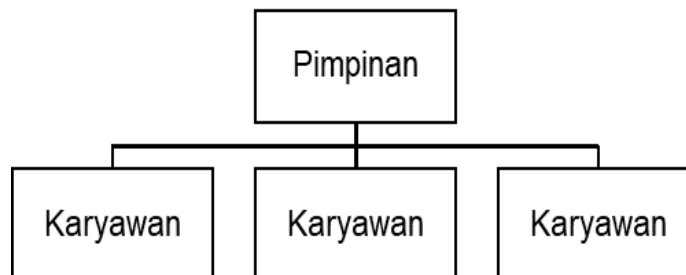
Tata letak dari T-Ran Coffe, terbagi menjadi 4 area. Pada area pertama terjadi proses awal pengolahan kopi dan terdapat 3 alat mesin untuk pengolahan kopi yaitu, mesin *pulper*, mesin *huller* dan mesin *grader*. Area kedua pengolahan kopi yang kedua dan terdapat 3 mesin pengolahan kopi, yaitu mesin *roaster*, timbangan dan mesin *grinder*. Area keempat dan area kelima terletak di seberang dari ketiga area dipisah dengan jalan raya. Area kelima yaitu ruang pengeringan terjadi proses pengeringan Tata letak dapat dilihat pada Gambar 1.2.



**Gambar 1.2** Tata Letak UMKM T-Ran Coffee  
Sumber: Dokumen pribadi (2020)

## D. 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 1.3 dibawah ini.



**Gambar 1.3** Struktur Organisasi UMKM T-Ran Coffee  
Sumber: UMKM T-Ran Coffee (2020)