

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Minum kopi merupakan kebiasaan orang-orang di dunia, khususnya Indonesia. Di Indonesia kita lebih mengenal dengan budaya minum kopi. Budaya minum kopi ini begitu kuat dan mengakar di Indonesia. Jika kita mencoba melihat kembali kebelakang bahwa budaya atau kebiasaan minum kopi adalah salah satu cara untuk merayakan suatu kejadian penting. Bahkan sejak kecil sudah banyak masyarakat Indonesia yang dikenalkan dengan minuman kopi selain susu. Sampai ada beberapa orang yang merasakan pusing dan tidak enak badan jika mereka belum minum setidaknya secangkir kopi dalam sehari. Kopi ada di Indonesia sudah lebih dari sekedar minuman penghangat tubuh. Melalui secangkir kopi obrolan – obrolan hangat bisa di mulai, melalui kopi kita bisa saling bertukar informasi. Bahkan tidak sedikit orang yang mendapat ketenangan dan inspirasi setelah minum kopi.

Kopi tumbuh di dataran tinggi dan subtropis. Permintaan kopi yang tinggi di seluruh dunia menyebabkan negara-negara produsen kopi menghasilkan devisa yang cukup signifikan. Benua Asia dan Amerika Selatan merupakan produsen kopi dengan peringkat sepuluh besar di dunia. Saat ini Indonesia tergolong negara produsen kopi terbesar keempat setelah Brazil, Vietnam dan Columbia. Urutan Eksporter kopi dunia biasa di lihat di tabel 1.1 berikut.

Tabel. 1.1 Volume Ekspor Kopi Dunia

Negara	Volume Ekspor per 1000 bags					
	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Brazil	39.470	48.095	43.484	50.826	49.152	45.342
Vietnam	17.825	20.000	26.000	25.000	27.000	27.000
Colombia	8.098	8.523	7.652	9.927	12.124	12.500
<b>Indonesia</b>	<b>11.380</b>	<b>9.129</b>	<b>7.288</b>	<b>13.048</b>	<b>11.667</b>	<b>9.000</b>
Ethiopia	6.931	7.500	6.798	6.233	6.527	6.625
India	4.806	4.728	4.921	4.977	5.075	5.746

Sumber : International Coffee Organization, 2014

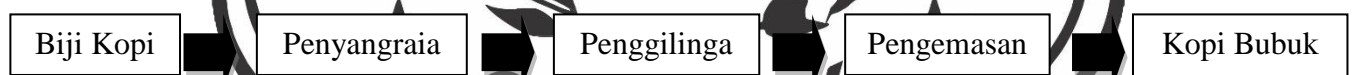
Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa Brazil menduduki posisi pertama dalam tabel ekspor kopi dunia tahun 2014 dengan total 45.342 per 1000 bags. Di posisi ke dua di tempati oleh Vietnam dengan total 27.000 per 1000 bags, di susul Colombia di urutan ke tiga dengan total 12.500 per bags. Indonesia sendiri berada di urutan ke empat dengan total ekspor 9.000 per 1000 bags, indonesia berhasil mengalahkan Ethiopia di posisi kelima dengan total 6.625 per 1000 bags. Di posisi akhir di tempati India dengan total 5.746 per 1000 bags.

Jenis kopi dilihat dari bentuk fisik yang ada di pasaran di bedakan menjadi dua jenis yaitu kopi instan dan kopi bubuk. Kopi bubuk jika di seduh akan menghasilkan ampas kopi, sedangkan kopi instan jika di seduh tidak meninggalkan ampas kopi. Proses pengolahan kopi bubuk dimulai dari pemilihan biji kopi, setelah itu biji kopi di sangrai, setelah proses penyangraian kopi yang telah berubah warna menjadi joklat kehitaman tadi akan di ekstrak untuk diambil sari – sarinya. Hasil ekstrak ini yang akan di jual untuk di nikmati oleh konsumen. Sedangkan pada pengolahan kopi instan mengalami proses ekstraksi dan pengeringan. Pada pengolahan kopi bubuk tidak mengalami penambahan bahan lain sehingga pengolahan kopi bubuk lebih sulit sedangkan pada pengolahan kopi instan mengalami penambahan bahan lain, seperti flavor, *creamer*, dan bahan tambahan lain. Perbedaan lain antara kopi bubuk dengan kopi instan terletak pada rasa.

