



**PENGENDALIAN KUALITAS PERSEDIAAN BAHAN BAKU KOPI
BUBUK PADA KOPERASI SERBA USAHA “BUAH KETAKASI”
DESA SIDOMULYO KABUPATEN JEMBER**

SKRIPSI

Oleh
Dela Lestari Estuningrum
NIM 130910202044

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2017**



**PENGENDALIAN KUALITAS PERSEDIAAN BAHAN BAKU KOPI
BUBUK PADA KOPERASI SERBA USAHA “BUAH KETAKASI”
DESA SIDOMULYO KABUPATEN JEMBER**

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis (S1)
dan mencapai gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Oleh
Dela Lestari Estuningrum
NIM 130910202044

Pembimbing:

Dosen Pembimbing Utama : Drs I Ketut Mastika, MM.
Dosen Pembimbing Anggota: Drs. Sugeng Iswono, M.A.

**PROGRAM STUDI ILMU ADMINISTRASI BISNIS
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS JEMBER
2017**

PERSEMBAHAN

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT berkat rahmat, taufik, dan hidayah-Nya saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan lancar. Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Kedua orang tua saya, ibunda Rumiwati dan ayahanda Tumijo yang senantiasa memberikan dukungan dan doa yang tak pernah putus untuk saya;
2. adik saya Cindy Lestari Agustia Ningrum yang selalu memberikan doa dan motivasi dalam situasi apapun;
3. Almamater Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Program Studi Administrasi Bisnis Universitas Jember.

MOTO

“Kualitas pekerjaanmu-lah yang akan menyenangkan Tuhan, bukan jumlahnya.”
(Mahatma Gandhi)¹



¹ Anonim. 2017. *Shakti Kata: Kutipan Mahatma Gandhi*.
<http://shaktikata.blogspot.co.id/2017/03/kutipan-mahatma-gandhi.html> [diakses 13 Agustus 2017]

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

nama : Dela Lestari Estuningrum

NIM : 130910202044

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul "Pengendalian Kualitas Persediaan Bahan Baku Kopi Bubuk pada KSU "Buah Ketakasi" Desa Sidomulyo Kabupaten Jember" adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi mana pun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember,

Yang menyatakan,

Dela Lestari Estuningrum

NIM 130910202044

SKRIPSI

**PENGENDALIAN KUALITAS PERSEDIAAN BAHAN BAKU KOPI
BUBUK PADA KOPERASI SERBA USAHA “BUAH KETAKASI”
DESA SIDOMULYO KABUPATEN JEMBER**

Oleh

Dela Lestari Estuningrum
NIM 130910202044

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Drs I Ketut Mastika, MM

Dosen Pembimbing Anggota : Drs. Sugeng Iswono, M.A.

PENGESAHAN

Skripsi berjudul ” Pengendalian Kualitas Persediaan Bahan Baku Kopi Bubuk pada KSU “Buah Ketakasi” Desa Sidomulyo Kabupaten Jember” karya Dela Lestari Estuningrum telah diuji dan disahkan pada:

hari, tanggal :

tempat : Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember

jam :

Tim Penguji:
Ketua,

Drs. Djoko Poernomo, M.Si
NIP. 196002191987021000

Dosen Pembimbing I,

Dosen Pembimbing II,

Drs. I Ketut Mastika, MM.
NIP. 195905071989031002

Drs.Sugeng Iswono MA.
NIP. 195402021984031004

Anggota I,

Anggota II,

Drs. Suhartono, MP
NIP. 196002141988031002

Drs. Sutrisno, M.Si
NIP. 195807051985031002

Mengesahkan,
Dekan

Dr. Ardiyanto, M.Si
NIP. 195808101987021002

RINGKASAN

Pengendalian Kualitas Persediaan Bahan Baku Kopi Bubuk pada KSU “Buah Ketakasi” Desa Sidomulyo Kabupaten Jember; Dela Lestari Estuningrum; 130910202044; 2017; 87 halaman; Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Jurusan Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Kopi merupakan produk alternatif minuman yang sangat digemari masyarakat baik tua maupun muda. KSU “Buah Ketakasi” menyimpan stok atau persediaan bahan baku kopi sangrai atau yang akan dijadikan kopi bubuk selama satu tahun. Keadaan tersebut sangat disadari oleh KSU “Buah Ketakasi”, dimana kualitas kopi sangat dijunjung tinggi. Kesalahan pengambilan, perawatan, maupun pemilihan bahan baku biji kopi akan berdampak pada cita rasa kopi yang tidak sesuai dengan yang telah ditetapkan koperasi. Keadaan bahan baku selama di persediaan juga tidak luput dari perhatian, sebab berbagai kemungkinan yang terjadi pada bahan baku kopi dapat saja terjadi selama dalam persediaan. Pengendalian kualitas bahan baku kopi selama persediaan penting dilakukan dengan maksud untuk memaksimalkan biji kopi yang berkualitas baik.

Tipe penelitian ini adalah deskriptif dengan paradigma kualitatif. Penelitian ini diawali dari fenomena, kondisi, atau situasi yang alamiah yang terjadi di KSU “Buah Ketakasi”. penelitian deskriptif dalam penelitian ini ialah bermaksud ingin menggambarkan atau mendeskripsikan mengenai pengendalian kualitas persediaan bahan baku kopi yang dilakukan oleh KSU “Buah Ketakasi.

Pengendalian kualitas persediaan bahan baku kopi yang dilakukan KSU “Buah Ketakasi dilakukan pada semua jenis bahan baku kopi yang meliputi bahan baku mulai dari biji kopi panen, kopi HS (kopi yang sudah pecah kulit namun masih memiliki cangkang), kopi ose (kopi berasan), hingga kopi sangrai (kopi *roasting* yang siap dijadikan kopi bubuk. Bahan baku yang disebutkan di atas tercipta melalui dua bentuk proses pengolahan kopi yakni proses olah kering dan proses olah basah. Proses olah kering ialah pengolahan kopi yang proses penjemurannya menggunakan

sinar matahari dan tidak terdapat proses fermentasi di dalamnya. Sedangkan, proses olah basah ialah proses olah kopi yang dari awal hingga akhir menggunakan mesin dalam pengolahannya, serta terdapat proses fermentasi di dalamnya. Pengendalian kualitas yang dilakukan ialah bagaimana cara dan metode KSU “Buah Ketakasi dalam merawat serta melakukan pemeliharaan bahan baku selama masa persediaan agar bahan baku yang tersimpan tetap dalam kondisi yang baik hingga diambil untuk diproses ke proses selanjutnya.

Proses pengendalian kualitas pada olah kering ialah proses pengendalian pada bahan baku kopi yakni biji kopi dalam bentuk ose dan kopi HS. Kopi ose dan kopi HS tercipta melalui proses olah kering, maka pengendalian kualitas juga perlu diperhatikan selama proses produksi olah kering. Sementara untuk metode penyimpanannya sendiri misalnya pada tingkat kadar air tidak boleh melebihi 14%. Bahan baku biji kopi juga harus disimpan dalam wadah yang tertutup rapat untuk mencegah serangga masuk dan menjaga agar kadar air tetap stabil. Biji kopi dihindarkan dari barang-barang yang berbau obat-obatan atau bahan kimia agar biji kopi tidak menyerap aroma obat-obatan tersebut. Biji kopi juga disimpan dalam karung yang diberi bantalan pada alasnya serta berjarak setengah meter dari tembok atau dinding yang dilapisi dengan terpal. Untuk kopi olah basah sendiri metode penyimpanan yang digunakan ialah kadar air harus 12% tidak boleh lebih atau kurang. Disimpan dalam wadah yang tertutup rapat serta suhu dan cahaya yang harus sesuai dengan yang distandarkan oleh koperasi.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah KSU “Buah Ketakasi melakukan pengendalian kualitas bahan baku kopi selama masa persediaan, baik pada proses produksi maupun metode penyimpanan bahan baku. Saran yang diberikan penulis kepada KSU “Buah Ketakasi antara lain mampu memberdayakan tenaga kerja dengan baik dan terus meningkatkan pengendalian kualitas dari berbagai aspek. Penelitian ini dilaksanakan berdasar pada surat ijin penelitian yang dikeluarkan oleh Lembaga Penelitian Universitas Jember dengan nomer surat 2086/UN25.3.1/LT/2017.

PRAKATA

Puji syukur ke hadirat Allah SWT. atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Pengendalian Kualitas Persediaan Kualitas Bahan Baku Kopi pada KSU "Buah Ketakasi" Desa Sidomulyo Kabupaten Jember". Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Ardiyanto, M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember;
2. Dr. Edy Wahyudi, MM., selaku Ketua Jurusan Ilmu Administrasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember;
3. Drs. Suhartono, MP., selaku Ketua Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember;
4. Drs. I Ketut Mastika, MM., selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan nasihat, pikiran, perhatian serta meluangkan waktu dalam penulisan skripsi ini;
5. Drs. Sugeng Iswono, MA., selaku Dosen Pembimbing Anggota yang juga telah memberikan nasihat, pikiran, perhatian serta meluangkan waktu dalam penulisan skripsi ini;
6. Wheny Khristianto, S.Sos, M.AB., selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing selama penulis menjadi mahasiswa;
7. Unit Kegiatan Mahasiswa Kewirausahaan FISIP yang telah memberikan pengetahuan dan pengalaman dalam berorganisasi dan menjalankan kegiatan kewirausahaan;

8. Sahabat-sahabat saya tersayang Habib, Neli, Yunita Lufiana, Ridho, Lutfi, Ulfi, Rysang, Melda, Syihab, Imas, dan Beti yang senantiasa menjadi tempat berkeluh kesah, memberikan doa, semangat, dan selalu ada setiap saat;
9. KSU “Buah Ketakasi” yang telah memberikan izin dan membantu selama penelitian demi terselesaikannya skripsi ini;
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis juga menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Akhirnya penulis berharap, semoga skripsi ini dapat bermanfaat.

Jember,

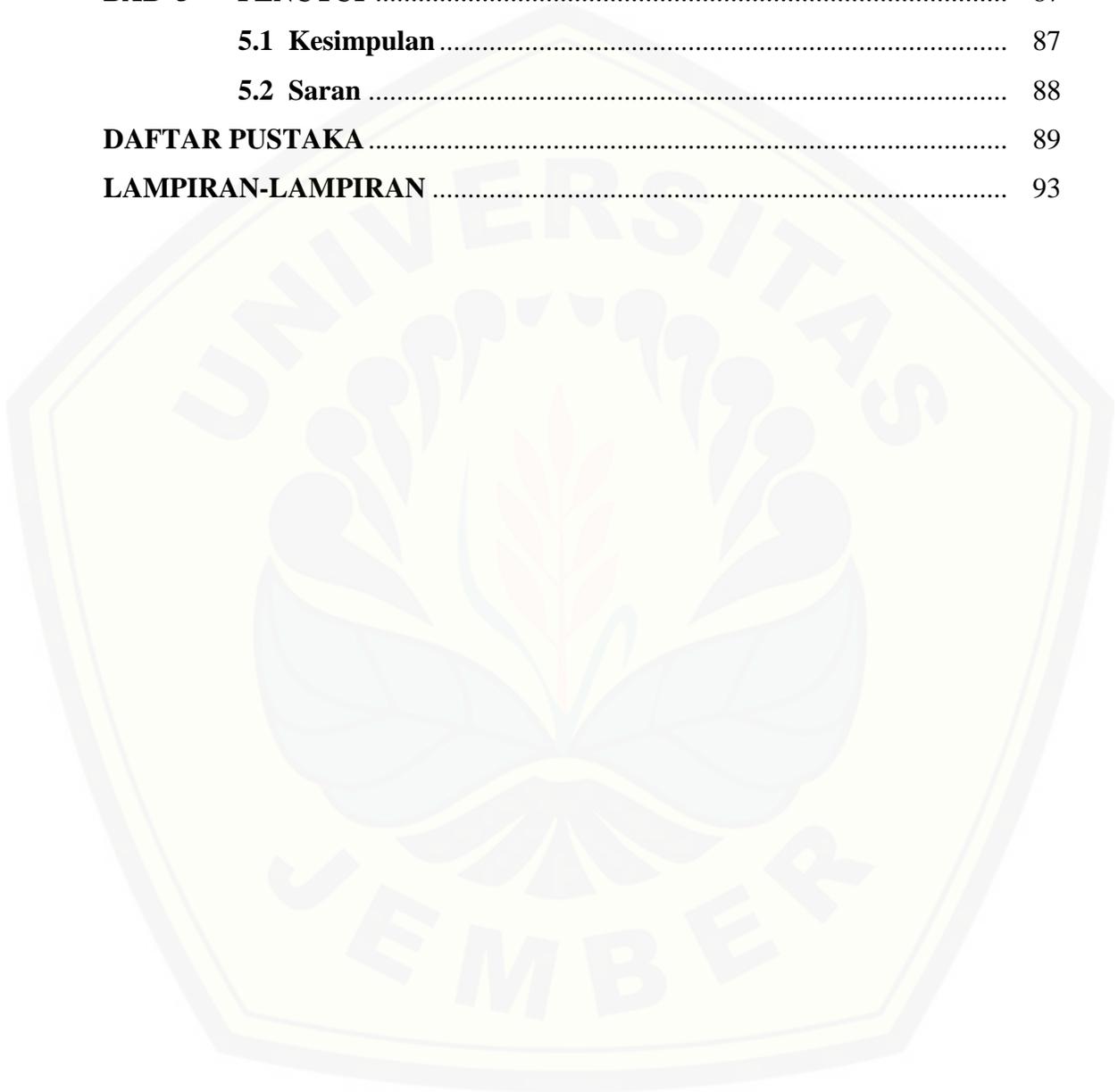
Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN SAMPUL	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PEMBIMBINGAN	vi
RINGKASAN	vii
RINGKASAN	viii
PRAKATA	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Tujuan Penelitian	10
1.4 Manfaat Penelitian	10
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Manajemen Produksi dan Operasi	11
2.2 Konsep Kualitas	15
2.2.1 Pengertian Kualitas	15
2.2.2 Pengaruh Kualitas	19
2.2.3 Pengendalian Kualitas	20
2.2.4 Tujuan Pengendalian Kualitas	23
2.2.5 Rancangan Sistem Pengendalian Kualitas	26

2.3 Konsep Persediaan	29
2.3.1 Pengertian Persediaan	29
2.3.2 Tujuan Persediaan	30
2.3.3 Fungsi Persediaan	32
2.3.4 Jenis-jenis Persediaan.....	33
2.4 Bahan Baku	36
2.5 Kopi	37
2.6 Penelitian Terdahulu	39
2.7 Kerangka Pemikiran	42
BAB 3 METODE PENELITIAN	45
3.1 Pendekatan Penelitian	45
3.2 Tempat dan Waktu	46
3.3 Situasi Sosial	47
3.4 Desain Penelitian atau Rancangan Penelitian	48
3.4.1 Fokus Penelitian.....	48
3.4.2 Penentuan Informan	50
3.5 Teknik dan Alat Perolehan Data	51
3.6 Teknik Penyajian Data	55
3.7 Penarikan Kesimpulan	57
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	58
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	58
4.1.1 Sejarah Perusahaan	58
4.1.2 Letak dan Lokasi Perusahaan	60
4.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan.....	61
4.2 Hasil Penelitian	64
4.2.1 Pengendalian kualitas persediaan bahan baku pada proses olah kering	67
4.2.2 Pengendalian kualitas persediaan bahan baku pada proses olah basah	74

4.2.3 Kuantitas total hasil panen tidak dapat dimaksimalkan menjadi persediaan.....	82
BAB 5 PENUTUP	87
5.1 Kesimpulan	87
5.2 Saran	88
DAFTAR PUSTAKA	89
LAMPIRAN-LAMPIRAN	93



DAFTAR TABEL

	Halaman
1.1 Data produksi kopi di tujuh Kabupaten Jember	2
1.2 Data produksi kopi di Silo	3
2.1 Penelitian Terdahulu	41
3.1 Model Analisis Domain Pengendalian Kualitas Persediaan Bahan Baku Kopi di Sidomulyo	56
3.2 Model Analisis Taksonomi Pengendalian Kualitas Persediaan Bahan Baku Kopi di Sidomulyo	57
4.1 Produk-produk KSU “Buah Ketakasi”	60
4.2 Metode penyimpanan bahan baku kopi ose dan kopi HS pada proses olah kering	73
4.3 Metode penyimpanan bahan baku kopi sangrai pada proses olah basah	80
4.4 Total hasil panen KSU “Buah Ketakasi” 2014-2016	82

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1. Informasi umpan balik manajemen produksi dan operasi	14
2.2. Mutu memberi dua jalan yang dapat meningkatkan profitabilitas	25
2.3. Implementasi pekerjaan dasar kendali mutu.....	27
2.4. Kerangka pemikiran.....	44
4.1. Struktur organisasi KSU “Buah Ketakasi”	61
4.2. <i>Lay out processing</i> biji kopi olah kering	67
4.3. <i>Lay out processing</i> dan pengendalian kualitas pada proses olah kering	72
4.4. <i>Lay out processing</i> biji kopi olah basah	74
4.5. <i>Lay out processing</i> dan pengendalian kualitas pada proses olah basah	79
4.5 Penyusutan bahan baku kopi bubuk.....	85

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
A. Hasil Wawancara.....	93
B. Hasil Wawancara.....	98
C. Surat Ijin Penelitian dari Lembaga Penelitian	102
D. Surat Keterangan Penelitian dari Perusahaan	103
E. Hasil Dokumentasi.....	104

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara produsen dan eksportir kopi terbesar di dunia yang memiliki area tanam kopi lebih kurang 1,1 juta ha dengan produksi rata-rata mencapai 600.000ton/tahun (madrecoffee.com, 2016). Data tersebut menunjukkan bahwa Indonesia memiliki peluang besar dalam meningkatkan pangsa pasar baik lokal maupun luar negeri. Namun, sehubungan dengan hal tersebut juga harus disertai dengan tersedianya bahan baku dan yang paling utama ialah kualitas produk kopi itu sendiri agar dapat memenuhi permintaan pasar.

