

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perubahan gaya hidup pada masyarakat Indonesia merupakan salah satu faktor yang mendorong penggiat di industri untuk meningkatkan usahanya dari beberapa aspek. Persaingan antar tiap usaha pada zaman ini menjadi semakin ketat dengan adanya perkembangan baik dari segi industri maupun sumber- sumber daya yang ada. Perusahaan yang memiliki kualitas terbaik dan sesuai dengan keinginan konsumen yang dapat memenangkan persaingan tersebut. Kualitas merupakan salah satu faktor penting dalam peningkatan daya tarik dari konsumen untuk memilih dan menentukan pilihan terhadap produk tersebut. Kualitas produk dapat menjadi salah satu hal yang dapat meningkatkan volume penjualan dan memperluas jaringan pasar karena fokus utama dari suatu kualitas produk adalah pada konsumen (baik *eksternal* ataupun *internal*).

Peran kualitas dalam suatu perusahaan sangat penting di era sekarang, karena persaingan di era sekarang tidak hanya menciptakan persaingan yang sangat ketat dan juga di era sekarang persaingan sangatlah tidak memiliki pola yang pasti dikarenakan secara bersamaan perkembangan suatu industri ikut berinovasi. Kualitas suatu produk berperan sangat penting untuk memenangkan persaingan dan mempertahankan pasar serta konsumen yang menjadi target market tiap perusahaan.

Suatu produk yang memiliki kualitas dilakukan dengan cara mengetahui apakah produk tersebut terdapat Kerusakan produk dan apakah produk tersebut sudah sesuai dengan standar yang ditentukan oleh suatu perusahaan. Seperti pada penelitian yang dilakukan oleh (Hariyanto *et al.*, 2017) yang menjelaskan

adanya pengendalian kualitas. Hal ini akan berpengaruh terhadap kualitas produk sebelum nantinya sampai ke tangan konsumen. Pengaruh lain dari suatu pengendalian kualitas produk juga dapat meningkatkan kepuasan konsumen akan produk dari perusahaan tersebut serta menciptakan kelayakan terhadap produk tersebut. Namun demikian terkadang masih sering terjadi beberapa hal yang tidak diinginkan walaupun pengendalian kualitas pada suatu perusahaan telah dilakukan seperti halnya pada kerusakan pada produk, mesin, dan lain sebagainya yang dapat merugikan pendapatan perusahaan.

Tabel 1.1 Data Jenis dan Persentase *Defect* Kopi Menurut Berbagai Sumber

Nama Tempat / Daerah	Total Defect (Kg)	Jenis Defect	Persentase Defect (%)
Kopikula Roastery <i>Coffee</i> , Pasuruan	2.8	<i>Baked</i>	40.01
		<i>Sourching</i>	17.84
		<i>Quacker</i>	8.81
		<i>Black Bean</i>	16.77
		<i>Sour Bean</i>	16.56
KSU POM Humbang <i>Cooperative</i> , Sumatera Utara	751.4	Biji Pecah	50.11
		Biji Busuk Sebagian	29.17
		Biji Kecil	5.95
		Biji Muda	8.37
		Biji Hitam	3.71
		Biji Busuk Penuh	2.69
Kopi Partungkoan Tarutung, Tapanuli Utara	750	Biji Kopi tidak Utuh	60.97
		Biji Kopi Kecil	1.13
Panna <i>Coffee</i> , Semarang	16.24	Hitam Gosong	48.93
		Hitam Pecah	37.04
		Gelondong	14.03
UMKM Anoa <i>Coffee</i> , Makassar	6.98	Biji Kopi Tidak Matang	74
		Biji Kopi Pecah	15
		Biji Kopi Hitam	11

Sumber : Diolah dari beberapa sumber

Penelitian yang telah dilakukan oleh beberapa peneliti diatas yang telah dirangkum dalam bentuk tabel menjelaskan bahwa terdapat berbagai jenis *defect* pada setiap produk biji kopi untuk tiap usaha yang bergerak dibidang kopi tersebut. Seperti pada penelitian yang dilakukan oleh (A. E. Wibowo & Khoiroh, 2023) di Kopikula Roastery Coffee di Kota Pasuruan dimana pada penelitian tersebut terdapat kecacatan produk biji kopi berupa *Baked, Sourching, Quacker, Black Bean, dan Sour Bean*. Jenis defect yang terdapat pada UMKM Anoa Coffee, Makassar pula menjelaskan bahwa pada tempat atau daerah memiliki Kerusakan produk pada biji kopi yaitu biji kopi tidak matang, biji kopi pecah dan biji kopi yang lebih hitam warnanya (Adzima *et al.*, 2023).

Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet adalah salah satu industri yang bergerak dibidang produk biji kopi dan kopi bubuk. Usaha ini berada di Dusun Kucur Desa Sumberrejo RT.11 RW.02, Sumberrejo, Purwosari, Pasuran. Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet ini merupakan usaha yang memproduksi produk kopi yang diolah mulai dari pemetikan hingga masuk ke proses produksi dengan mesin secara modern dengan biji kopi pilihan langsung dari kebun yang berada di bawah kaki gunung Arjuna dengan cita rasa khas creamy coklat caramel. Oleh sebab itu, usaha ini berupaya untuk menjaga kualitas produk kopi agar terus diterima dengan baik oleh pasar dan konsumen.

Tabel 1.2 Data Jenis Kopi yang Diproduksi Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet

No.	Jenis Biji Kopi dan Kopi Bubuk yang Diproduksi
1.	Arabika
2.	Robusta
3.	Robusta Lanang
4.	Liberika
5.	Greenbean Arabika dan Robusta
6.	Roastedbean Arabika dan Robusta
7.	Kopi Herbal (Kopi Jahe dan Kopi Insulin)

Sumber : Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet, 2023

Berdasarkan tabel 1.2 tersebut dapat diketahui bahwa Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet memiliki berbagai jenis produk kopi yang dijual. Hal tersebut menjadi salah satu keunggulan dari Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet, sehingga konsumen memiliki berbagai macam variasi produk dan manfaat yang sesuai dengan keinginan.

Tabel 1.3 Data Harga Grade Biji Kopi Milik Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet

No.	Arabica		Robusta	
	Grade	Harga/Kg	Grade	Harga/Kg
1.	Grade 1	200.000	Grade 1	120.000
2.	Grade 2	150.000	Grade 2	90.000
3.	Grade 3	120.000	Grade 3	70.000

Sumber : Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet, 2023

Biji kopi yang dihasilkan oleh Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet ini memiliki beberapa jenis dan untuk jenis kopi Arabika dan Robusta masing -masing memiliki kualitas yang dibedakan oleh 3 tingkatan yaitu Grade 1, Grade 2 dan Grade 3. Masing -masing tingkatan tersebut memiliki harga yang berbeda -beda untuk tiap kilo-nya. Tentunya tiap perusahaan ingin mendapatkan profitabilitas yang lebih baik, melihat dari harga serta kualitas dari produk kopi Grade 1 yang lebih tinggi daripada Grade lainnya menjadikan standart produksi dari Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet lebih mengarah pada pengoptimalan untuk Grade 1. Pengoptimalan Grade 1 ini dapat menjadi target yang akan dikejar oleh perusahaan agar profitabilitas yang diperoleh akan semakin meningkat serta kualitas dari produk kopi yang dihasilkan kepada konsumen memiliki cita rasa yang baik pula.

Dalam upaya peningkatan kualitas suatu produk di Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet, kualitas dari produk kopi menjadi sangat penting dan perlu diperhatikan. Hal ini dilakukan agar produk dari Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet dapat memiliki daya saing dan juga loyalitas dari konsumen. Upaya yang dilakukan oleh

perusahaan yakni melakukan pengendalian kualitas produk dengan cara pengecekan ulang terhadap produk yang telah diproduksi agar produk tidak memiliki kerusakan ketika sampai pada tangan konsumen. Namun disetiap perusahaan terkadang masih sering terjadi kegagalan atau kelalaian dalam proses pengendalian kualitas suatu produk dan hal tersebut yang menjadikan proses ini sangatlah membutuhkan perhatian lebih. Faktor penyebab Kerusakan produk ini terjadi secara umum disebabkan oleh faktor manusia, alat dan mesin, serta lingkungan kerja atau sistem kerja yang tidak sesuai. (Amalia *et al.*, 2022).