Proses pengolahan kopi bubuk terdiri dari penyangraian atau pengorengan dan penggilingan. Proses penyangraian kopi bertujuan untuk mensintensikan senyawa – senyawa pembentuk citarasa dan aroma khas kopi yang ada dalam biji kopi serta mengurangi kandungan air yang terapat didalam biji kopi. Pada proses penyangraian, kopi mengalami perubahan warna dari hijau atau coklat muda menjadi coklat kayu manis, kemudian menjadi coklat seperti tanah liat basah sampai hitam dan mudah pecah (retak) maka penyangraian segera di hentikan (Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia 2006). Setelah di dapat hasil dari penyangraian kopi dengan karakteristik coklat seperti tanah liat basah sampai hitam maka proses selanjutnya adalah penggilingan. Penggilingan yang di maksud di sini adalah proses memecahkan butir butir kopi yang telah di sangrai atau di goreng tadi. Secara umum semakin kecil (lembut) ukuran kopi maka rasa dan

aromanya semakin baik. Hal ini disebabkan karena sebagian besar bahan yang terdapat di dalam bahan kopi dapat larut sempurna dalam air ketika di seduh. Menyeduh kopi dengan air panas akan memunculkan citarsa kopi yang khas yang dapat membedakan dengan menyeduh kopi instan meski sama sama di seduh dengan air panas.

Untuk melakukan proses pengilingan ini pada industri skala kecil maupun pabrik bisa menggunakan mesin giling biji kopi. Mesin ini biasanya sudah dilengkapi dengan alat pengatur ukuran pengatur partikel kopi (saringan) sehingga otomatis bubuk kopi yang keluar berukuran seperti yang kita inginkan. waktu yang di butuhkan dalam proses ini kurang lebih 20 menit untuk kapasitas 10 kilogram. Setelah mendapat hasil dari proses pengilingan tadi maka akan masuk tahap pengemasan, dalam tahap ini sebelumnya kopi yang telah digiling tadi di angin – anginkan terlebih dahulu kira – kira 10 – 15 menit agar kopi lebih dingin karena hasil dari proses pengilingan tadi menyebabkan bubuk kopi menjadi panas, hal ini di akibatkan mesin pengiling yang masih tradisional. Setelah agak dingin kemudian kopi di kemas dalam plasting bening ukuran 1/2 kilo gram. Karena akan lebih mudah untuk proses penimbangan dengan ukuran setengah kilo gram. Setelah di kemas dalam plastik bening tadi kemudian di ikat dengan tali raffia. Jika sudah di kemas seperti ini kopi akan mampu bertahan selama 3 – 6 bulan tanpa mempengaruhi rasa dan aromanya.



Gambar 1.1 Diagram Proses pembuatan kopi bubuk

Sumber : UKM FN, 2017

Usaha pembuatan kopi bubuk maupun kopi instan telah banyak kita jumpai di Indonesia. Mulai dari usaha tingkat kecil, menengah, maupun besar. Produsen kopi instant merupakan perusahaan – perusahaan dengan kategori perusahaan besar sedangkan produsen kopi bubuk adalah perusahaan berskala kecil sampai perusahaan berskala besar. Produsen kopi bubuk dengan skala kecil dan menengah di Indonesia telah ada sejak jaman penjajahan Belanda.

UKM FN merupakan salah satu usaha rumahan yang bergerak dalam bidang produksi kopi bubuk. UKM FN ini merubah bahan mentah menjadi bahan yang

dapat memberikan nilai tambah untuk di jual. UKM FN ini beralamat di jalan R.A. Kartini 06. Kec Kebomas. Kabupaten Gresik. UKM FN ini telah berdiri sejak 10 tahun yang lalu. Selama kurun waktu 10 tahun UKM FN mampu untuk bersaing dengan UKM lain dalam bidang industri kopi bubuk. Usaha yang telah ada sejak tahun 2006 itu membuat UKM FN sanggup memenuhi kebutuhan konsumen untuk daerah Kabupaten Gresik dan sekitarnya. Selama 5 tahun kebelakang mulai banyak konsumen baru yang datang dari luar daerah seperti Malang, Pasuruan, dan Jombang. Bahkan dengan perkembangan teknologi yang serba online seperti sekarang ini ada beberapa konsumen baru dari luar provinsi dan luar pulau. Data penjualan dan wilayah pemasaran bisa dilihat di tabel. 1.2.