Kopi merupakan produk alternatif minuman yang sangat digemari masyarakat baik tua maupun muda, semua generasi menyukai kopi. Bahkan, kopi sudah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat. Kopi sering dijadikan ‘teman’ dalam pertemuan, diskusi, atau sekedar hanya mengerjakan pekerjaan seperti tugas sekolah, kuliah, maupun kantor. Minat masyarakat terhadap kopi dirasa tidak akan surut meskipun sampai beberapa generasi ke depan. Dapat dilihat dengan adanya usaha atau bisnis seperti rumah makan, kafe, dan lain sebagainya yang memiliki hidangan wajib yakni kopi. Minat yang tinggi tersebut didukung dengan komoditi kopi yang besar di Indonesia. Indonesia memiliki beberapa daerah penghasil kopi terbesar yang tersebar di berbagai pulau besar seperti Pulau Jawa, Sumatera, Bali, Nusa Tenggara, Sulawesi, Maluku, dan Papua (djpen.kemendag.go.id, 2016)

Pulau Jawa sendiri memiliki daerah penghasil kopi yang besar seperti Jember. Berdasarkan Statistik Perkebunan Indonesia Komoditi Kopi 2013-2015, Kabupaten Jember memiliki total luas area 5.586 ha yang mencapai total produksi 2516 ton dengan produktivitas 773 kg/ha. Tingkat produksi kopi yang tinggi tersebut juga didukung dengan jumlah petani yakni sekitar 15.886 petani (Statistik Perkebunan Indonesia 2013-2015, 2014 data diolah). Data tersebut menunjukkan bahwa Jember sangat berpeluang terhadap pengembangan usaha kopi dan memiliki prospek yang

baik. Selain itu, terdapat tujuh kecamatan yang memproduksi kopi dengan jumlah yang cukup tinggi di Kabupaten Jember. Tujuh kecamatan tersebut dapat dikatakan sebagai daerah sentra penghasil kopi di Jember. Berikut data ke tujuh kecamatan tersebut.

Tabel 1.1 Data produksi kopi di tujuh kecamatan Jember

Kecamatan	Produksi Kopi/ton
Ledokombo	200,7
Sumberjambe	221,2
Jelbuk	127,8
Silo	901,6
Panti	182,6
Tanggul	97,4
Sumberbaru	140,7

Sumber: Haryati (2008)

Data dari tabel di atas menunjukkan bahwa Silo merupakan kecamatan yang memiliki tingkat produksi paling tinggi yang mampu menghasilkan 901,6 ton kopi. Silo mampu mengungguli enam kecamatan lain yang juga merupakan daerah sentra penghasil kopi di Jember. Jember sendiri didominasi oleh kopi jenis robusta dan Silo merupakan daerah penyumbang kopi robusta terbesar di Jember dan lebih dari 40% kopi disuplai dari kecamatan ini, serta untuk kopi olahan dalam bentuk ose (kopi berasan yang telah terpisah dari kulitnya) telah mampu menembus pasar ekspor sejumlah 20 ton (jemberkab.go.id, diakses Januari 2017). Keadaan tersebut membuktikan bahwa Silo mampu mengembangkan peluang usaha yang lebih luas lagi apabila potensi dari kopi sendiri dapat terus dimaksimalkan.

Salah satu desa yang ada di Silo yakni Desa Sidomulyo merupakan desa yang telah dikenal sebagai desa penghasil kopi kualitas ekspor. Anggota kelompok tani di Desa Sidomulyo bekerja sama dengan PT. Indokom Citra Persada. Salah satu kelompok tani di Desa Sidomulyo telah mendapat sertifikat kopi layak ekspor dari Utz *Certified*, yakni lembaga sertifikasi komoditas kopi yang berpusat di Amsterdam,

Netherlands. Standar ini adalah seperangkat kriteria ekonomi, sosial dan lingkungan yang diakui secara internasional untuk produksi kopi, kakao dan atau produksi teh yang bertanggung jawab (sdsindonesia.com, 2017). Utz *Certified* dipercaya oleh PT. ICP menilai kelayakan mutu kopi yang akan diekspor dan memberikan jaminan kualitas sosial dan lingkungan dalam produksi kopi yang diharapkan oleh pabrik atau konsumen. Melalui sertifikat tersebut, produsen kopi untuk segala ukuran dan asal dapat menunjukkan bahwa kopinya menggunakan praktek pertanian yang baik, pengelolaan usaha tani yang efisien, dan produksi yang bertanggung jawab.

Sidomulyo telah memproduksi kopi kualitas baik dengan sistem olah basah (*wet processing*). Selain itu, Desa Sidomulyo juga telah memproduksi kopi bubuk yang diberi label. Kemampuan Sidomulyo untuk dapat terus memproduksi kopi dan berusaha menghasilkan kopi dengan kualitas yang tinggi tentunya didukung dengan tersedianya bahan bakun baku kopi yang melimpah. Hal tersebut dapat dilihat dalam tabel 1.2.

Tabel 1.2 Produksi kopi di Silo

Desa	Luas area kopi (Ha)	Produksi kopi (ton)
Mulyorejo	340	342
Pace	404	267,5
Harjomulyo	40	20
Karangharjo	103	51,2
Silo	85	30,6
Sempolan	22	10,4
Sumberjati	91	42
Garahan	394	268,8
Sidomulyo	391	421,5
Jumlah		1.454

Sumber: UPTD Kecamatan Silo dalam Kecamatan Silo dalam angka (data diolah, 2016)

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa Desa Sidomulyo merupakan desa dengan tingkat produksi kopi paling tinggi dan keseluruhan kopi ialah jenis robusta. Walaupun dalam tabel dapat dilihat bahwa luas area Desa Sidomulyo bukan merupakan area yang paling luas, namun mampu memproduksi kopi dengan jumlah yang besar. Hal ini berarti bahwa Desa Sidomulyo mampu memberikan sumbangan

besar bahan baku kopi yang diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan petani kopi di Desa Sidomulyo.

Desa Sidomulyo mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk dengan sistem olah basah dan olah kering. Sederhananya, kopi yang diolah dengan olah kering merupakan kopi olahan yang dilakukan dengan cara tradisional dan untuk proses pengeringannya mengandalkan sinar matahari. Sedangkan kopi olah basah adalah pengolahan kopi menggunakan mesin dari awal hingga akhir. Saat ini, untuk olah kering sendiri apabila dijual harganya relatif rendah, oleh karena itu petani di Desa Sidomulyo berusaha untuk memproduksi kopi bubuk menggunakan sistem olah basah (*wet processing*) yang telah diberi label dalam kemasan yang dapat memberikan nilai tambah dan harganya pun akan lebih tinggi. Kopi dengan sistem olah kering cenderung mudah dijangkau oleh masyarakat, hal ini dikarenakan harga yang lebih murah. Akan tetapi, tentunya keduanya memiliki perbedaan dari segi kualitas (Suwarno, 22 Desember 2016).

Sidomulyo dengan potensi yang begitu besar harus mampu mengolah dan memaksimalkan potensi yang dimiliki. Tersedianya lahan, tingkat produksi bahan baku, dan tenaga kerja yang mayoritas bermatapencaharian sebagai petani Desa Sidomulyo harus dapat diberdayakan dengan baik. Desa Sidomulyo memiliki salah satu produsen pengolah kopi dengan kualitas ekspor yang bernama KSU (Koperasi Serba Usaha) Buah Ketakasi. Koperasi ini didirikan dengan maksud ingin memberdayakan para petani kopi di Sidomulyo ini agar mampu mengembangkan hasil potensi yang dimiliki. KSU Buah Ketakasi memiliki lahan sendiri yakni kebun kopi milik rakyat yang merupakan anggota dari koperasi. Selain memberikan pinjaman kepada petani untuk modal panen, koperasi juga memberikan bantuan pengadaan pupuk bersubsidi, membantu pengolahan kopi pasca panen, distribusi kopi hingga ke konsumen, serta koperasi memfasilitasi petani untuk belajar mengenai pertanian kopi lewat bantuan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka).

KSU “Buah Ketakasi” memproduksi kopi bubuk murni dengan cita rasa khas dari “Ketakasi” itu sendiri. KSU “Buah Ketakasi” memutuskan untuk membuat kopi murni tanpa campuran apapun dan ingin tetap mempertahankan cita rasa khas dari kopi asli Sidomulyo. KSU “Buah Ketakasi” sendiri merupakan penghasil kopi bubuk yang memproduksi kopi bubuk secara kontinu dibandingkan koperasi-koperasi sejenis yang juga memproduksi kopi bubuk. Mayoritas dari mereka hanya memproduksi kopi apabila musim panen saja, sedangkan KSU “Buah Ketakasi” berbeda, ia memproduksi secara terus menerus. KSU “Buah Ketakasi” mampu bersaing dan bertahan di pasar sehingga pasar pun lebih mengenal kopi bubuk murni khas Sidomulyo ialah kopi bubuk Ketakasi ini. Tujuan sang pemilik KSU “Buah Ketakasi” sendiri ingin menjadikan Sidomulyo sentra kopi Jawa Timur. Hal ini dikarenakan KSU “Buah Ketakasi” memproduksi kopi secara kontinu, manajemen perusahaan harus memperhatikan ketersediaan bahan baku itu sendiri agar proses produksi tidak terhambat.

Persediaan merupakan alat atau bahan yang nantinya masih akan digunakan kembali untuk diproses hingga akhirnya menjadi suatu produk yang siap dipasarkan dan memiliki nilai tambah. Setiap perusahaan atau jenis usaha pasti memiliki persediaan. Persediaan merupakan salah satu faktor penting yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk tetap dapat melakukan operasi dan produksi. Persediaan memudahkan perusahaan untuk terus beroperasi karena tidak akan ketergantungan dengan pemasok. Apabila terjadi keadaan di mana persediaan tersebut sedang dalam kendala sehingga tidak dapat diperoleh, maka perusahaan tidak akan terkena imbas secara langsung karena telah melakukan penyimpanan persediaan sejak awal.

Selain itu, apabila persediaan tidak tersedia dalam suatu perusahaan, maka produksi akan terhambat. Produksi yang terhambat akan menyebabkan dampak-dampak yang lain, seperti kualitas atau kuantitas produk yang tidak dapat tercapai, selain itu, keuntungan atau pendapatan perusahaan otomatis akan menurun. Konsumen juga akan merasa kecewa karena produk yang diinginkan tidak dapat ditemukan di pasar. Hal ini akan membuat mereka mencari produk yang sama di

tempat lain. Setelah hal ini terjadi, maka ketidakpuasan konsumen atau pelanggan akan tercipta dan mereka akan membuat keputusan untuk beralih ke produk lain yang ketersediaannya lebih terjamin.

Persediaan bahan baku (*inventory*) sangat memengaruhi produk keluaran (*output*) yang dihasilkan perusahaan. Penjualan akan menurun apabila persediaan bahan baku tidak sesuai dengan yang diinginkan pelanggan dari segi kualitas, spesifikasi, hingga jumlah. Begitu juga dengan KSU Buah Ketakasi, bahan baku berkualitas baik otomatis akan berpengaruh terhadap produk kopi yang nantinya dihasilkan. Bahan baku yang termasuk dalam kategori baik dan layak akan memengaruhi hasil kopi baik dari tekstur maupun rasa. Pengendalian kualitas persediaan bahan baku bertujuan untuk memaksimalkan agar jumlah bahan baku berkualitas baik dapat mencapai jumlah yang diharapkan. Adanya pengendalian kualitas bahan baku selama masa persediaan dimaksudkan agar bahan baku dapat terjaga kualitasnya selama masa penyimpanan. Metode penyimpanan yang baik dan benar akan menjaga bahan baku kopi tetap dalam kondisi yang baik sehingga dapat dikategorikan bahan baku berkualitas tinggi dan dapat melalui proses selanjutnya untuk dijadikan bahan baku utama kopi bubuk berlabel ketakasi.

Untuk produk sejenis kopi yang memiliki penggemar sangat tinggi, kualitas menjadi faktor utama penunjang keeksistensian produk kopi di pasar. Karena kopi berhubungan langsung dengan si penikmat, bagi pecinta kopi bukan hanya tampilan dan tekstur, namun cita rasa merupakan hal utama yang dijadikan sebagai tolak ukur kesempurnaan rasa kopi itu sendiri. Terlebih lagi dengan pesaing dimana-mana membuat KSU “Buah Ketakasi” harus mampu menjaga kualitas kopi agar mampu bertahan dengan cita rasa kopi murni yang telah dibangun. Masyarakat yang tahu betul mengenai kopi kualitas baik sangat paham bagaimana kopi kualitas premium dengan kopi biasa. Mereka mampu menilai bahkan hanya dari aroma saja. Kopi murni yang memiliki kualitas baik memiliki aroma yang khas.

KSU “Buah Ketakasi” menyimpan stok atau persediaan bahan baku kopi sangrai atau yang akan dijadikan kopi bubuk selama satu tahun. Artinya, untuk

kebutuhan kopi selama satu tahun, sudah disimpan oleh KSU “Buah Ketakasi”. Hasil panen tahun 2016 yang diperoleh oleh koperasi tidak semua dapat dijadikan kopi bubuk. Dari total panen sejumlah 270 ton hanya 10% saja yang mampu diolah menjadi kopi bubuk berlabel Ketakasi. KSU “Buah Ketakasi” yang menjunjung tinggi kualitas harus mampu melakukan pengendalian kualitas bahan baku selama persediaan sebab dengan jumlah panen total yang dihasilkan hanya sedikit yang mampu diolah harus mampu memenuhi permintaan konsumen dan pelanggan serta harus tetap dalam kondisi baik selama dalam masa penyimpanan agar kuantitas bahan baku berkualitas baik tidak berkurang.

Keadaan tersebut sangat disadari oleh KSU “Buah Ketakasi”, dimana kualitas kopi sangat dijunjung tinggi. Kesalahan pemeliharaan, perawatan, maupun pemilihan bahan baku biji kopi akan berdampak pada cita rasa kopi yang tidak sesuai dengan yang telah ditetapkan koperasi. Karena setiap biji kopi memiliki kategori atau *grade* masing-masing. Keadaan bahan baku selama di persediaan juga tidak luput dari perhatian, sebab berbagai kemungkinan yang terjadi pada bahan baku kopi dapat saja terjadi selama dalam persediaan. Biji kopi merupakan bahan baku kopi yang kondisinya sangat dinamis. Biji kopi dengan kualitas baik dapat mengalami penurunan kualitas apabila selama dalam persediaan tidak terdapat pengendalian dari segi kualitas. Namun, sebaliknya yang terjadi pada biji kopi kualitas buruk, ia tidak dapat mengalami kenaikan kualitas. Akan tetapi, sangat berkemungkinan besar ia mengalami penurunan kualitas menjadi lebih buruk. Pengendalian kualitas bahan baku kopi selama persediaan penting dilakukan dengan maksud untuk memaksimalkan biji kopi yang berkualitas baik. KSU “Buah Ketakasi” memiliki kualifikasi sendiri apakah bahan baku biji kopi dapat masuk proses selanjutnya yang nantinya dapat diolah sebagai keluaran produk kopi Ketakasi.

Pengendalian kualitas bahan baku kopi selama persediaan meliputi bagaimana perlakuan koperasi terhadap bahan baku sebelum ia akan diproses menjadi bahan baku utama kopi. Perawatan, pemeliharaan, dan pemilihan yang dilakukan oleh koperasi memiliki metode atau cara tersendiri agar bahan baku yang diperoleh benar-

benar terpilih berdasarkan kualitas yang bagus. Perawatan dan pemeliharaan bahan baku berupa metode pencegahan agar meminimalisir dan memaksimalkan agar bahan baku dapat sepenuhnya dikategorikan sebagai bahan baku kualitas premium yang nantinya akan dijadikan kopi bubuk berkualitas premium pula. KSU “Buah Ketakasi” melakukan pengendalian kualitas persediaan bahan baku berdasarkan pengalaman dan juga pengetahuan yang didapat. Harapannya agar bahan baku yang masih dalam masa penyimpanan tetap dalam kondisi baik hingga akhirnya “diekseskusi” menjadi kopi bubuk.

Bahan baku yang mengalami penurunan kualitas selama masa persediaan akan mengurangi kuantitas bahan baku berkualitas baik. Penurunan kuantitas tersebut akan memberi dampak kepada penjualan koperasi. Penjualan koperasi akan berkurang sebab persediaan bahan baku berkualitas baik yang dijadikan bahan baku utama produk kopi menjadi lebih sedikit sementara produksi kopi bubuk harus terus berjalan. Permintaan yang didapat oleh koperasi setiap saat bahkan saat sedang bukan musim panen sekaligus. KSU “Buah Ketakasi” berupaya tetap memenuhi permintaan para konsumen dan pelanggan agar mereka tidak kecewa dengan pelayanan produk yang diberikan. Bagaimana dengan keadaan yang dihadapi mampu diatasi dan KSU “Buah Ketakasi” tetap memberikan produk kopi yang berkualitas baik. Sebab kualitas produk bermuara pada kepuasan pelanggan. Dimana, tingkat kualitas pelanggan yang tinggi berbanding lurus dengan tingkat kualitas yang perusahaan tawarkan. Pelanggan yang merasakan kepuasan terhadap produk yang diberikan ditandai dengan pembelian yang berkelanjutan hingga mereka dapat ditetapkan menjadi pelanggan loyal oleh perusahaan. Pelanggan yang loyal akan melakukan promosi kepada orang lain sebab mereka merasa puas dengan produk koperasi, sehingga pasar dari kopi bubuk ketakasi akan menjadi semakin besar. Hal tersebut yang dijadikan motivasi KSU “Buah Ketakasi”.