Proses produksi kopi bubuk atau biji kopi pada Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet terdapat kerusakan pada biji kopi namun tidak terdata secara terperinci. Menurut pemilik Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet untuk mengasumsikan jumlah biji kopi yang mengalami Kerusakan yaitu dengan perbandingan 1 kg biji kopi terdapat 1 ons biji kopi yang mengalami Kerusakan. Kerusakan ini berupa biji kopi yang memiliki warna hitam, putih pucat, berbentuk kisut, dan biji kopi yang pecah atau kopong. Kerusakan ini terjadi dikarenakan beberapa faktor yaitu dikarenakan pada saat budidaya tanaman kopi yang tidak baik menjadikan pohon kopi tidak sehat sehingga buah kopi yang dihasilkan tidak baik. Faktor lain yang dapat menyebabkan Kerusakan biji kopi yaitu disebabkan oleh mesin pada saat proses *selep* atau pemisahan kulit kopi dan biji kopi. Namun penyebab kerusakan tersebut tidak hanya disebabkan oleh faktor mesin dikarenakan diduga terdapat faktor penyebab lain yang dapat menciptakan kerusakan berupa biji rusak dan tidak berkualitas baik seperti faktor yang disebabkan oleh sumber daya manusia yang lalai dalam proses sortasi, proses fermentasi kopi yang tidak sesuai dengan prosedur, kualitas bahan baku biji kopi yang tidak baik atau lingkungan kerja yang

kurang memadai. Hal tersebut yang menjadi dasar penggunaan metode *New Seven Tools* dalam melakukan penganalisisan faktor penyebab kerusakan biji kopi.

Salah satu metode yang digunakan dalam proses pengendalian kualitas adalah *New Seven Tools* yang terdiri dari tujuh alat analisis yang digunakan diantaranya yaitu *affinity diagram*, *relationship diagram*, *tree diagram*, *matrix diagram*, *matrix data analysis*, *Activity Network Diagram* dan *Process Decision Program Chart*. Metode ini digunakan untuk mengidentifikasi jenis-jenis Kerusakan suatu produk beserta faktor penyebabnya dan kemudian dianalisis untuk mendapatkan kesimpulan berupa perbaikan seperti apa yang akan dilakukan serta solusi dalam peningkatan kualitas produksi kopi di Kopi Kutjur UD Sampun Slamet dalam mencapai target produk dengan Grade I yang lebih optimal.

Permasalahan mengenai Kerusakan produk yang dialami oleh Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet ini yang menjadi latar belakang peneliti untuk melakukan penelitian dan melakukan analisis pengendalian kualitas. Melihat permasalahan yang ada pada perusahaan tersebut, penelitian ini dilakukan dengan judul “Analisis Pengendalian Kualitas Produk Kopi Kutjur Menggunakan Metode *New Seven Tools* Di UD. Sampun Slamet”. Dalam laporan ini akan membahas mengenai permasalahan Kerusakan pada produk kopi yang ada di Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet dan diharapkan penelitian ini dapat mengidentifikasi faktor-faktor penyebab dari kerusakan produk menggunakan metode *New Seven Tools* serta dapat mengetahui solusi terbaik yang dapat digunakan untuk meminimalisir kerusakan produk dalam proses penanganan kualitas produk di Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pelaksanaan *quality control* biji kopi yang dilakukan Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet?
2. Bagaimana tingkat kerusakan produk biji kopi di Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet?
3. Bagaimana tindakan yang dihasilkan dari metode *New Seven Tools* untuk menekan Kerusakan produk kopi dalam proses produksi?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis pelaksanaan *quality control* biji kopi yang dilakukan Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet.
2. Untuk mengidentifikasi tingkat kerusakan produk biji kopi di Kopi Kutjur UD. Sampun Slamet.
3. Untuk menganalisis tindakan yang dihasilkan dari metode *New Seven Tools* untuk menekan Kerusakan produk kopi dalam proses produksi.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang bisa diperoleh dari perancangan laporan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis
 - a. Sebagai sarana peneliti untuk mengaplikasikan materi -materi perkuliahan yang diperoleh selama perkuliahan serta menambah pengalaman di dunia kerja.

- b. Untuk memperoleh gambaran secara langsung tentang pelaksanaan pengendalian produksi dan pengawasan kualitas produk akhir yang dilakukan secara nyata oleh perusahaan.
- c. Memberikan informasi mengenai Metode Pengendalian Kualitas upaya perbaikan menggunakan *New Seven Tools* serta solusi perbaikan kualitas produk.

2. Manfaat Praktis

Sebagai masukan dan sumbangan pikiran bagi perusahaan dengan harapan sebagai menganalisis tentang kualitas produk akhir yang dihasilkan dan dalam bentuk penentuan kebijakan pengendalian kualitas produksi agar sesuai dengan standart kualitas produk perusahaan.