Tabel 1.2. Data Penjualan dan Pemasaran

Bulan/ Wilayah	April	Mei	Juni	Juli	Agustus	September
Gresik	1.466 Kg	1.488 Kg	1.482 Kg	1.460 Kg	1.495 Kg	1.338 Kg
Surabaya	130 Kg	170 Kg	150 Kg	210 Kg	190 Kg	200 Kg
Malang	30 Kg	40 Kg	30 Kg	55 Kg	50 Kg	60 Kg
Kota lain	21 Kg	17 Kg	16 Kg	10 Kg	19 Kg	17 Kg
Luar Provinsi	45 Kg	40 Kg	75 Kg	30 Kg	0 Kg	25 Kg
Total	1.693 Kg	1.755 Kg	1.703 Kg	1.765 Kg	1.754 Kg	1.690 Kg

Sumber : UKM FN April – September 2017

Selama 10 tahun sejak berdirinya UKM FN ini tak selalu berjalan dengan tanpa adanya masalah. Banyak kendala – kendala yang terjadi seperti pada UKM lainnya. Adapaun kendala – kendala tersebut adalah: meningkatnya kenaikan harga bahan baku dan operasional secara terus menerus, munculnya pesaing – pesaing baru, penggunaan teknologi produksi yang masih sangat sederhana, permodalan, dan legalitas usaha.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha bahwa biji kopi sebagai bahan utama dalam produksi ini tidak selalu ada dipasaran. Biji kopi ini di pasaran di bedakan dalam tiga tingkatan kualitas, yaitu biji kopi dengan kualitas tingkat umum, sedang, dan bagus. UKM FN menggunakan bahan baku biji kopi dengan

kualitas grade sedang. Akan tetapi, bahan baku tersebut tidak selalu tersedia dipasaran. Hal ini membuat perusahaan beralih ke grade yang lebih bagus dengan harga yang cukup mahal, atau mencari pasar lain yang jaraknya juga cukup jauh. Selain biji kopi, bensin dan gas LPG merupakan energy untuk mesin diesel penggiling kopi. Stock gas LPG dalam tabung melon ukuran 3 Kg yang tidak stabil di pasaran mengakibatkan produsen FN harus membeli gas LPG dalam kemasan tabung yang lebih besar. Hal tersebut mengakibatkan bertambahnya biaya oprasional. UKM ini menggunakan plastik kemasan sebagai wadah pembungkus produk. Harga kemasan plastik tersebut juga mengalami trend kenaikan harga setiap tahun.

Hasil wawancara juga diketahui banyaknya industri kecil lain yang bergerak dalam bidang yang sama memunculkan pesaing baru. permasalahan tersebut untuk 5 tahun kebelakang masih belum mempengaruhi perusahaan. Tapi dalam 2 tahun terakhir ini semakin banyak pesaing yang muncul dengan kelebihan masing masing seperti harga jualnya yang lebih murah dari perusahaan kita atau kualitas produknya yang di claim lebih bagus.

Usaha ini masih menggunakan mesin teknologi yang sederhana. Mesin sangrai yang dipergunakan adalah hasil modifikasi sendiri. Mesin tersebut mampu memproduksi dalam jumlah yang terbatas, rata-rata hanya mampu memproduksi 50Kg sampai 60Kg per hari. Hal ini sangat mempengaruhi produktivitas usaha. Dengan hasil produksi yang konstan setiap hari akan membuat usaha ini sulit untuk mengembangkan usahanya itu sendiri.

Perencanaan pengembangan usaha agar membutuhkan sumber daya modal yang cukup besar. Maka dari itu usaha ini membutuhkan modal untuk bisa berkembang dan berinovasi. Penambahan modal diperlukan untuk memperluas pasar dan membeli mesin baru. Potensi UKM FN untuk berkembang dalam tahun – tahun mendatang memiliki prospek yang positif karena selama 10 tahun UKM ini mampu bertahan dan menjadi salah satu UKM produksi kopi bubuk yang dikenal di Kabupaten Gresik. Akan tetapi karna keterbatasan modal UKM ini tidak bisa mengembangkan usahanya dan hanya konstan untuk bertahan dari pesaing - pesaingnya.

Usaha produksi kopi bubuk FN belum memiliki legalitas dan merk meskipun telah berjalan selama 10 tahun. Dalam 5 tahun terakhir pemilik usaha telah berniat untuk mendaftarkan usaha ini ke Dinas Perdagangan dan Koperasi Kabupaten Gresik untuk melagalkan usaha tersebut. Akan tetapi kurangnya dokumen dan prosedur untuk legalitas usaha dari UKM tersebut mengakibatkan perusahaan memutuskan untuk tidak mengurus ijin legalitas usaha.