Berdasarkan permasalahan tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti mengenai pengendalian kualitas bahan baku yang dilakukan oleh KSU “Buah Ketakasi” guna memonitor, menjaga, dan merancang agar bahan baku yang melimpah dapat lebih

dimaksimalkan untuk nantinya menjadi kopi bubuk. Pentingnya pengendalian ialah agar segala kegiatan dapat berjalan sesuai dengan apa yang telah dirancang. Pengendalian kualitas bahan baku bertujuan untuk meminimalisir terjadinya kesalahan dalam pemeliharaan biji kopi sebelum bahan baku biji kopi siap untuk diolah dan diproduksi. Keinginan perusahaan ialah agar segala bentuk risiko dapat ditekan seminimal mungkin guna memperoleh keuntungan sebesar mungkin.

1.2 Rumusan Masalah

KSU “Buah Ketakasi” merupakan produsen penghasil kopi bubuk yang menghasilkan kopi murni. Kualitas merupakan faktor utama yang mempengaruhi keberlangsungan hidup produk kopi di pasar. Apabila kualitasnya baik, maka akan menciptakan pelanggan yang loyal dan akan melakukan pembelian secara berulang-ulang. Kualitas kopi sangat perlu diperhatikan, terlebih kopi murni dimana ia merupakan kopi asli tanpa campuran apapun baik pemanis maupun tambahan seperti *creamer* dan lain-lain.

Kualitas kopi murni sangat dipengaruhi oleh kualitas bahan baku yakni biji kopi. Pemilihan dan pemeliharaan biji kopi yang baik akan menghasilkan biji kopi berkualitas tinggi yang nantinya akan berpengaruh pada cita rasa khas kopi murni Ketakasi. Permasalahan yang sering ditemui ialah, bahan baku yang diperoleh oleh koperasi ternyata masih belum dapat dimaksimalkan menjadi bahan baku berkualitas baik. Yang artinya, hanya sedikit yang dapat dikategorikan menjadi bahan baku berkualitas baik/*grade* 1. Terlebih lagi, bahwa biji kopi yang merupakan bahan baku dasar kopi bubuk memiliki sifat yang dinamis. Artinya, kondisi biji kopi tersebut dapat berubah-ubah. Terlebih saat dalam masa persediaan, biji kopi sangat mungkin mengalami perubahan yakni penurunan kualitas yang nantinya biji kopi tersebut tidak dapat digunakan untuk proses selanjutnya. Hasil panen yang melimpah yang didapat oleh KSU “Buah Ketakasi” masih belum dapat dimaksimalkan. Jumlah bahan baku yang diperoleh tidak semuanya dapat dijadikan bahan baku utama untuk dijadikan kopi bubuk berlabel Ketakasi. Keadaan tersebut tentunya membuat KSU “Buah

Ketakasi” membutuhkan suatu pengendalian terkait kualitas bahan baku. Pengendalian kualitas bertujuan untuk meningkatkan kualitas secara terus menerus melalui serangkaian proses tersebut agar produk keluaran yang dihasilkan sesuai dengan yang telah direncanakan perusahaan. Untuk KSU “Buah Ketakasi” sendiri, mengingat permasalahan yang telah dijabarkan, pengendalian kualitas bahan baku sangat perlu diperhatikan agar persediaan bahan baku yang ada dapat lebih ditingkatkan dan memaksimalkan jumlah biji kopi berkualitas baik. Serta kualitas dari bahan baku itu sendiri agar kuantitas bahan baku yang akan dijadikan produk olahan kopi Ketakasi dapat lebih meningkat. Berdasarkan uraian di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana pengendalian kualitas persediaan bahan baku kopi pada KSU “Buah Ketakasi” Sidomulyo?

1.2 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dipaparkan, maka tujuan dari penelitian ini adalah menjelaskan dan menganalisis bagaimana pengendalian kualitas persediaan bahan baku kopi pada KSU “Buah Ketakasi” Desa Sidomulyo Kabupaten Jember.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapat dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

a. Bagi penulis

Menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pengendalian kualitas bahan bakuyang didapat selama di bangku kuliah serta dari beberapa sumber bacaan yang ditunjang dengan penerapan secara langsung dalam pengendalian kualitas persediaan bahan baku kopi di KSU “Buah Ketakasi”.

b. Bagi KSU “Buah Ketakasi”

Sebagai acuan dan bahan pertimbangan pengambilan keputusan mengenai pengendalian kualitas persediaan bahan baku kopi yang lebih baik di masa yang akan datang.

c. Bagi akademis

Sebagai tambahan rujukan atau referensi bagi penelitian selanjutnya terkait dengan pengendalian kualitas persediaan bahan baku.



BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Manajemen Produksi dan Operasi

Pengertian manajemen operasi oleh Heizer dan Render (2006:4) ialah “manajemen operasi (*operation manajemen*) adalah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah *input* menjadi *output*”. Jadi, manajemen operasi merupakan segala bentuk kegiatan manajemen guna menghasilkan suatu produk yang bernilai tambah dengan melakukan proses perubahan bahan masukan menjadi keluaran (produk) yang diinginkan perusahaan.

Menurut Harming dan Nurnajamuddin (2007:17), manajemen operasional, dapat diartikan sebagai “kegiatan yang berhubungan dengan perencanaan, pengkoordinasian, penggerakan, dan pengendalian aktivitas organisasi atau perusahaan bisnis atau jasa yang berhubungan dengan proses pengolahan masukan menjadi keluaran dengan nilai tambah yang lebih besar.” Dapat dikatakan bahwa manajemen produksi dan operasi ialah upaya-upaya perusahaan dalam mewujudkan terciptanya suatu produk yang dibutuhkan dan diinginkan oleh konsumen dengan bantuan factor-faktor yang dibutuhkan selama proses produksi guna mencapai jumlah, kualitas, dan kriteria yang ingin dicapai.

Harmin dan Nurnajamuddin (2007:19) mengungkapkan tujuan dari manajemen operasional, di antaranya:

- a. mengarahkan organisasi atau perusahaan untuk menghasilkan keluaran sesuai yang diharapkan oleh pasar;
- b. mengarahkan organisasi atau perusahaan untuk dapat menghasilkan keluaran secara efisien;
- c. mengarahkan organisasi atau perusahaan atau perusahaan untuk mampu menghasilkan nilai tambah atau manfaat yang semakin besar;
- d. mengarahkan organisasi atau perusahaan untuk dapat menjadi pemenang dalam setiap kegiatan persaingan, dan
- e. mengarahkan organisasi atau perusahaan agar keluaran yang dihasilkan atau disediakan semakin digandrungi oleh pelanggannya.

Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa tujuan dari manajemen operasi ialah memberi arahan pada perusahaan untuk mencapai tujuan perusahaan yakni mendapatkan laba yang tinggi dengan melakukan proses penambahan nilai dalam produksinya menghasilkan produk yang sesuai dengan yang diharapkan dan berdasarkan apa yang diinginkan oleh pasar agar perusahaan dapat terus bertahan di pasar.

Tampubolon (2014:6) menyatakan terdapat empat fungsi penting dalam manajemen operasional, yaitu.

- a. Proses pengolahan, yang menyangkut metode dan teknik yang digunakan untuk pengolahan faktor masukan (*input factor*).
- b. Jasa-jasa penunjang, yang merupakan sarana pengorganisasian yang perlu dijalankan sehingga proses pengolahan dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien.
- c. Perencanaan, yang merupakan penetapan keterkaitan dan pengorganisasian dari kegiatan operasional yang akan dilakukan dalam suatu kurun waktu atau periode tertentu.
- d. Pengendalian dan Pengawasan, yang merupakan fungsi untuk menjamin terlaksananya kegiatan sesuai dengan apa yang telah direncanakan, sehingga maksud dan tujuan penggunaan dan pengolahan masukan (input) yang secara nyata dapat dilaksanakan.

Jadi, pada dasarnya manajemen operasi merupakan pelaksanaan dari berbagai kegiatan manajemen yang mencakup perencanaan, pengorganisasian, pengendalian, dan pengawasan. Kegiatan-kegiatan tersebut yang nantinya digunakan sebagai alat untuk menambah nilai pada produk atau jasa yang akan dihasilkan.

Yamit (2003) menyatakan bahwa peranan manajer operasi adalah sebagai berikut:

- a. Menentukan dan mengatur letak gudang persediaan dan mesin yang efisien agar tidak menyita waktu dalam pergerakan.
- b. Melakukan pemeliharaan agar menjamin keandalan dan kontinuitas operasi.
- c. Mengurangi bagian produk yang rusak atau memperbaiki proses produksi untuk menghasilkan produk yang berkualitas dengan biaya yang rendah.

- d. Menentukan komponen yang akan dibuat atau dibeli dari supplier.
 - e. Menentukan atau memperbaiki skedul kerja.
 - f. Mengevaluasi biaya tenaga kerja jika ada penambahan jam kerja.
 - g. Memperbaiki sistem informasi produk dengan para supplier.
 - h. Memperbaiki manajemen persediaan.
 - i. Memperbaiki produktivitas.
 - j. Mengurangi jika memungkinkan menghapuskan pemborosan.
 - k. Memperpendek waktu persiapan untuk mengurangi waktu proses, dan sebagainya.
- Dari banyaknya peranan manajer operasi, maka peranan manajer operasi itu sangatlah penting dalam kegiatan manajemen operasi untuk menghasilkan barang atau jasa.

Menurut Sofjan Assauri (2008 : 39) manajemen produksi adalah “suatu sistem transformasi yang mengkonversikan masukan (*inputs*) menjadi keluaran (*outputs*) yang berupa barang atau jasa”.



Gambar 2.1 Informasi umpan balik (Sofjan Assauri “Manajemen Produksi dan Operasi” 2008:39)

Gambar tersebut menjelaskan bahwa sistem produksi mengkombinasikan dalam proses transformasi, komponen masukan berupa bahan, tenaga kerja, mesin dan sebagainya dengan suatu cara pengorganisasian yang bertujuan untuk mencapai tujuan akhir yang sama.

Masukan: -Bahan Baku -Tenaga Kerja -Mesin -Energi -Modal -Informasi

Transformasi: Proses Konversi

Keluaran: Barang atau Jasa

Manajemen produksi bagian dari bidang manajemen yang mempunyai peran dalam mengoordinasikan berbagai kegiatan untuk mencapai tujuan. Untuk mengatur kegiatan ini, perlu dibuat keputusan-keputusan yang berhubungan dengan usaha-usaha untuk mencapai tujuan agar barang dan jasa yang dihasilkan sesuai dengan apa yang direncanakan. Dengan demikian, manajemen produksi menyangkut pengambilan keputusan yang berhubungan dengan proses produksi untuk mencapai tujuan organisasi atau perusahaan yang telah direncanakan oleh pihak-pihak yang berkaitan supaya kegiatan berlangsung secara efektif dan efisien.

2.2 Konsep Kualitas

2.2.1 Pengertian Kualitas

Heizer dan Render (2005:253) menyatakan bahwa, “kualitas sebagai kemampuan suatu produk atau jasa dalam memenuhi kebutuhan pelanggan.” Kualitas merupakan hal yang sangat penting dimiliki sebuah perusahaan. sebab kualitas berorientasi langsung pada pelanggan yang nantinya berdampak pada *image* atau citra yang akan diterima perusahaan. terciptanya kualitas yang baik maka akan menciptakan pelanggan yang loyal terhadap produk tersebut. Kualitas yang baik akan berpengaruh ke seluruh lini organisasi, begitu pula sebaliknya kualitas yang rendah maka akan berdampak pula pada ke semua lini organisasi mulai dari pemasok hingga pemeliharaan barang jadi.

“Kemampuan suatu produk, baik itu barang maupun jasa/layanan untuk memenuhi keinginan pelanggannya. Sehingga setiap barang atau jasa selalu diacu untuk memenuhi mutu yang diminta pelanggan melalui pasar” (Tampubolon, 2014:96). Suatu perusahaan yang memiliki perubahan mutu atau kualitas yang terus membaik akan meningkatkan penjualan mereka. Kualitas tercipta karena selera konsumen di pasar, jadi kualitas yang terus mengalami perubahan berubah tarafnya berdasarkan selera pasar. Tugas perusahaan adalah berusaha mengikuti dan

memenuhi selera pasar. Kualitas yang baik akan merangsang minat konsumen dan akan meningkatkan daya beli konsumen terhadap produk yang dikeluarkan.

Menurut Ahyari dalam Prihantoro (2012:3) bahwa, “secara umum mutu atau kualitas adalah jumlah dari sifat-sifat produk, seperti daya tahan, kenyamanan pemakaian, daya guna dan lain sebagainya. Mutu atau kualitas selalu diidentikkan dan dihubungkan dengan kegunaan khusus, seperti panjang, lebar, warna, berat, dan karakter lainnya.” Berdasarkan pernyataan tersebut, berarti mutu atau kualitas harus dispesifikasikan agar dapat jelas apa yang diharapkan dan diinginkan dari berbagai aspek. Karena kualitas tidak hanya dari segi produk saja, melainkan pelayanan atau jasa.

Sedangkan menurut Tjiptono (2005:2), kualitas terdiri dari beberapa poin, di antaranya:

- a) Kesesuaian dengan kecocokan/tuntutan.
- b) Kecocokan untuk pemakaian.
- c) Perbaikan / penyempurnaan berkelanjutan.
- d) Bebas dari kerusakan/cacat.
- e) Pemenuhan kebutuhan pelanggan semenjak awal dan setiap saat.
- f) Melakukan segala sesuatu secara benar dengan semenjak awal.
- g) Sesuatu yang bisa membahagiakan pelanggan.

Kemudian definisi kualitas menurut Juran dalam Tjiptono (2003: 53) adalah “Sebagai *fitness for use*, yang mengandung pengertian bahwa suatu produk atau jasa harus dapat memenuhi apa yang diharapkan oleh pemakainya. Mengikuti definisi di atas maka kualitas dapat didefinisikan sebagai suatu tingkat yang dapat diprediksi dari keseragaman dan ketergantungan pada biaya yang rendah sesuai dengan pasar dan harus dapat memenuhi apa yang diharapkan oleh pemakainya.

Berdasarkan pendapat di atas, kualitas merupakan standar yang telah ditetapkan oleh suatu kelompok atau organisasi yang ditujukan untuk pelanggan atau konsumen yang menikmati jasa maupun produk mereka. Kualitas yang sesuai dengan harapan konsumen/pelanggan dikatakan berhasil apabila mereka merasakan hasil dari

produk/jasa yang ditawarkan dan akan melakukan pembelian secara terus menerus dan berulang-ulang.

Menurut Crosby dalam Sallis (2008), membagi mutu dalam dua bagian yakni:

- a. Ide bahwa mutu itu Gratis
- b. Ide bahwa kesalahan, kegagalan, pemborosan, dan penundaan waktu, bisa dihilangkan jika institusi memiliki kemauan untuk itu.

Dalam *Quality Is Free*, Crosby mengemukakan bahwa sebuah langkah sistematis untuk mewujudkan mutu akan menghasilkan mutu yang baik. Teori *Zero Defects* (tanpa cacat) yang dikemukakan Philip Crosby adalah ide yang melibatkan penempatan sistem pada sebuah wilayah yang memastikan bahwa segala sesuatunya selalu dikerjakan dengan metode yang tepat sejak pertama kali dan selamanya.

Program mutu yang dikemukakan Crosby terdiri dari 14 langkah yaitu :

1. Komitmen Manajemen (*Management Commitment*)
2. Tim Peningkatan Mutu (*Quality Improvement Team*)
3. Pengukuran Mutu (*Quality Measurement*)
4. Mengukur Biaya Mutu (*The Cost of Quality*)
5. Membangun Kesadaran Mutu (*Quality Awareness*)
6. Kegiatan Perbaikan (*Corrective Actions*)
7. Perencanaan Tanpa Cacat (*Zero Defect Planning*)
8. Pelatihan Pengawas (*Supervisor Training*)
9. Hari Tanpa Cacat (*Zero Defect Day*)
10. Penyusunan Tujuan (*Goal Setting*)
11. Penghapusan Sebab Kesalahan (*Error-Cause Removal*)
12. Pengakuan (*Recognition*)
13. Dewan-Dewan Mutu (*Quality Councils*)
14. Lakukan Lagi (*Do It Over Again*)

Sedangkan menurut Garvin dalam bukunya *Managing Quality: The Strategic and Competitive Edge* yang diungkapkan dalam jurnal milik Sriwidadi mengemukakan terdapat delapan dimensi mutu.

a) Kinerja (*Performance*)

Berhubungan dengan karakteristik operasi primer produk. Sebagai contoh, di dalam televisi, performance berarti kejelasan suara dan gambar, warna, dan kemampuan untuk menerima sinyal dari jarak tertentu. Dalam industri jasa, seperti penerbangan, performance berarti layanan yang cepat.

b) Fitur (*Feature*)

Fitur merupakan aspek kedua dari performance. Contohnya, sarapan pagi gratis di hotel, minum gratis di pesawat terbang.

c) Reliabilitas (*Reliability*)

Dimensi ini berhubungan dengan probabilitas bahwa suatu produk tidak akan rusak pada jangka waktu tertentu.

d) Kesesuaian (*Conformance*)

Tingkat produk atau jasa memenuhi spesifikasinya.

e) Umur (*Durability*)

Ukuran umur produk.

f) Kemudahan perbaikan (*Serviceability*)

Seperti kecepatan, kompetensi, dan kemudahan untuk perbaikan.

g) Estetika (*Aesthetic*)

Ukuran dari bagaimana suatu produk dapat dilihat, dirasakan, dicicipi (masakan), dicium (parfum).

h) Mutu yang dipersepsikan (*Perceived Quality*)

Konsumen tidak selalu mempunyai informasi yang lengkap tentang produk atau jasa. *Durability* dari suatu produk, misalnya, tidak siap untuk diobservasi – hal itu harus ada pengaruh dari berbagai aspek yang terlihat (*tangible*) dan tidak terlihat (*intangible*) dari produk tersebut. Dalam hal ini, imajinasi, periklanan, dan nama merek–mempengaruhi mutu dari kenyataannya–menjadi kritis. Impresi pelanggan dari mutu adalah esensi mutu yang dipersepsikan.