Permasalahan yang di hadapi UKM FN antara lain, ketersediaan bahan baku biji kopi dengan grade sedang tidak selalu tersedia di pasara, banyaknya industri yang sejenis memunculkan pesaing baru, tekno logi mesin kurang optimal dalam proses produksi, terbatasnya modal untuk mengembangkan usaha dan legalitas adalah permasalahan – permasalahan yang terjadi pada UKM FN saat ini.



Gambar 1.2 Produk kopi Bubuk UKM FN

Sumber : Data Perusahaan.

Berdasarkan permasalahan di atas maka perusahaan berencana melakukan evaluasi guna menemukan solusi dari permasalahan diatas. Analisis SWOT (Strength, Weakness, Opportunity, dan Thread) merupakan salah satu metode yang digunakan untuk mengevaluasi suatu organisasi profit dan non profit guna menetapkan strategi pengembangan organisasi tersebut. Penelitian ini akan melakukan evaluasi pengembangan UKM Kopi Bubuk merk FN dengan metode

SWOT dan Matrik General Electric (GE). analisis SWOT dilakukan guna mengidentifikasi besarnya resiko dan potensi yang dimiliki UKM FN, sedangkan Matrik General Electric (GE) digunakan untuk mengetahui posisi perusahaan dalam faktor kekuatan bisnis dan faktor daya tarik industri. Selanjutnya hasil analisis tersebut digunakan untuk menentukan strategi pengembangan yang tepat untuk dapat meningkatkan usaha UKM FN.

## 1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, perumusan masalah dari penelitian ini adalah “Bagaimana cara mengevaluasi, menganalisis, dan menentukan strategi Pengembangan Usaha Produksi Kopi Bubuk dengan Menggunakan pendekatan SWOT di UKM FN?”

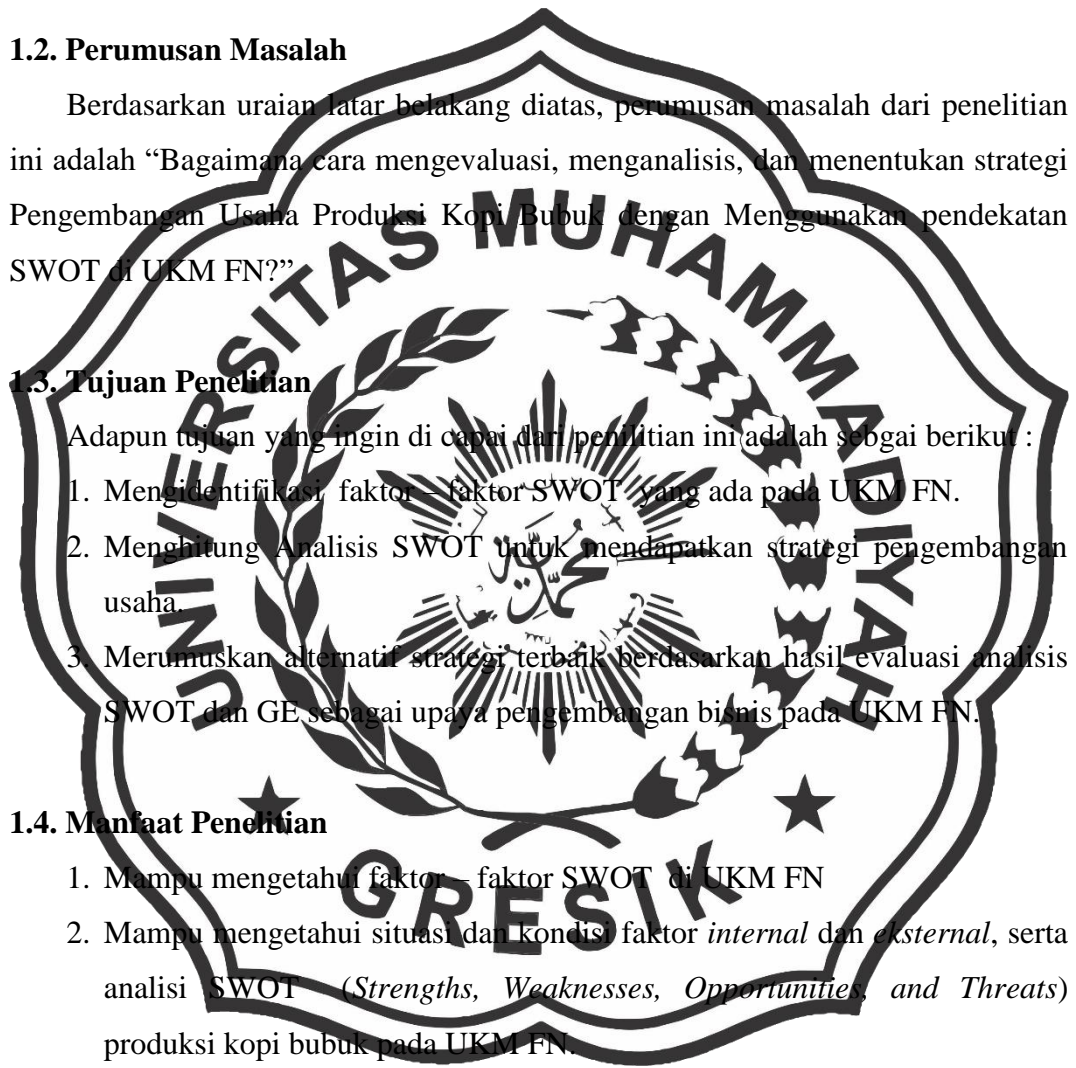
## 1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin di capai dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi faktor – faktor SWOT yang ada pada UKM FN.
2. Menghitung Analisis SWOT untuk mendapatkan strategi pengembangan usaha.
3. Merumuskan alternatif strategi terbaik berdasarkan hasil evaluasi analisis SWOT dan GE sebagai upaya pengembangan bisnis pada UKM FN.