2.2.2 Pengaruh Kualitas

Menurut Heizer dan Render (2006:254), selain sebagai elemen penting dalam operasi, kualitas juga memiliki pengaruh lain ada tiga alasan lain pentingnya kualitas, di antaranya.

- a. Reputasi perusahaan
Suatu organisasi menyadari bahwa reputasi akan mengikuti kualitas – apakah itu baik atau buruk. Kualitas akan muncul sebagai persepsi tentang produk baru perusahaan, kebiasaan karyawan, dan hubungan pemasok. Promosi diri tidak akan dapat menggantikan produk yang berkualitas.
- b. Keandalan produk
Pengadilan terus menerus berusaha menagkap organisasi yang memiliki desain, memproduksi, atau mengedarkan produk atau jasa yang penggunaannya mengakibatkan kerusakan atau kecelakaan. Peraturan seperti *Consumer Product Safety Act* membuat standar produk dan cara melarang produk yang tidak dapat memenuhi standar tersebut. Makanan yang tidak bersih yang menyebabkan penyakit, baju tidur yang panas, ban yang pecah, atau tangki bahan bakar mobil yang meledak pada tekanan tertentu, kesemuanya dapat menyebabkan pengeluaran yang besar pada aspek legal, penyelesaian atau kerugian yang besar, dan publisitas yang buruk.
- c. Keterlibatan global
Di masa teknologi seperti sekarang, kualitas menjadi suatu perhatian internasional, sebagaimana halnya MO. Bagi perusahaan dan Negara yang ingin bersaing secara efektif pada ekonomi global, maka produk mereka harus memenuhi harapan kualitas, desain, dan harga global. Produk yang rendah mutunya mengurangi keuntungan perusahaan dan neraca pembayaran negara.

Dasarnya, prinsip kualitas ialah berfokus pada pelanggan. Apabila perusahaan tidak dapat memberikan kualitas sesuai standar yang ada atau sesuai dengan yang diharapkan pasar, maka produk mereka berangsur-angsur akan hilang sebab minat dari konsumen yang terus menurun dikarenakan produk mereka dirasa tidak dapat dipercaya dan tidak memberikan kepuasan kepada konsumen sehingga menjadi bahan pertimbangan apabila hendak melakukan pembelian kedua, ketiga, dan seterusnya.

Suatu perusahaan tidak akan bertahan tanpa ada konsumen yang mempergunakan atau memakai produk yang dihasilkan pihak produsen, oleh sebab itu guna meningkatkan mutu dari produk yang dihasilkan suatu perusahaan haruslah berdasarkan kepuasan pelanggan (*customer satisfaction*). Dengan mengetahui kepuasan pelanggan maka barang atau jasa yang produksi suatu produsen tersebut memiliki nilai lebih karena lebih diminati konsumen sebagai pemakai produk tersebut. Kepuasan pelanggan secara umum mencakup perbedaan antara harapan dan kinerja atau hasil yang dirasakan. Ada beberapa unsur yang penting didalam kualitas yang ditetapkan pelanggan yaitu :

- a) Pelanggan merupakan prioritas utama perusahaan. Kelangsungan perusahaan tergantung pada pelanggan.
- b) Pelanggan yang royal akan membeli berkali kali dari produk atau jasa yang sama.
- c) Kepuasan pelanggan dijamin dengan menghasilkan produk berkualitas tinggi.
(www.kompasiana.com, diakses Juni 2017)

Perusahaan yang menjunjung tinggi kualitas atau mutu dalam penciptaan produk atau jasa maka akan menciptakan pelanggan yang loyal dan setia. Kesetiaan pelanggan akan menimbulkan kepuasan bagi pelanggan. Semakin tinggi kualitas yang diberikan oleh perusahaan kepada pelanggan atau konsumennya maka akan semakin tinggi pula tingkat terpenuhinya kebutuhan para pelanggan. Sementara kebutuhan terpenuhi dan pelanggan merasa puas dengan produk/jasa yang diberikan, maka akan mendorong mereka melakukan pembelian secara berulang-ulang bahkan terus menerus. Oleh sebab itu, perusahaan berusaha secara maksimal untuk meningkatkan mutu/kualitas dari produk/jasa mereka.

2.2.3 Pengendalian Kualitas

Hezer dan Render (2006:256) menyatakan bahwa, “*Total quality management* (TQM) merujuk pada penekanan kualitas yang meliputi organisasi keseluruhan, mulai dari pemasok hingga pelanggan.” Jadi, kendali mutu atau kualitas merupakan salah satu kegiatan manajemen di mana perusahaan melakukan pengendalian secara

kontinu agar tercapainya suatu produk atau jasa yang bernilai lebih dan dapat bersaing di pasar. Upaya perusahaan dalam pengendalian kualitas harus dilakukan secara terus menerus pada setiap aspek operasi mulai dari pemasok, bahan, dan prosedur. Perusahaan pada umumnya terus berupaya melakukan perbaikan guna mencapai kesempurnaan kualitas yang dimiliki di mata pelanggan.

Tampubolon (2014:98) mengungkapkan bahwa,

“Manajemen total kualitas merupakan komitmen perusahaan untuk memberi yang terbaik bagi pelanggan-pelanggannya. Penekanannya adalah untuk secara kontinyu melakukan perubahan secara berkelanjutan (*Continuously Improvement*), yang merupakan tuntutan mutu yang tidak pernah secara seratus persen dapat dipenuhi perusahaan, sehingga menjadi target berikutnya bagi manajemen operasional untuk mencapai ketinggian; bebas/nol kesalahan (*zero defect*).”

Selama proses perbaikan kualitas secara berkelanjutan tersebut, apa yang ingin dicapai perusahaan adalah meminimalisir kesalahan-kesalahan yang dapat terjadi dari berbagai lini. Meskipun kualitas yang benar-benar sempurna tidak akan pernah dicapai oleh perusahaan dikarenakan standar kualitas bersifat dinamis, namun mereka berusaha memberikan kualitas yang terbaik dan terus menawarkan perbaruan-perbaruan setiap waktunya.

Menurut Edward Deming dalam Tampubolon (2004:85), ada 14 yang menjadi indikator bagaimana TQM diimplementasikan untuk dapat melakukan perubahan secara berkelanjutan, di antaranya:

- a. menggunakan kreativitas secara konsisten;
- b. mengacu pada kepentingan perubahan;
- c. menciptakan mutu produk dengan mengatasi persoalan melalui inspeksi;
- d. menciptakan hubungan jangka panjang yang paling mendasar dengan membentuk performa di dalam menghadapi usaha yang berlandaskan harga;
- e. mengubah produk, mutu, dan pelayanan secara berkelanjutan;
- f. melakukan pelatihan karyawan;
- g. lebih memperhatikan faktor kepemimpinan;

- h. atasi rasa ketakutan;
- i. uraian hambatan di antara bagian organisasi;
- j. hentikan isu-isu karyawan;
- k. dukung, memberi bantuan, dan perubahan;
- l. mengubah hambatan menjadi suatu kebanggaan bagi karyawan;
- m. melembagakan program kegiatan belajar dalam pendidikan, serta memberi bantuan untuk perubahan, dan
- n. mengajak setiap orang dalam organisasi untuk bekerja dan melakukan pertukaran pengetahuan dan pengalaman.

Berdasarkan pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa pengendalian kualitas dari berbagai proses dilakukan guna mencapai target yakni perbaikan dan peningkatan kualitas secara terus menerus. Bukan hanya dari aspek operasi saja, namun dari aspek lainnya berupa tenaga kerja, aspek keorganisasian, karena dari berbagai aspek tersebut juga mendukung serta memengaruhi berjalannya kegiatan operasi.

Selain itu, Jhons dan Harding (2001:172) mengemukakan bahwa terdapat empat tugas manajemen mutu, yang hanya dapat dilaksanakan oleh seorang manajer operasi yang memiliki minat yang kuat di dalam keempat tugas tersebut dan bertanggungjawab langsung pada salah satunya. Tugas itu adalah:

- a) spesifikasi produk baru;
- b) perbaikan produk;
- c) perbaikan proses;
- d) inspeksi.

Untuk terus melakukan pengendalian kualitas, perbaikan dan peningkatan kualitas harus dilakukan secara terus menerus atau berkelanjutan. Selama proses tersebut, perusahaan harus merancang produk-produk baru yang akan dijadikan 'pengganti' atau produk lahiran baru apabila produk lama telah berhasil di pasar. Setelah produk lama berhasil dijangkau pasar, produk lama harus terus mendapat perhatian kualitas yakni dengan terus melakukan peningkatan dan perbaikan dalam hal kualitas. Bersamaan dengan proses tersebut, perusahaan harus merumuskan calon produk baru dengan kualitas atau layanan yang lebih terbaru tentunya.

Pengendalian kualitas menentukan ukuran, cara dan persyaratan fungsional lain suatu produk dan merupakan manajemen untuk memperbaiki kualitas produk, mempertahankan kualitas yang sudah tinggi dan mengurangi jumlah bahan yang rusak. Dengan adanya pengawasan kualitas maka perusahaan atau produsen berusaha untuk selalu memperbaiki kualitas dengan biaya rendah yang sama/tetap bahkan untuk mencapai kualitas yang tetap dengan biaya rendah. Untuk mengurangi kerugian karena kerusakan-kerusakan pemeriksaan atau inspeksi tidak terbatas pada pemeriksaan akhir saja, tetapi perlu juga diadakan pemeriksaan pada barang yang sedang diproses. Menurut Sofyan Assauri (2004), tujuan pengendalian kualitas adalah sebagai berikut:

- a. Agar barang hasil produksi dapat mencapai standar kualitas yang ditetapkan.
- b. Mengusahakan agar biaya inspeksi dapat menjadi sekecil mungkin.
- c. Mengusahakan agar biaya disains produk dan proses dengan menggunakan kualitas produksi tertentu dapat menjadi sekecil mungkin.
- d. Mengusahakan agar biaya produksi dapat menjadi serendah mungkin.

2.2.4 Tujuan Pengendalian Kualitas

Jhons dan Harding (2001:76) mengungkapkan bahwa, “memastikan mutu yang dipenuhi dalam produk ada, dan juga menentukan, dalam penyelidikan produk baru, apakah proses itu mampu mempertahankan mutu pabrikasinya secara konsisten dari produk yang diminta.” Berdasarkan pernyataan tersebut, bahwa tujuan pengendalian kualitas adalah memastikan apakah segala proses dan kegiatan perusahaan dalam menciptakan produk atau jasa dalam hal penambahan nilai (*value added*) telah sesuai dengan yang telah direncanakan.

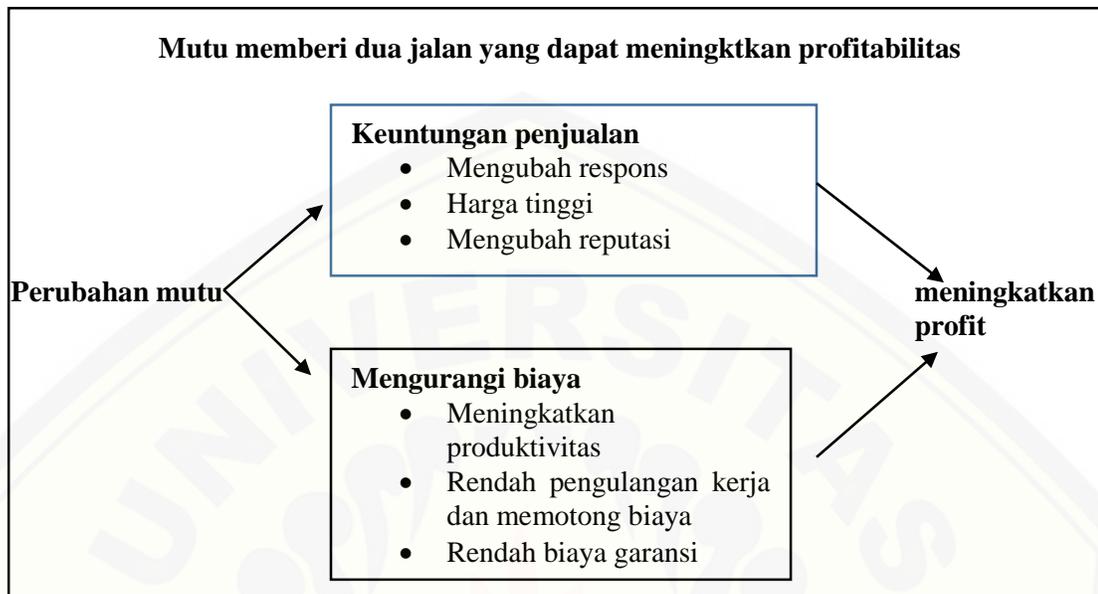
Tunggal (1998:vii) menyatakan bahwa,

TQM (*Total Quality Management*) adalah suatu kumpulan aktivitas yang maksudnya adalah perbaikan proses yang berkesinambungan (*continuous process improvement*) dan yang tujuannya adalah kepuasan pelanggan (*customer satisfaction*). Konsep-konsep ini dari TQC termasuk:

- a. memahami, menerima, memenuhi dan melebihi kebutuhan pelanggan;
- b. standardisasi;
- c. pemakaian yang efisien dan material;
- d. peranankritikal yang dimainkan oleh manajemen dalam membawakan mutu;
- e. pengendalian dari spesifikasi desain;
- f. reduksi tingkat kerusakan;
- g. pengendalian proses statistical (*SPC/ Statistical Process Control*), dan
- h. penggunaan yang efektif dari sumber daya manusia.

Sudah jelas, TQM berfokus pada pelanggan. Tujuannya adalah memungkinkan organisasi mengeliminasi pemborosan (*waste*), menyederhanakan proses, dan berfokus pada penggunaan praktek mutu yang terbukti, yang pada akhirnya mempengaruhi setiap aktivitas yang organisasi laksanakan.

Menurut Heizer dan Render dalam Tampubolon (2004:82), “manajemen mutu bertujuan untuk membangun kesuksesan melalui pembedaan produk dan jasa, biaya yang rendah (efisien) dan merespon selera pasar dan konsumen, yang menurut Heizer, membangun mutu merupakan jalan untuk membangun profitabilitas” Pernyataan tersebut seperti diuraikan pada gambar 2.2



Gambar 2.2 Mutu memberi dua jalan yang dapat meningkatkan profitabilitas (Tampubolon, 2001:82) Dimodifikasi dari Jay Heizer, Barry Render, *Operations Management*, Pren- Hall Inter'l 2001)

Berdasarkan gambar di atas kita dapat mengetahui bahwa perubahan mutu yang pertama, dapat meningkatkan keuntungan penjualan dengan jalan merespon pasar, yang artinya mutu dibentuk melalui permintaan dari konsumen atau pasar. Perusahaan yang dapat memenuhi kualitas sesuai permintaan di pasar, maka perusahaan akan memiliki nilai yang tinggi di mata konsumen. Adanya nilai yang tinggi tersebut, maka akan menciptakan reputasi/citra yang baik pula yang dengan adanya hal tersebut maka akan meningkatkan penjualan pada perusahaan. Kemudian, dengan adanya perubahan mutu atau kualitas, juga dapat mengurangi biaya. Apabila produktivitas meningkat dan permintaan mutu yang meningkat pula, maka dapat dilakukan efisiensi biaya. Selain itu, pengurangan biaya akan dapat diminimalisir apabila tingkat pengulangan kerja rendah, sebab semakin rendah tingkat pengulangan kerja, biaya yang dikeluarkan semakin sedikit, bahkan diharapkan tidak terjadi kesalahan sama sekali.

2.2.5 Rancangan Sistem Pengendalian Kualitas

Prihantono (2012:18) mengatakan bahwa langkah-langkah rancangan sistem pengendalian mutu adalah sebagai berikut.

- a. Menetapkan bagian dari jalur sistem produksi yang dilakukan pemeriksaan, yaitu:
 1. pada tempat bahan mentah pertama kali datang;
 2. pada waktu proses sedang berjalan. Kaitannya dengan biaya penambahan nilai jauh lebih besar daripada biaya pemeriksaan;
 3. pada produk yang sudah selesai menjadi barang jadi.
- b. Memutuskan apa jenis pengukuran nilai yang digunakan berdasarkan:
 1. pengukuran variable atau skala pengukuran;
 2. pengukuran atribut yang menggunakan skala yang dihitung berdasarkan kondisi, seperti baik atau buruk, panas atau dingin.
 3. memutuskan berapa jumlah produk yang harus diperiksa;
 4. menentukan siapa yang berwenang melakukan inspeksi.

Kemudian, Prihantono juga menyatakan bahwa sistem pengendalian mutu memiliki aktivitas-aktivitas di antaranya:

- a) kebijakan dan tujuan pengendalian mutu yang tegas dan spesifik;
- b) orientasi yang kuat kepada pelanggan;
- c) semua aktivitas untuk mencapai kebijakan dan tujuan mutu
- d) aktivitas terpadu di seluruh organisasi;
- e) pembagian tugas karyawan yang jelas untuk pencapaian mutu;
- f) aktivitas penjual yang spesifik;
- g) tahapan pemrosesan dan kendali mutu yang spesifik dan efektif;
- h) perhatian dan motivasi mutu dengan berbagai pelatihan dan pendidikan;
- i) biaya mutu yang standar;
- j) keefektifan tindakan korektif;
- k) kendali mutu secara terus-menerus, termasuk mengembangkan produk dari informasi umpan-balik, analisis hasil, dan pengembangan standar baru,
- l) audit periodeik terhadap aktivitas sistem. (Prihantono, 2012:25)



Gambar 2.3 Implementasi pekerjaan dasar kendali mutu (Prihantoro, 2012:26)

Berdasarkan gambar 2.2 bahwa pengendalian kualitas dimulai sejak produk dirancang, kemudian pengendalian mutu bahan baku masukan (*input*) yang nantinya akan diolah. Pengendalian mutu juga dilakukan di lini proses produksi pula, hingga produk jadi atau produk akhir. Setelah semua aspek telah dikendalikan, perlu adanya evaluasi agar setiap proses yang berlangsung dapat diketahui apakah ada kekurangan atau yang perlu diperbaiki sehingga pengendalian mutu selanjutnya dapat lebih baik, mengingat prinsip pengendalian mutu ialah proses perbaikan berulang-ulang atau berkelanjutan. Kemudian, pentingnya perusahaan untuk mendapat informasi terkait dengan kualitas yang ingin didapatkan, baik mengenai pelayanan maupun pengembangan tenaga kerja yang merupakan faktor penggerak dalam operasi produksi. Gambar 2.2 menunjukkan bahwa untuk memecahkan masalah kualitas,

perusahaan harus melakukan pekerjaan mutu di atas secara berkelanjutan. Sistem pengendalian kualitas dalam suatu perusahaan harus bersifat kokoh dan tahan lama agar kualitas yang diterapkan dapat terus dilakukan. Karena pada dasarnya sistem pengendalian kualitas dalam suatu perusahaan membantu perusahaan dalam memberi perhatian mengenai segala aktivitas baik dari *input*, transformasi, *output* secara kontinu dan terpadu.

Proses pengendalian mutu dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu:

a) Tingkat Kesulitan

Dalam proses pengendalian kualitas, tingkat kesulitan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Ketelitian, kejelian dan kesabaran sangat diperlukan. Tiap-tiap produk mempunyai tingkat kesulitan yang berbeda-beda. Ketelitian dan kejelian sangat diperlukan untuk menyelesaikan kesulitan-kesulitan yang ada dalam proses produksi karena apabila kurang teliti atau kurang jeli dapat mengakibatkan cacat pada hasil produksi.

b) Mesin

Faktor alat dan mesin-mesin produksi juga merupakan salah satu factor penting dalam proses pengendalian kualitas. Mesin sebagai alat pendukung pembuatan suatu produk memungkinkan berbagai variasi dalam bentuk, jumlah, dan kecepatan proses penyelesaian kerja. Pengaturan tata letak mesin-mesin produksi dilakukan untuk memperlancar proses produksi yang efektif dan efisien. Mesin dapat membantu mengurangi jumlah produk cacat yang diakibatkan oleh kelalaian tenaga kerja pada saat melakukan proses produksi.

c) Manusia

Sumber daya manusia adalah unsur utama yang memungkinkan terjadinya proses penambahan nilai (*value added*). Manusia juga menjadi faktor yang sangat menentukan dalam proses pengendalian kualitas yaitu tenaga kerja yang kurang teliti dalam mengerjakan produk. Hal ini disebabkan karena proses produksi dilakukan secara normal, sehingga faktor kelelahan dan kejenuhan pada tenaga kerja mengakibatkan cacat pada produk. (Susilowati, 2006)

2.3 Konsep Persediaan

2.3.1 Pengertian Persediaan

Rangkuti (2007:7) mengungkapkan bahwa, “persediaan merupakan salah satu unsur paling aktif operasi perusahaan yang secara kontinu diperoleh, diubah, kemudian dijual kembali.” Persediaan pada dasarnya merupakan salah satu faktor terpenting yang sangat berpengaruh terhadap lancarnya kegiatan produksi dan operasi suatu perusahaan terlebih lagi perusahaan manufaktur apabila dilakukan secara terus menerus agar perusahaan dapat terhindar dari tidak tersedianya persediaan sehingga menghambat jalannya proses produksi.

“Persediaan adalah sumber daya menganggur (*idle resource*) yang menunggu proses lebih lanjut. Proses lebih lanjut disini dapat berupa kegiatan produksi pada sistem manufaktur, kegiatan pemasaran pada sistem distribusi ataupun kegiatan konsumsi pada sistem rumah tangga” (Joko, 2001:210). Jadi, persediaan dapat dikatakan sebagai suatu cadangan sumber daya-sumber daya guna mengantisipasi berbagai risiko yang mungkin terjadi. Misal, pemenuhan permintaan, kelangkaan, kerusakan, dan lain-lain. Perusahaan manufaktur memiliki persediaan meliputi persediaan barang mentah, persediaan barang dalam proses, barang jadi atau produk akhir. Persediaan seringkali disamakan dengan kapasitas, padahal keduanya merupakan dua hal yang sangat berbeda. Menurut Joko (2001:201), “dengan demikian perbedaan prinsip antara persediaan dengan kapasitas terletak pada subjek dan objek dari suatu proses operasi. Persediaan adalah objek dari suatu operasi sedangkan kapasitas yang akan menjadi subjek operasi.” Artinya, kapasitas itu sendiri ialah total produk maksimum yang dapat dihasilkan perusahaan dalam selang waktu tertentu dan persediaan ialah segala bentuk material cadangan yang digunakan untuk mengantisipasi berbagai macam ketidakpastian yang ada. Jadi, kapasitas berupa kemampuan suatu perusahaan dalam memproduksi produk dalam jangka waktu tertentu dan persediaan berupa material menganggur yang nantinya akan digunakan atau dijual kembali. Berdasarkan pemahaman ini, dapat diketahui bahwa persediaan berbeda sekali dengan kapasitas.

Kusuma (2001:132) menyatakan bahwa, “persediaan didefinisikan sebagai barang yang disimpan untuk digunakan atau dijual pada periode mendatang. Persediaan dapat berbentuk bahan baku yang disimpan untuk diproses, komponen yang diproses, barang dalam proses pada proses manufaktur, dan barang jadi yang disimpan untuk dijual.”

Menurut Baroto (2002:53) mengatakan bahwa penyebab timbulnya persediaan adalah sebagai berikut.

a. Mekanisme pemenuhan atas permintaan

Permintaan terhadap suatu barang tidak dapat dipenuhi seketika bila barang tersebut tidak tersedia sebelumnya. Untuk menyiapkan barang ini diperlukan waktu untuk pembuatan dan pengiriman, maka adanya persediaan merupakan hal yang sulit dihindarkan.

b. Keinginan untuk meredam ketidakpastian

Ketidakpastian terjadi akibat: permintaan yang bervariasi dan tidak pasti dalam jumlah maupun waktu kedatangan, waktu pembuatan yang cenderung tidak konstan antara satu produk dengan produk berikutnya, waktu tenggang (lead time) yang cenderung tidak pasti karena banyak faktor yang tidak dapat dikendalikan. Ketidakpastian ini dapat diredam dengan mengadakan persediaan.

c. Keinginan melakukan spekulasi yang bertujuan mendapatkan keuntungan besar dari kenaikan harga di masa mendatang.

Berdasarkan pendapat tersebut berarti persediaan merupakan barang yang berwujud yang mendukung jalannya proses produksi. Biasanya, perusahaan berupaya agar biaya yang dikeluarkan oleh persediaan lebih dapat diminimalisir dan keuntungan yang diperoleh dapat lebih ditingkatkan.

2.3.2 Tujuan Persediaan

Herjanto (1998:220) mengungkapkan, bahwa tujuan persediaan di antaranya:

- a) menghilangkan risiko keterlambatan pengiriman bahan baku atau barang yang dibutuhkan perusahaan;

- b) menghilangkan risiko jika material yang dipesan tidak baik sehingga harus dikembalikan;
- c) menghilangkan risiko terhadap kenaikan harga barang atau inflasi;
- d) untuk menyimpan bahan baku yang dihasilkan secara musiman sehingga perusahaan tidak akan kesulitan jika bahan itu tidak tersedia di pasaran;
- e) mendapatkan keuntungan dari pembelian berdasarkan potongan kuantitas (*quantity discounts*);
- f) memberikan pelayanan kepada pelanggan dengan tersedianya barang yang diperlukan.

Jadi, seperti yang kita pahami, bahwa persediaan merupakan cadangan material perusahaan yang disediakan dengan tujuan mengantisipasi risiko-risiko di atas. Terlebih di perusahaan manufaktur, adanya persediaan tidak akan menghambat proses produksi perusahaan. Sebagai salah satu aset penting perusahaan, persediaan memiliki pengaruh yang besar terhadap berjalannya proses produksi perusahaan, hingga biaya produksi juga dipengaruhi oleh adanya persediaan. Herjanto (1998:219) juga menambahkan,

Setiap dalam bagian perusahaan dapat memandang persediaan dari berbagai sisi yang berbeda. Bagian pemasaran, misalnya, menghendaki tingkat persediaan yang tinggi agar dapat melayani permintaan pelanggan sebaik mungkin. Bagian pembelian cenderung membeli barang dalam jumlah yang besar dengan tujuan untuk memperoleh diskon sehingga barang per unit menjadi lebih rendah, serta biaya pengangkutan per unit menjadi lebih rendah pula. Demikian juga bagian produksi, menghendaki tingkat persediaan yang besar untuk mencegah terhentinya produksi karena kekurangan bahan. Di pihak lain, bagian keuangan memilih untuk memiliki persediaan yang serendah mungkin agar dapat memperkecil investasi dalam persediaan dan biaya pergudangan.

Berdasarkan pernyataan tersebut, berbagai fungsi perusahaan memandang tujuan adanya persediaan dalam perspektif yang berbeda-beda. Namun, yang tetap menjadi fokus ialah bahwa tujuan adanya persediaan ialah untuk kelancaran produksi yang dilakukan, baik dari fungsi pemasaran, produksi, keuangan, hingga pembelian. Persediaan perlu untuk diadakan sebab apabila persediaan tidak ada maka produksi

baik produk maupun jasa akan mengalami kesulitan. Sebagai contoh, bagian pemasaran, apabila persediaan produk di perusahaan tidak ada maka mereka akan kesulitan melayani pelanggan. Berbeda dengan keuangan yang membutuhkan persediaan yang seminimal mungkin sebab dengan adanya persediaan yang rendah maka akan memperkecil investasi persediaan di gudang. Namun, meski begitu, intinya persediaan sangat dibutuhkan di perusahaan oleh berbagai bagian dalam perusahaan.

2.3.3 Fungsi Persediaan

a. Tampubolon (2014:234) menjabarkan fungsi persediaan menjadi empat poin sebagai berikut.

1. Fungsi *Decoupling*

Merupakan fungsi perusahaan untuk mengadakan persediaan *decouple*, dengan mengadakan pengelompokan operasional secara terpisah-pisah. Sebagai contoh, perusahaan manufaktur Mobil, skedul perakitan mesin (*engine assembly*) dipisah dari skedul perakitan tempat duduk.

2. Fungsi *Economic Size*

Penyimpanan persediaan dalam jumlah besar dengan pertimbangan adanya diskon atas pembelian bahan, diskon atas kualitas untuk dipergunakan dalam proses konversi, serta didukung kapasitas gudang yang memadai. Sebagai contoh; Badan Usaha Logistik (Bulog) membeli gabah dari petani (gabah kering dan kadar air) untuk dibuat persediaan, pada umumnya harga gabah ketika panen masih murah dan tergantung mutu (kering dan basah). Kemudian pada waktu selesai panen atau paceklik gabah yang telah diproses menjadi beras dijual ke pasar, serta pada saat ini Bulog tidak akan membeli gabah dari petani, karena stok petani sedikit, dan harganya mahal. Dengan demikian Bulog menganut fungsi ekonomik *lot size*.

3. Fungsi Antisipasi

Merupakan penyimpanan persediaan bahan yang fungsinya untuk penyelamatan jika sampai terjadi keterlambatan datangnya pesanan [*sic!*] bahan dari pemasok atau laveransir. Tujuan utama adalah untuk menjaga proses konversi agar tetap berjalan dengan lancar.

Apabila perusahaan akan memproduksi suatu produk, maka beberapa waktu sebelumnya mereka pasti akan menyiapkan beberapa material yang nantinya akan diolah menjadi produk. Apabila perusahaan akan memproduksi sebanyak x unit, perusahaan harus menyiapkan material tersebut sebanyak lebih dari x unit. Jika perusahaan mengabaikan hal tersebut, maka perusahaan akan menanggung beberapa risiko yang bisa saja diterima. Misalnya, kenaikan jumlah permintaan, bahan untuk produksi cacat atau rusak, dan sebagainya.

b. Sedangkan menurut Render (2005:60) fungsi persediaan adalah sebagai berikut.

- 1) Untuk memisahkan beragam bagian produksi, sebagai contoh jika pasokan sebuah perusahaan berfluktuasi, maka mungkin diperlukan persediaan-persediaan tambahan *men-decouple* proses produksi dari pemasok.
- 2) Untuk *men-decouple* perusahaan dari fluktuasi permintaan dan menyediakan persediaan barang-barang yang akan memberikan pilihan bagi pelanggan. Persediaan semacam ini umumnya terjadi pada pedagang eceran.
- 3) Untuk mengambil keuntungan diskon kuantitas, sebab pembelian dalam jumlah lebih besar dapat mengurangi biaya produksi atau pengiriman barang.
- 4) Untuk menjaga pengaruh inflasi dan naiknya harga.

Pentingnya persediaan dalam suatu perusahaan adalah untuk mengantisipasi segala bentuk risiko-risiko yang ada seperti yang telah dipaparkan di atas. Adanya persediaan dimaksudkan adalah agar jalannya proses produksi dapat berjalan dengan lancar tanpa adanya hambatan. Selain itu, persediaan juga mencegah dari kenaikan harga bahan baku atau material lainnya di pasar.

2.3.4 Jenis-jenis Persediaan

Rangkuti (2007:7) menjabarkan jenis-jenis persediaan menurut fungsinya sebagai berikut.

a. *Batch Stock/Lot Size Inventory*

Persediaan yang diadakan karena kita membeli atau membuat bahan-bahan atau barang-barang dalam jumlah yang dibutuhkan saat itu. Keuntungannya:

1. potongan harga pada harga pembelian;
 2. efisiensi produksi;
 3. penghematan biaya angkutan.
- b. *Fluctuation Stock*
Persediaan yang diadakan untuk menghadapi fluktuasi permintaan konsumen yang tidak dapat diramalkan.
- c. *Anticipation Stock*
Persediaan yang diadakan untuk menghadapi fluktuasi permintaan yang dapat diramalkan, berdasarkan pola musiman yang terdapat dalam satu tahun dan untuk menghadapi penggunaan, penjualan, atau permintaan yang meningkat.

Kemudian, Rangkuti (2007:8) juga menambahkan persediaan menurut jenis dan posisi barang, di antaranya:

- 1) persediaan bahan baku;
- 2) persediaan bagian produk/komponen yang dibeli;
- 3) persediaan bahan-bahan pembantu/penolong;
- 4) persediaan barang-barang setengah jadi/barang dalam proses;
- 5) persediaan jadi.

Menurut Handoko (1999:334) berdasarkan bentuk fisiknya, persediaan dapat dibedakan menjadi beberapa jenis, yakni sebagai berikut:

- a. Persediaan bahan mentah (*raw material*)
Adalah persediaan barang berwujud, seperti besi, kayu, serta komponen-komponen lain yang digunakan dalam proses produksi.
- b. Persediaan komponen-komponen rakitan (*purchased parts/componen*)
Adalah persediaan barang-barang yang terdiri dari komponen-komponen yang diperoleh dari perusahaan lain secara langsung dapat dirakit menjadi suatu produk.
- c. Persediaan bahan pembantu atau penolong (*supplies*)
Adalah persediaan barang-barang yang diperlukan dalam proses produksi, tetapi bukan merupakan bagian atau komponen barang jadi.
- d. Persediaan dalam proses (*work in process*)
Adalah persediaan barang-barang yang merupakan keluaran dari tiap-tiap bagian dalam proses produksi atau telah diolah menjadi suatu bentuk, tetapi masih perlu diproses lebih lanjut menjadi barang jadi.

e. Persediaan barang jadi (*finished goods*)

Adalah persediaan barang-barang yang telah selesai diproses atau diolah dalam pabrik dan siap dijual atau dikirim kepada pelanggan.

Adanya berbagai jenis persediaan pada dasarnya dikarenakan permasalahan terkait dengan persediaan itu sendiri dalam suatu perusahaan. Jadi, misalnya mengapa perusahaan membutuhkan persediaan jenis *fluctuation stock* yakni karena perusahaan harus siap dengan risiko apabila perusahaan mengalami ketidakpastian permintaan. Pentingnya persediaan ialah apabila suatu ketika terjadi kenaikan permintaan secara drastis maka perusahaan tidak akan kebingungan dan tetap dapat melaksanakan produksi karena persediaan untuk bahan produksinya tetap tersedia.

Masing-masing persediaan memiliki perbedaan dan cara pengelolaan yang berbeda-beda pula. Rangkuti (2007:14) membagi persediaan menjadi beberapa jenis, di antaranya.