## 1.4. Manfaat Penelitian

1. Mampu mengetahui faktor – faktor SWOT di UKM FN
2. Mampu mengetahui situasi dan kondisi faktor *internal* dan *eksternal*, serta analisis SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, and Threats*) produksi kopi bubuk pada UKM FN.
3. Mampu Mengevaluasi UKM FN dengan hasil dari analisis SWOT
4. Mampu dan bisa Merumuskan alternatif strategi pengembangan bisnis pada UKM FN.



### 1.5. Batasan Masalah

Agar penelitian ini dapat mengarah pada sasaran, maka perlu diberikan batasan – batasan sebagai berikut :

1. Data yang di ambil dari perusahaan merupakan data mulai bulan Januari 2017 sampai Juli 2018.
2. Penelitian ini tidak sampai pada perhitungan biaya biaya finansial.

### 1.6. Asumsi – Asumsi

Asumsi – asumsi pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Responden di asumsikan dapat berfikir rasional dan netral dalam memberikan penilaian SWOT.
2. Responden di asumsikan dapat menjawab pertanyaan dengan baik sesuai dengan keadaan yang ada.
3. Selama penelitian berlangsung tidak ada perubahan kebijakan dalam manajemen UKM FN

### 1.7. Sistematika Penulisan

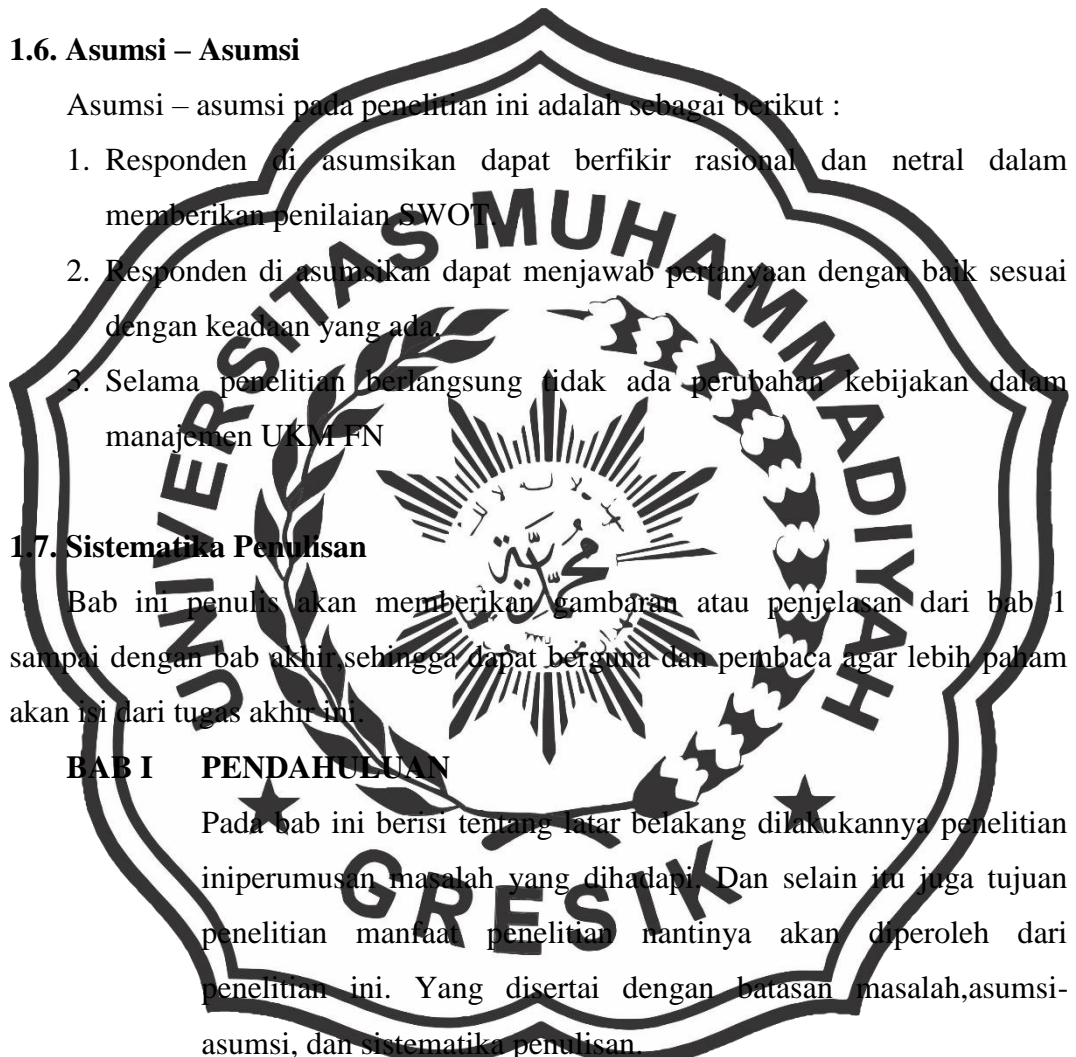
Bab ini penulis akan memberikan gambaran atau penjelasan dari bab 1 sampai dengan bab akhir sehingga dapat berguna dan pembaca agar lebih paham akan isi dari tugas akhir ini.

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Pada bab ini berisi tentang latar belakang dilakukannya penelitian iniperumusan masalah yang dihadapi. Dan selain itu juga tujuan penelitian manfaat penelitian nantinya akan diperoleh dari penelitian ini. Yang disertai dengan batasan masalah,asumsi-asumsi, dan sistematika penulisan.

#### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Tinjauan pustaka berisi tentang konsep-konsep dan teori-teori yang mendukung penelitian serta mendasari metode-metode yang dipakai dalam pemecahan permasalahan. Dalam tinjauan pustaka dimuat uraian sistematis tentang hasil-hasil penelitian yang didapat





oleh peneliti terdahulu dan yang ada hubungannya dengan penelitian yang akan dilakukan.

### **BAB III METODE PENELITIAN**

Bab ini menjelaskan tentang langkah-langkah yang digunakan dalam melakukan suatu penelitian mulai dari identifikasi masalah sampai dengan kesimpulan atau usulan terhadap obyek penelitian. Metodologi ini berguna sebagai panduan dalam melakukan penelitian sehingga penelitian berjalan sesuai sistematis dan sesuai dengan tinjauan penelitian.

### **BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

Pada bab ini berisi tentang data-data yang dikumpulkan dengan cara wawancara dan data selama penelitian, yang diperlukan untuk pengolahan data selanjutnya. Data yang diperlukan adalah data spesifik produk, data spesifikasi mesin, data hasil produksi, dan data check sheet product data downtime mesin dll.

### **BAB V ANALISIS DAN INTERPETASI HASIL**

Bab ini memaparkan hasil analisis- analisis penyelesaian permasalahan dalam perusahaan dengan memakai data-data yang telah diolah sebagai tujuan untuk pemecahan masalah dengan menggunakan landasan teori yang dipakai. Menyajikan hasil-hasil yang telah dicapai dalam proses penelitian yang telah dilakukan sebelumnya.

### **BAB VI PENUTUP**

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan analisis dari hasil pengolahan data yang dapat menjawab tujuan penelitian, serta saran-saran yang dapat dijadikan masukan bagi perusahaan, maupun penelitian selanjutnya.