- a. Persediaan bahan mentah (*raw material*) yaitu persediaan barang-barang berwujud seperti besi, kayu, serta komponen-komponen lain yang digunakan dalam proses produksi.
- b. Persediaan komponen-komponen rakitan (*purchased parts/component*), yaitu persediaan barang-barang yang terdiri dari komponen –komponen yang diperoleh dari perusahaan lain yang secara langsung dapat dirakit menjadi suatu produk.
- c. Persediaan bahan pembantu atau penolong (*supplies*), yaitu persediaan barang-barang yang diperlukan dalam proses produksi, tetapi bukan merupakan bagian atau komponen barang jadi.
- d. Persediaan barang dalam proses (*work in process*), yaitu persediaan barang-barang yang merupakan keluaran dari tiap-tiap bagian dalam proses produksi atau yang telah diolah menjadi suatu bentuk, tetapi masih perlu diproses lebih lanjut menjadi barang jadi.
- e. Persediaan barang jadi (*finished goods*), yaitu persediaan barang-barang yang telah selesai diproses atau dioalh dalam pabrik dan siap dijual atau dikirim kepada pelanggan.

Perusahan manufaktur baiknya melakukan persediaan dari berbagai macam material yang dirasa termasuk dalam kegiatan operasi, baik dari bahan mentah hingga

barang jadi semua harus memiliki persediaan. Persediaan dari semua material pendukung proses produksi meminimalisir risiko terjadinya keterlambatan, kerusakan, kecacatan, dan risiko-risiko lainnya. Apabila persediaan dilakukan dengan baik dan terus menerus maka stabilitas operasi perusahaan akan terjamin dan dampaknya juga pada citra perusahaan sebab ketepatan jumlah, waktu, kualitas yang diterima pelanggan akan sesuai dengan yang mereka inginkan.

2.4` Bahan Baku

Menurut Prawirosentono dalam Suhartanti (2009),

Bahan baku (bahan mentah) adalah bahan utama dari suatu produk atau barang, sedangkan bahan baku penolong merupakan bahan yang menolong terciptanya suatu barang. Contohnya kulit binatang merupakan bahan baku utama dari suatu perusahaan pembuat sepatu, sedangkan lem atau paku merupakan bahan penolong.

Bahan baku merupakan salah satu faktor penting yang harus ada dalam perusahaan manufaktur, sebab apabila bahan baku tidak ada maka proses produksi tidak dapat berjalan. Bahan baku dalam KSU “Buah Ketakasi” misalnya, berupa biji kopi yang nantinya akan diproses menjadi kopi bubuk. Pengertian bahan baku juga diungkapkan oleh Apriyantono dalam Suhartanti (2009) bahwa,

Bahan baku juga dapat diartikan sebagai bahan utama yang digunakan dalam proses produksi. Sedangkan bahan tambahan adalah bahan yang ditambahkan dalam proses produksi yang jumlahnya sedikit, dan bahan penolong adalah bahan-bahan yang tidak masuk dalam *ingredient* produk tetapi digunakan dalam proses produksi.

Berdasarkan pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa bahan baku ialah bahan dasar atau bahan utama yang dibutuhkan perusahaan untuk menciptakan produk. Bahan baku merupakan bahan inti atau bahan yang kuantitasnya paling besar disbanding bahan lain seperti bahan penolong atau bahan tambahan lainnya.

Menurut Hanggana (2006:11) pengertian bahan baku adalah “sesuatu yang digunakan untuk membuat barang jadi, bahan pasti menempel menjadi satu dengan

barang jadi. Dalam sebuah perusahaan bahan baku dan bahan penolong memiliki arti yang sangat penting, karena menjadi modal terjadinya proses produksi sampai hasil produksi.” Pengelompokan bahan baku dan bahan penolong bertujuan untuk pengendalian bahan dan pembebanan biaya ke harga pokok produksi. Pengendalian bahan diprioritaskan pada bahan yang nilainya relatif tinggi yaitu bahan baku.

Definisi bahan baku menurut Baroto (2002:52), “bahan baku adalah barang-barang yang terwujud seperti tembakau, kertas, plastik ataupun bahan-bahan lainnya yang diperoleh dari sumber-sumber alam atau dibeli dari pemasok, atau diolah sendiri oleh perusahaan untuk digunakan perusahaan dalam proses produksinya sendiri”. Dengan demikian maka besarnya persediaan bahan baku akan disesuaikan dengan kebutuhan bahan baku untuk pelaksanaan proses produksi. Jadi untuk menentukan berapa banyak bahan baku yang akan dibeli oleh suatu perusahaan pada suatu periode akan tergantung pada berapa besarnya kebutuhan perusahaan tersebut akan bahan baku untuk keperluan proses produksi.

2.5 Kopi

“Kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa melainkan juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia” (Rahardjo, 2012).

Kopi merupakan tanaman yang sangat familiar bagi masyarakat Indonesia. Indonesia memiliki lahan, petani, dan tingkat produksi kopi yang tinggi. Masyarakat telah menganggap kopi sebagai budaya sehingga kehadirannya merupakan hal yang tidak boleh dilewatkan dalam kegiatan maupun acara-acara. Indonesia memiliki dua jenis kopi yakni kopi robusta dan kopi arabika.

Pohon kopi robusta memiliki perakaran dangkal oleh karena itu sedikit rentan dengan kekeringan. Tanaman ini memerlukan tanah yang kaya kandungan organik

untuk menopang pertumbuhannya. Bila ditanam di dataran rendah, robusta memiliki ketahanan yang jauh lebih baik terhadap penyakit karat daun dibanding arabika. Dari segi ukuran, buah kopi robusta lebih kecil dibanding arabika. Ketika muda kulit buah berwarna hijau dan berubah menjadi merah saat matang. Buah yang telah matang tetap menempel kuat di tangkainya, tidak rontok seperti arabika. Bentuk bijinya cenderung membulat dan ukurannya lebih kecil dari arabika (jurnalbumi.com/kopi-robusta/, diakses Februari).

Ada banyak varietas kopi arabika yang ditanam di Indonesia. Setiap varietas mempunyai daya tumbuh dan daya adaptasi yang berbeda-beda. Pemilihan varietas dalam budidaya hendaknya disesuaikan dengan kondisi lingkungan tempat budidaya. Secara umum kopi arabika dihargai lebih tinggi dibanding jenis lainnya. Dari segi rasa, arabika mempunyai jangkauan yang luas. Setiap varietas kopi yang ditanam ditempat berbeda akan memiliki perbedaan citarasa yang signifikan.

Kopi arabika memiliki aroma yang kuat, sifat kekentalan (*body*) ringan hingga sedang dan tingkat keasaman tinggi. Kandungan kafeinnya lebih rendah dibanding robusta yaitu sekitar 0,8-1,5% (alamtani.com, diakses Februari 2017)

Kopi memiliki perjalanan panjang sebelum kita nikmati. Awalnya kopi ditanam oleh petani. Saat panen petani memetik *cherry* kopi (buah kopi) dan memisahkan bijinya dari buahnya. Ada beberapa proses yang dilakukan dalam tahap ini ada *wet process*, *honey process*, dan lain-lain. Setelah biji kopi dan buahnya terpisah maka biji kopi yang mentah harus dijemur beberapa waktu sampai kadar airnya berada di tingkat yang telah ditentukan. Setelah itu *green bean* atau biji kopi hijau ini dijual ke *roaster* (penyangrai kopi) atau perusahaan yang mengolah sendiri biji hijau mereka.

Green bean siap disangrai (*roasting*) sesuai keinginan atau karakteristik bijinya oleh *roaster*. Tidak semua biji mampu disangrai medium atau dark karena setiap biji memiliki karakteristik masing-masing. Setelah disangrai maka biji kopi tersebut siap diolah barista menjadi minuman. Tetapi sebelumnya harus digiling dahulu sesuai permintaan. Setelah digiling bubuk kopi siap dinikmati menjadi aneka minuman

nikmat (majalah.ottencoffee.co.id, diakses Juli 2017). Sebelum biji kopi dipanen, masa tanam juga perlu diperhatikan untuk menjaga kualitas biji kopi. Jarak tanam antara tanaman kopi satunya dengan tanaman kopi lain juga perlu dipertimbangkan mengingat tanaman kopi butuh nutrisi yang cukup. Dalam hal ini, ketinggian tanaman kopi yang tumbuh diukur dengan ukuran (dpl) diatas permukaan laut sangat jelas bedanya terlihat dari air pressure dan temperature.

a. Air Pressure

Semakin tinggi suatu daerah maka memiliki tekanan udara yang rendah. Tekanan udara yang rendah untuk beberapa tanaman sangat berpengaruh, seperti tanaman selada akan tumbuh optimal dan tanaman lobak juga mengalami kemajuan positif. Berbeda dengan tanaman kopi, sepertinya tekanan udara tidak terlalu berpengaruh pada karakter rasa kopi, namun berpengaruh pada hasil panen tanaman kopi.

b. Temperature

Ketinggian sebuah daerah juga mempengaruhi suhu udara sekitaran tanaman. Apakah suhu udara ada kaitannya dengan perbedaan karakter rasa kopi. Membandingkan kopi yang tumbuh di Hawaii dan Colombia memiliki ketinggian yang sama pada 762 meter dpl. Namun mengapa karakter rasa kopi Hawaii lebih *acidy* dan kompleks dibandingkan profil rasa kopi Colombia dengan ketinggian yang sama. Sebabnya, Colombia terletak pada lintang tropis sedangkan Hawaii mempunyai iklim yang dingin. Mungkin ketinggian daerah tanam menentukan suhu udara, namun pada ketinggian yang sama di beberapa daerah mengalami perbedaan suhu udara karena iklim tertentu. Pastinya, suhu udara pada tanaman kopi yang berkontribusi memberikan perbedaan karakter rasa pada secangkir kopi (majalah.ottencoffee.co.id, diakses Juli 2017).

2.6 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu digunakan untuk mendukung penelitian yang sedang akan dilakukan oleh peneliti. Selain itu, penelitian terdahulu digunakan sebagai acuan

dan referensi pemikiran peneliti. Penelitian terdahulu yang digunakan sebagai referensi dan acuan oleh peneliti diuraikan dalam Tabel 5.1 di bawah ini.



Tabel 2.1 Penelitian terdahulu

No	Peneliti	Judul	Jenis penelitian	Hasil penelitian
<i>a</i>	<i>b</i>	<i>C</i>	<i>d</i>	<i>E</i>
1	Devi Sonalia dan Musa Hubeis (2013)	Pengendalian mutu pada proses produksi di tiga Usaha Kecil dan Menengah (UMKM) Tahu Kabupaten Bogor	Analisis dengan grafik kendali, diagram pareto, dan diagram sebab akibat	(1) Pengendalian mutu pada proses produksi di ketiga UKM Tahu secara umum masih kurang memenuhi standar proses produksi; (2) Faktor-faktor yang memengaruhi kerusakan Tahu di ketiga UKM Tahu adalah tenaga kerja, bahan baku, mesin dan peralatan, metode dan lingkungan; (3) Faktor utama yang paling memengaruhi mutu Tahu di ketiga UKM adalah faktor salah potong (43,8%-60,1%); dan (4) Pengendalian mutu Tahu di ketiga UKM Tahu masih bisa ditolerir (batas kendali 3 sigma).
2	Inggar Purnaningsuryo (2010)	Implementasi pengendalian mutu dalam proses produksi kakao lindak pasca panen pada PT. Perkebunan Nusantara XII (Persero) Kebun Banjarsari Jember	Penelitian kualitatif	Pengendalian mutu dalam proses produksi kakao lindak (<i>bulk cocoa</i>) pasca panen pada Kebun Banjarsari Jember dilakukan dengan dua metode, yakni metode administratif dan metode operasional. Pada pabrik, proses produksi dimulai dari penerimaan biji kakao lindak basah, fermentasi, pengeringan, proses sortasi, pengemasan, penyimpanan, dan pengiriman dilakukan di ruang sortasi.
3	Darsono (2013)	Analisis pengendalian kualitas produksi dalam upaya mengendalikan tingkat kerusakan	Deskriptif	Melalui aktivitas pengendalian kualitas secara berlapis dapat menekan tingkat kerusakan hasil produksi dan mempertahankan kualitas

No	Peneliti	Judul	Jenis penelitian	Hasil penelitian
<i>a</i>	<i>b</i>	<i>C</i>	<i>d</i>	<i>E</i>
		produk		produk yang dihasilkan. Hipotesis 4 (H4) bahwa penerapan metode pengecekan ganda / berlapis dalam mengendalikan kualitas produk dan menekan terjadinya kerusakan produk terbukti.
4	Dela Lestari Estuningrum (2017)	Pengendalian kualitas persediaan bahan baku kopi pada KSU “Buah Ketakasi” Desa Sidomulyo Kabupaten Jember	Deskriptif pendekatan kualitatif	-

Sumber: Sonalia dan Hubeis (2013), Purnaningsuryo (2010), dan Darsono (2013)

2.7 Kerangka Pemikiran

Kerangka berpikir dalam penelitian ini dimaksudkan sebagai rancangan atau rumusan pemikiran mengenai apa yang peneliti amati dan apa yang akan dilakukan oleh peneliti. Menurut Uma Sekaran dalam Sugiyono (2014:88) bahwa, “kerangka berfikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah yang penting.” Sedangkan Sugiyono (2014:88) menyatakan bahwa, “Jadi, kerangka berfikir merupakan sintesa tentang hubungan antar variabel yang disusun dari berbagai teori yang telah dideskripsikan. Berdasarkan teori-teori yang telah dideskripsikan tersebut, selanjutnya dianalisis secara kritis dan sistematis, sehingga menghasilkan sintesa tentang hubungan antar variable yang ditentukan”. Hamidi (2004:91) menyatakan bahwa, “kerangka pikiran pada dasarnya mengungkapkan alur piker peristiwa (fenomena) sosial yang diteliti dalam “menjawab” atau menggambarkan permasalahan penelitian”. Peneliti melihat bahwa KSU “Buah Ketakasi” sama seperti organisasi-organisasi lain yang menghasilkan laba tinggi dengan biaya produksi

seminimal mungkin dengan jalan meningkatkan kualitas produk yang dimiliki agar dapat bersaing di pasaran. Seperti yang telah dijelaskan bahwa kualitas kopi yang baik dipengaruhi oleh bahan baku yang baik pula. Bahan baku kopi yakni biji kopi ialah bahan dasar yang bersifat dinamis. Kondisi fisik biji kopi dapat berubah-ubah bergantung dengan bagaimana perlakuan terhadap biji kopi tersebut. Biji kopi selama dalam masa persediaan juga dapat berubah kondisinya. Biji kopi yang memiliki kualitas baik dapat mengalami degradasi kualitas apabila selama masa persediaan tidak diperhatikan cara menjaga kualitasnya. Apabila hal tersebut terjadi, maka kualitas biji kopi yang buruk akan berpengaruh terhadap hasil (*output*) yang nantinya akan menjadi kopi bubuk. Pengendalian kualitas persediaan bahan baku perlu dilakukan guna memaksimalkan bahan baku agar terjaga kualitasnya tetap baik sehingga jumlahnya tidak berkurang dan dapat masuk ke tahap/proses selanjutnya. Kerangka berpikir peneliti dapat dilihat pada gambar 2.4 berikut.



Gambar 2.4 Kerangka Pemikiran

BAB 3. METODE PENELITIAN

3.1 Pendekatan Penelitian

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, serta tujuan penelitian yang telah dipaparkan, maka tipe penelitian ini adalah deskriptif dengan paradigma kualitatif. Creswell (2015:59) menyatakan bahwa, “Penelitian kualitatif dimulai dengan asumsi dan penggunaan kerangka penafsiran/teoritis yang membentuk atau memengaruhi studi tentang permasalahan riset yang terkait dengan makna yang dikenakan oleh individu atau kelompok pada suatu permasalahan sosial atau manusia.” Metode penelitian kualitatif ini bersifat tidak terpol, artinya penelitian dilakukan berdasarkan interpretasi peneliti terhadap apa yang ditemui di lapangan. Peneliti melihat dan mengamati permasalahan yang ada di KSU “Buah Ketakasi” dan kemudian menganalisis permasalahan tersebut sebagai suatu kajian yang akan dijadikan fokus penelitian oleh peneliti. Sugiyono (2014:14) mengungkapkan bahwa,

Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci, pengambilan sampel sumber data dilakukan secara *purposive* dan *snowball*, teknik pengumpulan data dengan triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan *makna* dari pada *generalisasi*.

Moleong (2014:6) mengungkapkan, “penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, tindakan, dan lain-lain, secara holistic dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode yang alamiah.”

Penelitian ini diawali dari fenomena, kondisi, atau situasi yang alamiah dimana peneliti sendiri tidak dapat memprediksi perkembangan apa yang akan terjadi di

lapangan dan keberadaan peneliti tidak berpengaruh apa-apa terhadap permasalahan yang terjadi. Penelitian kualitatif peneliti sebagai instrument kunci penelitian.

Penelitian deskriptif sendiri menurut Faisal (2005:20) adalah,

Penelitian deskriptif (*descriptive research*), yang biasa disebut juga penelitian taksonomik (*taxonomic research*), seperti telah disebutkan sebelumnya dimaksudkan untuk eksplorasi dan klarifikasi mengenai suatu fenomena atau kenyataan social, dengan jalan mendeskripsikan sejumlah variable yang berkenaan dengan masalah dan unit yang diteliti.

Bungin (2007:68) mengungkapkan bahwa,

Penelitian sosial menggunakan format deskriptif kualitatif bertujuan untuk mengkritik kelemahan penelitian kuantitatif (yang terlalu positivisme), serta juga bertujuan untuk menggambarkan, meringkaskan berbagai kondisi, berbagai situasi, atau berbagai fenomena realitas sosial yang ada di masyarakat yang menjadi objek penelitian, dan berupaya menarik realitas itu ke permukaan sebagai suatu ciri, karakter, sifat, model, tanda, atau gambaran tentang kondisi, situasi, ataupun fenomena tertentu.

Jadi, penelitian deskriptif berupa deskripsi mengenai variable-variabel tertentu saja, dengan menyajikan frekuensi, angka rata-rata, atau kualifikasi lainnya. Sehingga, penelitian deskriptif dalam penelitian ini ialah bermaksud ingin menggambarkan atau mendeskripsikan mengenai pengendalian kualitas persediaan bahan baku kopi yang dilakukan oleh KSU “Buah Ketakasi.

3.2 Tempat dan Waktu

Penelitian dilakukan di KSU “Buah Ketakasi” yang beralamatkan di Jl. Gunung Gending 02 Desa Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember. Peneliti melakukan tinjauan di pabrik tempat koperasi mengolah dan memproduksi kopi untuk melihat bagaimana proses operasi dan produksi yang dilakukan KSU “Buah Ketakasi”. Tinjauan awal dilakukan oleh peneliti guna mengamati dan memastikan bagaimana kondisi sarana dan prasarana serta material-material yang terdapat di pabrik untuk mendukung proses analisis awal peneliti. Pertimbangan mengapa

peneliti memilih KSU “Buah Ketakasi” ialah karena KSU “Buah Ketakasi” terletak di Kecamatan Silo yang notabene wilayah dengan tingkat produsen kopi tinggi di antara wilayah-wilayah sentra penghasil kopi di Jember. KSU “Buah Ketakasi” juga terletak di Desa Sidomulyo dimana ia merupakan desa dengan tingkat penghasil kopi tertinggi se-Silo. KSU “Buah Ketakasi” merupakan produsen kopi yang secara berkelanjutan dan mampu bertahan di pasaran dan telah dikenal masyarakat luas sebagai kopi murni khas Desa Sidomulyo yang akan terus melakukan peningkatan agar mampu menjadi kopi khas Kota Jember.

Penelitian ini berlangsung dari awal April hingga Mei. Peneliti berfokus pada bagaimana KSU “Buah Ketakasi” melakukan pengendalian kualitas persediaan bahan baku kopi mengingat KSU “Buah Ketakasi” merupakan produsen kopi yang setiap saat melakukan produksi meskipun bukan musim panen, jadi apabila terdapat pesanan atau permintaan entah itu produk jadi maupun biji kopi yang sudah sangrai, KSU “Buah Ketakasi” harus siap. Melihat kondisi tersebut, otomatis KSU “Buah Ketakasi” pasti melakukan persediaan, untuk itulah peneliti ingin mengetahui bagaimana pengendalian kualitas yang dilakukan.

3.3 Situasi Sosial

Karena penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, maka peneliti melakukan suatu kegiatan pengamatan atau observasi terhadap aktivitas seseorang atau kelompok dan situasi sosialnya. Menurut Hamidi (2004:3), “Peneliti yang menggunakan pendekatan kualitatif melakukan aktivitas-aktivitasnya untuk memperoleh pengetahuan, sejumlah informasi, atau cerita yang rinci tentang subjek dan latar sosial penelitian”. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan selama penelitian, maka akan diperoleh berupa informasi dalam bentuk data, gambaran secara rinci, maupun klarifikasi dari subjek yang diteliti. Fenomena yang terjadi pada KSU “Buah Ketakasi” ini ialah, dimana sebuah koperasi yang mengeksplorasi sumber daya alam yang memiliki potensi tinggi di wilayah tersebut dengan tujuan meningkatkan taraf hidup anggotanya. KSU “Buah Ketakasi” berusaha menciptakan

produk yang berkualitas agar mampu bersaing dan bertahan di pasar. Bersamaan dengan hal tersebut, dalam pemenuhan kegiatan operasinya, perolehan bahan baku mengalami ketidakmaksimalan sehingga pemenuhan persediaan bahan baku yang memenuhi kategori kualitas yang baik juga mengalami penurunan. Padahal, KSU “Buah Ketakasi” dituntut untuk dapat terus memenuhi permintaan konsumen setiap saat. Terlebih lagi, biji kopi yang merupakan bahan baku dasar kopi bubuk memiliki sifat yang dinamis. Artinya, kondisi biji kopi tersebut dapat berubah-ubah. Terlebih saat dalam masa persediaan, biji kopi sangat mungkin mengalami perubahan yakni penurunan kualitas. Oleh sebab itu pengendalian kualitas terkait persediaan bahan baku di KSU “Buah Ketakasi” perlu diperhatikan.

3.4 Desain Penelitian atau Rancangan Penelitian

3.4.1 Fokus Penelitian

Peneliti merupakan instrumen kunci dalam penelitian kualitatif. Jadi, peneliti merupakan penggerak utama berjalannya penelitian yang akan berlangsung. Sugiyono (2016:59) menyatakan bahwa,

Dalam penelitian kualitatif, yang menjadi instrumen atau alat penelitian adalah peneliti itu sendiri. Oleh karena itu peneliti sebagai instrumen jugaharus “divalidasi” seberapa jauh peneliti kualitatif siap melakukan penelitian yang selanjutnya terjun ke lapangan. Validasi terhadap peneliti sebagai instrumen meliputi validasi [*sic!*] terhadap pemahaman metode penelitian kualitatif, penguasaan wawasan terhadap bidang yang akan diteliti, kesiapan peneliti untuk memasuki obyek penelitian, baik secara akademik maupun logistiknya.

Menurut Nasution dalam Sugiyono (2014:400) bahwa, peneliti sebagai instrument penelitian serasi untuk penelitian serupa karena memiliki ciri-ciri sebagai berikut.

- a) Peneliti sebagai alat peka dan dapat bereaksi terhadap segala stimulus dari lingkungan yang harus diperkirakan bermakna atau tidak bagi penelitian.
- b) Peneliti sebagai alat dapat menyesuaikan diri terhadap semua aspek keadaan dan dapat mengumpulkan aneka ragam dan sekaligus.

- c) Tiap situasi merupakan keseluruhan. Tidak ada suatu instrument berupa test atau angket yang dapat menangkap keseluruhan situasi, kecuali manusia.
- d) Suatu situasi yang melibatkan interaksi manusia, tidak dapat difahami dengan pengetahuan semata. Untuk memahaminya kita perlu sering merasakannya, menyelaminya berdasarkan pengetahuan kita.
- e) Peneliti sebagai instrumen dapat segera menganalisis data yang diperoleh. Ia dapat menafsirkannya, melahirkan hipotesis dengan segera untuk menentukan arah pengamatan, untuk mentest hipotesis yang timbul seketika.
- f) Hanya manusia sebagai instrumen dapat mengambil kesimpulan berdasarkan data yang dikumpulkan pada suatu saat dan menggunakan segera sebagai balikan untuk memperoleh penegasan, perubahan, perbaikan atau pelakan.
- g) Dalam penelitian dengan menggunakan test atau angket yang bersifat kuantitatif yang diutamakan adalah respon yang dapat dikuantifikasi agar dapat diolah secara stastistik, sedangkan yang menyimpang dari itu tidak dihiraukan. Dengan manusia sebagai instrumen, respon yang aneh, yang menyimpang justru diberi perhatian. Respon yang lain daripada yang lain, bahkan yang bertentangan dipakai untuk mempertinggi tingkat kepercayaan dan tingkat pemahaman mengenai aspek yang diteliti.

Penelitian kualitatif tidak dapat diprediksi, baik itu permasalahan, fokus penelitian, maupun hasil penelitian masih dapat terus berkembang sepanjang penelitian. Peneliti harus dapat merancang dan melaksanakan mengenai apa yang ingin digali dalam permasalahan yang ditemui serta apa yang menjadi urgensi pada penelitian tersebut sehingga dapat dijadikan fokus terhadap penelitian yang dilaksanakan. Maka, dalam penelitian ini fokus penelitian yang akan diteliti ialah cara atau langkah KSU “Buah Ketakasi” dalam melakukan pengendalian kualitas persediaan bahan bakunya. Sebab, peneliti melihat bahwa bahan baku kopi perlu dijaga kualitasnya baik setelah fase panen maupun selama persediaan. Biji kopi yang berkualitas buruk selama masa persediaan maka ia tidak dapat dijadikan bahan baku dasar kopi untuk tahap selanjutnya. Oleh karena itu, peneliti merasa pengendalian kualitas bahan baku selama persediaan penting untuk diketahui guna menjaga agar kualitas bahan baku kopi dapat terjaga dan meminimalisir bahan baku yang dapat

terdegradasi kualitasnya menjadi lebih buruk. Persediaan bahan baku yang berkualitas juga berpengaruh terhadap jalannya produksi, sebab apabila bahan baku yang memenuhi kategori berkualitas tidak dapat memenuhi target, maka dampaknya juga pada layanan terhadap pelanggan juga.

3.4.2 Penentuan Informan

Untuk mendapatkan data secara akurat dan terpercaya, peneliti membutuhkan informan kunci (*key informan*) agar informasi dan data yang diinginkan dapat didapatkan. Informan merupakan sumber informasi utama yang membantu peneliti untuk melakukan penelitiannya. Bungin (2007:107) menyatakan bahwa, “Menentukan informan bisa dilakukan oleh peneliti apabila peneliti memahami masalah umum penelitian serta memahami pula anatomi masyarakat di mana penelitian itu dilaksanakan. Namun apabila peneliti belum memahami anatomi masyarakat tempat penelitian, maka peneliti berupaya agar tetap mendapatkan informasi penelitian.”

Penelitian ini menggunakan prosedur purposif dalam menentukan informan yang akan dipilih. “Prosedur purposif adalah salah satu strategi menentukan informan yang paling umum di dalam penelitian kualitatif, yaitu menentukan kelompok peserta yang menjadi informan sesuai dengan kriteria terpilih yang relevan dengan masalah penelitian tertentu...” (Bungin, 2007:107). Singkatnya, dasar penggunaan prosedur ini ialah, informan yang ditunjuk merupakan orang-orang yang memiliki kemampuan dan kredibilitas tinggi di bidangnya sehingga informasi dan data yang diperoleh dapat dijamin keakuratannya. Informan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. nama : Suwarno
jabatan : pendiri KSU “Buah Ketakasi”
topik wawancara : sejarah berdiri dan gambaran umum KSU “Buah Ketakasi”
- b. nama : Sunari
jabatan : pengendali bagian produksi

topik wawancara : pengendalian kualitas persediaan bahan baku biji kopi
KSU “Buah Ketakasi”

3.5 Teknik dan Alat Perolehan Data

“Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan.” (Sugiyono, 2016:62). Adanya pengumpulan data ialah sebagai bahan peneliti untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan riset yang ada.

Creswell (2015:205) menyatakan bahwa, “Pengumpulan data mencakup pencarian izin, pelaksanaan strategi *sampling* kualitatif yang baik, mengembangkan cara-cara untuk merekam informasi, baik secara digital maupun pada kertas, menyimpan data, dan mengantisipasi persoalan etika yang mungkin muncul”. Pengumpulan data bertujuan melengkapi informasi-informasi atau data yang dibutuhkan peneliti guna menjawab dan mengklarifikasi mengenai permasalahan pada fenomena yang terjadi. Beberapa langkah dalam pengumpulan data ialah sebagai berikut.

a. Pengumpulan data primer

Salah satu jenis data yang dibutuhkan peneliti dalam penelitian kualitatif adalah data primer. Data primer yang dimaksud adalah data yang didapat oleh peneliti dari sumber secara langsung dan masih bersifat asli. Pengumpulan data primer, sebagai berikut.

1) Observasi

Menurut Angrosino dalam Creswell (2015:231) bahwa, “Pengamatan adalah salah satu alat penting untuk pengumpulan data dalam penelitian kualitatif. Mengamati berarti memerhatikan fenomena di lapangan melalui kelima indra peneliti, seringkali dengan instrument atau perangkat, dan merekamnya untuk tujuan ilmiah.”

Menurut Sanafiah Faisal dalam Sugiyono (2014:403) bahwa ia, “mengklasifikasikan observasi menjadi observasi berpartisipasi (*participant observation*), observasi yang secara terang-terangan dan tersamar (*overt observation* dan *covert observation*), dan observasi yang tak berstruktur (*unstructured observation*)”. Agar lebih jelas, Sugiyono (2014:404-406) menjelaskan beberapa pengertian dari klasifikasi observasi di atas sebagai berikut:

a. Observasi partisipatif

Dalam observasi ini, peneliti terlibat langsung dengan kegiatan sehari-hari orang yang sedang diamati atau yang digunakan sebagai sumber data penelitian. Sambil melakukan pengamatan, peneliti ikut merasakan suka dukanya. Dengan observasi partisipatif ini, maka data yang diperoleh akan lebih lengkap, tajam, dan sampai mengetahui pada tingkat makna dari setiap perilaku yang nampak.

b. Observasi terus terang atau tersamar

Dalam hal ini, peneliti dalam melakukan pengumpulan data menyatakan terus terang kepada sumber data, bahwa ia sedang melakukan penelitian. Jadi, mereka yang diteliti mengetahui sejak awal sampai akhir tentang aktivitas peneliti. Tetapi dalam suatu saat peneliti juga tidak terus terang atau tersamar dalam observasi, hal ini untuk menghindari kalau suatu data yang dicari merupakan data yang masih dirahasiakan. Kemungkinan kalau dilakukan dengan terus terang, maka peneliti tidak akan diijinkan untuk melakukan observasi.

c. Observasi tak berstruktur

Observasi tidak berstruktur adalah observasi yang tidak dipersiapkan secara sistematis tentang apa yang akan diobservasi. Hal ini dilakukan karena peneliti tidak tahu secara pasti apa yang akan diamati. Dalam melakukan pengamatan, peneliti tidak menggunakan instrumen yang telah baku, tetapi hanya berupa, tetapi hanya berupa rambu-rambu pengamatan.

Peneliti menggunakan observasi partisipatif dalam penelitian ini. Namun, observasi partisipatif yang digunakan berupa observasi partisipatif pasif, dimana peneliti datang ke tempat kegiatan orang yang diamati tetapi tidak ikut terlibat dalam

kegiatan tersebut. Peneliti melakukan observasi dan pengamatan di KSU “Buah Ketakasi” namun tidak berperan serta dalam kegiatan yang dilakukan oleh KSU “Buah Ketakasi”.

2) Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti dengan cara mengajukan pertanyaan riset kepada informan yang dipercaya memiliki kapabilitas sesuai dengan permasalahan yang akan diteliti. Peneliti mendapatkan data langsung dari informan dari teknik ini yang kemudian data tersebut kembali diolah oleh peneliti agar data yang diperoleh berupa data yang mendalam dan akurat. Esterbeg dalam Sugiyono (2014:410) mengungkapkan bahwa ada beberapa macam wawancara, yaitu wawancara terstruktur, semiterstruktur, dan tidak terstruktur.

a. Wawancara terstruktur (*Structured Interview*)

Wawancara terstruktur digunakan sebagai teknik pengumpulan data, bila peneliti atau pengumpul data telah mengetahui dengan pasti tentang informasi apa yang akan diperoleh. Dengan melakukan wawancara, selain harus membawa instrumen sebagai pedoman untuk wawancara, maka pengumpul data dapat menggunakan alat bantu seperti *tape recorder*, gambar, brosur, dan material lain yang dapat membantu pelaksanaan wawancara menjadi lancar.

b. Wawancara semiterstruktur (*Semistruktur Interview*)

Jenis wawancara ini sudah termasuk dalam kategori *in-dept interview*, dimana dalam pelaksanaannya lebih bebas bila dibandingkan dengan wawancara terstruktur. Tujuan dari wawancara jenis ini adalah untuk menemukan permasalahan secara lebih terbuka, dimana pihak yang diajak wawancara diminta pendapat, dan ide-idenya.

c. Wawancara tak berstruktur (*Unstructured Interview*)

Wawancara tidak terstruktur adalah wawancara yang bebas dimana peneliti tidak menggunakan pedoman wawancara yang telah tersusun secara sistematis dan lengkap untuk pengumpulan datanya. Pedoman wawancara yang digunakan hanya berupa garis-garis besar permasalahan yang akan ditanyakan.

Hamidi (2004:75) mengungkapkan, “Ada informan kunci yakni orang yang bias dikategorikan paling banyak mengetahui, menguasai informasi atau data tentang permasalahan penelitian.” Dalam penelitian ini, wawancara yang akan dilakukan ialah wawancara terstruktur dan akan dilakukan kepada pemilik dan bagian produksi KSU “Buah Ketakasi” untuk memperoleh data yang peneliti akan teliti.

b. Pengumpulan data sekunder

Data jenis ini merupakan data yang diperoleh peneliti dari pihak lain yang berkaitan dengan permasalahan yang akan diteliti. Pengumpulan data sekunder, sebagai berikut.

1) Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2016:82) bahwa,

Dokumen meruakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bias berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (*life stories*), ceritera, biografi, peraturan, kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup, sketsa, dan lain-lain.

Dokumentasi merupakan kegiatan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengambil dokumen, catatan, atau arsip perusahaan yang berkaitan dengan penelitian. Dokumentasi dapat berupa surat-surat, jurnal, kliping berita di mediacetak, hasil-hasil penelitian, foto, agenda kegiatan, serta berita atau bahasan di internet. Dalam penelitian ini, peneliti akan melakukan dokumentasi berupa pengumpulan catatan atau arsip dan beberapa dokumen yang relevan terkait dengan permasalahan yang akan diteliti pada KSU “Buah Ketakasi”.

2) Studi pustaka

Pengumpulan data sekunder dengan studi pustaka dilakukan dengan mempelajari buku atau literature berisi teori yang berhubungan dengan masalah penelitian. Berkaitan dengan hal ini, peneliti akan mencari sumber bacaan maupun rujukan lainnya yang dapat membantu peneliti dan mendukung dalam keberlangsungan penelitian yang akan dilaksanakan.

c. Triangulasi

Menurut Sugiyono (2016:83) bahwa,

Dalam teknik pengumpulan data, triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada. Bila peneliti melakukan pengumpulan data dengan triangulasi, maka sebenarnya peneliti mengumpulkan data yang sekaligus menguji kredibilitas data, yaitu mengecek kredibilitas data dengan berbagai teknik pengumpulan data dan berbagai sumber data.

Creswell (2015:349) menyatakan bahwa,

Biasanya, proses ini melibatkan bukti penguat dari beragam sumber yang berbeda untuk menerangkan tema atau perspektif. Ketika para peneliti kualitatif berusaha menemukan bukti untuk mendokumentasikan kode atau tema dalam beragam sumber data, mereka sebenarnya sedang mentriangulasi informasi dan menyediakan validitas bagi temuan mereka.

Jadi, setiap data yang terkumpul dalam penelitian ini harus diuji keabsahannya atau kebenarannya. Tujuan dari pengujian data tersebut ialah agar informasi atau data dari penelitian ini mencakup informasi-informasi yang kebenarannya dapat dipertanggungjawabkan.

3.6 Teknik Penyajian Data

Analisis data merupakan tahap lanjutan dari tahap pengumpulan data dalam suatu penelitian. Tujuan analisis data adalah untuk menyajikan suatu solusi atas permasalahan yang ada dalam penelitian. Analisis data adalah sebuah kegiatan untuk mengatur, mengurutkan, mengelompokkan, memberi kode atau tanda, dan mengkategorikannya sehingga diperoleh suatu temuan berdasarkan fokus atau masalah yang ingin dijawab. Sugiyono (2016:89) mengatakan, “Analisis data dalam penelitian kualitatif dilakukan sebelum memasuki lapangan, selama di lapangan, dan setelah selesai di lapangan.”

Penelitian kualitatif telah melakukan analisis data sebelum memasuki lapangan. Analisis dilakukan terhadap data hasil studi pendahuluan, atau data

sekunder, yang akan digunakan untuk menentukan fokus penelitian. Namun demikian fokus penelitian ini masih bersifat sementara, dan akan berkembang setelah peneliti masuk dan selama di lapangan. Jadi, ibarat seseorang ingin mencari pohon jati di suatu hutan. Berdasarkan karakteristik tanah dan iklim, maka dapat diduga bahwa hutan tersebut ada pohon jatinya. Oleh karena itu, peneliti dalam membuat proposal penelitian, fokusnya adalah ingin menemukan pohon jati pada hutan tersebut, berikut karakteristiknya (Sugiyono, 2016:90)

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis domain dan taksonomi. Sugiyono (2016:103) mengatakan, “Analisis domain pada umumnya dilakukan untuk memperoleh gambaran yang umum dan menyeluruh tentang situasi sosial yang diteliti atau obyek penelitian.” Kemudian, Sugiyono (2016:103) juga menambahkan “Analisis domain merupakan langkah awal dalam penelitian kualitatif. Langkah selanjutnya adalah analisis taksonomi yang aktivitasnya adalah mencari bagaimana domain yang dipilih itu dijabarkan menjadi lebih rinci.”

Tabel 3.1 Model analisis domain

Domain (a)	Hubungan Semantik (b)	Pertanyaan Struktural (c)
Pengendalian kualitas persediaan bahan baku kopi guna memaksimalkan bahan baku berkualitas baik pada KSU “Buah Ketakasi”	Konsep pengendalian kualitas persediaan bahan baku guna memaksimalkan bahan baku berkualitas baik yang dilakukan oleh KSU “Buah Ketakasi”.	Bagaimana pengendalian kualitas persediaan bahan baku yang dilakukan oleh KSU “Buah Ketakasi” guna memaksimalkan bahan baku agar berkualitas baik?

Setelah melakukan analisis domain, langkah selanjutnya adalah melakukan analisis taksonomi. Sugiyono (2016:110) mengatakan, “Analisis taksonomi adalah analisis terhadap keseluruhan data yang terkumpul berdasarkan domain yang telah ditetapkan. Dengan demikian domain yang telah diciptakan menjadi *cover term* oleh peneliti dapat diurai secara lebih rinci dan mendalam melalui analisis taksonomi ini.” Jadi, taksonomi ialah uraian keseluruhan data dari domain yang telah disebutkan sebelumnya. Taksonomi merupakan penjabaran kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan oleh peneliti.

Tabel 3.2 Model analisis taksonomi

Bidang	Bentuk	Deskripsi Kegiatan	Tujuan
(a)	(b)	(c)	(d)
Pengendalian kualitas persediaan bahan baku kopi pada KSU “Buah Ketakasi”	Pelaksanaan pengendalian kualitas persediaan bahan baku kopi	a. Pemilihan bahan baku yang digunakan	Memperoleh bahan baku yang berkualitas sehingga diperoleh mutu produk yang baik
		b. Metode penyimpanan persediaan bahan baku kopi	Aktivitas penyimpanan persediaan bahan baku biji kopi berpengaruh pada kondisi bahan baku nantinya
		c. Prosedur pemeliharaan persediaan bahan baku meliputi perawatan dari segi tingkat kelembaban suhu, pencahayaan, dan sirkulasi udara.	Pemeliharaan persediaan bahan baku guna menjaga kualitas kopi agar tetap baik.

3.7 Penarikan Kesimpulan

Tahap akhir dari penelitian pengendalian kualitas persediaan bahan baku kopi ini ialah pada tahap penarikan kesimpulan. Tahap ini dilakukan apabila semua data telah terkumpul, telah dianalisis dan diinterpretasi pada bab pembahasan. Kesimpulan tercipta dari peneliti berdasarkan data-data yang terkumpul bukan berasal dari angan-angan peneliti. Penarikan kesimpulan dalam penelitian ini merupakan intisari tentang bagaimana pengendalian kualitas persediaan bahan baku kopi di KSU “Buah Ketakasi”.

BAB 5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

KSU “Buah Ketakasi” merupakan organisasi sosial bisnis yang mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk melalui dua proses, yakni olah basah dan olah kering. KSU “Buah Ketakasi” berdiri dengan tujuan ingin memaksimalkan potensi wilayah yang dimiliki. Masyarakat yang ada masih mengolah kopi secara tradisional, untuk itulah KSU “Buah Ketakasi” berdiri guna menggiring masyarakat agar mampu mengolah kopi secara modern agar memiliki nilai tambah yang nantinya dapat memperbaiki kualitas hidup para petani.

Fenomena yang ada ialah, tidak maksimalnya hasil panen yang diperoleh dengan jumlah bahan baku yang dijadikan bahan utama untuk kopi bubuk. Hal ini terjadi dikarenakan setiap proses baik dari olah basah maupun olah kering, kopi mengalami penurunan jumlah kuantitas mulai dari pemisahan kulit kopi, hingga sortasi kopi yang tidak masuk kualifikasi kopi kualitas baik harus dipisahkan dengan kopi yang berkualitas premium lainnya. Keadaan tersebut mengakibatkan dari awal jumlah bahan baku kopi saat panen mengalami penurunan saat sampai di tahap terakhir yakni tahap penggerbusan kopi sangrai.

Kopi di desa Sidomulyo dipanen dalam waktu empat bulan selama satu tahun, dan pada saat itulah KSU “Buah Ketakasi” tetap mengolah kopi setiap saat. Sehingga apabila ada pesanan dari konsumen KSU “Buah Ketakasi” tetap dapat memenuhi pesanan dan dapat melayani para konsumen. Keadaan tersebut membuat KSU “Buah Ketakasi” melakukan kegiatan persediaan/penyimpanan bahan baku. Pengendalian kualitas persediaan bahan baku diperlukan bertujuan untuk meminimalisir dan mencegah bahan baku mengalami degradasi kualitas selama dalam masa penyimpanan. Bahan baku kopi berkualitas buruk tidak dapat berubah menjadi baik, namun sebaliknya, bahan baku berkualitas baik berkemungkinan besar

mengalami penurunan kualitas. Bahan baku yang disimpan dengan baik tidak akan mengalami penurunan kualitas apabila KSU “Buah Ketakasi” melakukan metode penyimpanan persediaan bahan baku dengan baik.

KSU “Buah Ketakasi” melakukan pengendalian kualitas persediaan bahan baku selama dalam masa penyimpanan di semua proses, olah basah dan olah kering. Sehingga KSU “Buah Ketakasi” tidak mengalami penurunan kualitas bahan baku selama masa persediaan. Berdasarkan pengalaman, belum ada catatan terdapat bahan baku yang terbuang akibat mengalami kualitas yang buruk selama masa persediaan. Bahan baku yang menurun kualitasnya sedikit saja tidak dapat masuk ke tahap proses selanjutnya. Pengendalian kualitas bahan baku yang dilakukan oleh KSU “Buah Ketakasi” memang sudah baik dalam pelaksanaannya, namun masih belum maksimal dalam hal pencapaian target pemenuhan bahan baku berkualitas premium. Dari total bahan baku yang diperoleh hanya sedikit saja presentase yang termasuk bahan baku berkualitas baik.

5.2 Saran

KSU “Buah Ketakasi” telah melakukan pengendalian kualitas persediaan bahan baku dengan baik. Pada bagian ini, peneliti ingin memberikan sedikit saran sebagai bagian dari hasil penelitian.

- a. KSU “Buah Ketakasi” diharapkan mampu meningkatkan kualitas sarana dan prasarana yang terlibat dalam kegiatan pengendalian kualitas bahan baku selama masa persediaan sehingga pengendalian yang dilakukan dapat berjalan dengan baik.
- b. KSU “Buah Ketakasi” diharapkan mampu terus meningkatkan pengendalian kualitas di berbagai sub unit sehingga produk yang diberikan merupakan produk unggulan khas desa Sidomulyo.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 2004. *Manajemen produksi dan Operasi*. Universitas Indonesia:Jakarta
- Alam Tani. 2016. Kopi Arabika, Jenis, dan Bentuknya. <http://alamtani.com>. [28 Februari 2017]
- Badan Pusat Statistik Jember. 2016. Kecamatan Silo dalam Angka (District of Silo in Figures). (<http://jemberkab.bps.go.id/> 17 Januari 2017
- Bagian Humas Pemkab Jember. 2012. <https://jemberkab.go.id/si-hitam-yang-menjanjikan/>. [12 Januari 2017]
- Baroto, T. 2002. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Bungin, B. 2007. *Penelitian Kualitatif*. Edisi Kedua. Jakarta: Prenada Media Group
- Creswell, J. W. 2013. *Qualitative Inquiry & Research Design: ChosingAmong Five Approaches*. Third Edition. Sage. Terjemahanoleh A. L. Lazuardi. 2015. *Penelitian Kualitatif dan Desain Riset: Memilih diantara Lima Pendekatan*. Yogyakarta: PustakaPelajar.
- Darsono. 2013. Analisis Pengendalian Kualitas Produksi dalam Upaya Mengendalikan Tingkat Kerusakan Produk . *Jurnal Ekonomi Manajemen Akuntansi*. 53(35): 2
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2014. Statistik Perkebunan Indonesia 2013-2015 Kopi. Jakarta: Direktorat Jenderal Perkebunan
- Fahmi, A., dan C. Isnandar. 2016. Kopi Robusta. <https://jurnalbumi.com/kopi-robusta/>. [28 Februari 2016]
- Faisal, S. 2005. *Format-Format Penelitian Sosial*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Hamidi. 2004. *Metode Penelitian Kualitatif*. Malang: UMM Press
- Haming, M., M. Nurnajamuddin. 2007. *Manajemen Produksi Modern*. Cetakan pertama. Jakarta: PT Bumi Aksara

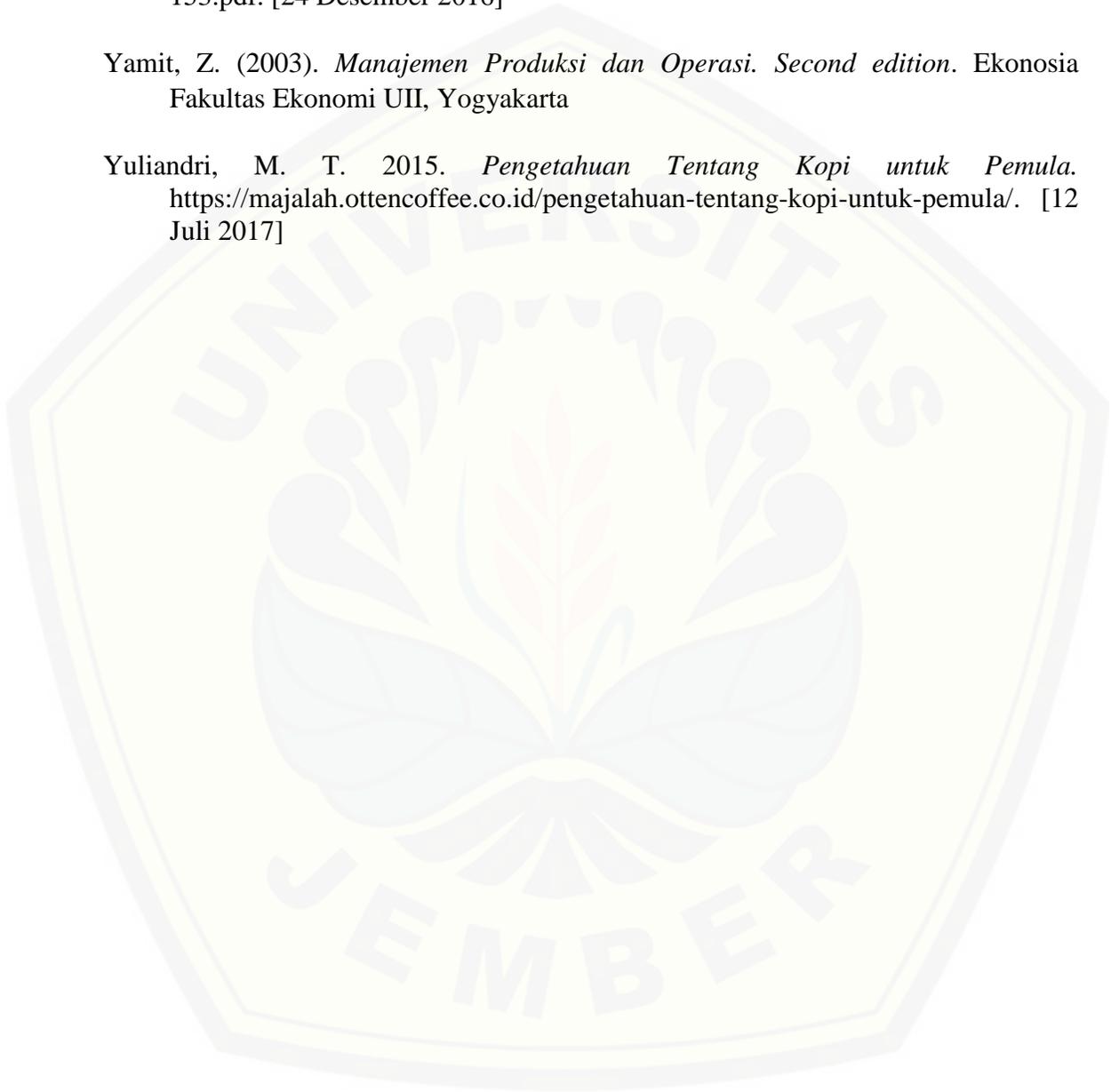
- Handoko, T. Hani. 1999. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*, Edisi 7. BPFE: Yogyakarta.
- Hanggana, S. 2006. *Prinsip Dasar Akuntansi Biaya*. Mediatama: Surakarta
- Haryati, N. 2008. Kontribusi Komoditas Kopi Terhadap Perekonomian Wilayah Kabupaten Jember.
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=95468&val=5046&title=KONTRIBUSI%20KOMODITAS%20KOPI%20TERHADAP%20PEREKONOMIAN%20WILAYAH%20KABUPATEN%20JEMBER>. [17 Januari 2017]
- Heizer, J., dan B. Render. 2006. *Operation Management*. Edisi Ketujuh. Jakarta: Salemba Empat.
- _____. 2001. *Operation Management*. Terjemahan oleh Ir. Kresnohadi Ariyoto, MBA. Salemba Empat. Jakarta
- Herjanto, E. 1998. *Manajemen Produksi & Operasi*. Jakarta: PT Grasindo
- Jhons, D. T., dan H. A. Harding. 1995. *Operations Management: A Personal Skill Handbook*. Terjemahan oleh Kuntowibisono. 2001. *Manajemen Operasi*. Cetakan Kedua. Jakarta: Penerbit PPM
- Joko, S. 2001. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Malang: UMM Press
- Kusuma, H. 2001. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: C.V Andi Offset (PenerbitAndi)
- Madre coffee. 2016. Peluang Industri Kopi Indonesia.
<http://madrecoffee.com/peluang-industri-kopi-indonesia/>. [24 Desember 2016]
- Moleong, L. J. 2014. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Prihantono, R. C. 2012. *Konsep Pengendalian Mutu*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Purnaningsuryo, I. 2010. Implementasi Pengendalian Mutu dalam Proses Produksi Kakao Lindak Pasca Panenpada PT. Perkebunan Nusantara XII (Persero) Kebun Banjarsari Jember. *Skripsi*. Jember: UniversitasJember
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya

- Rangkuti, F. 2007. *Manajemen Persediaan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Sallis, E. 2008. *Total Quality Management in Education*. IRCiSoD: Yogyakarta
- Santa, H. 2015. *Kualitas Produk Vs Kepuasan Pelanggan*.
http://www.kompasiana.com/hadi_santa/kualitas-produk-vs-kepuasan-pelanggan_55008503a333115b73511120. [4 Juni 2017]
- Sonalia, D., dan M. Hubeis. 2013. Pengendalian Mutu pada Proses Produksi di Tiga Usaha Kecil Menengah Tahu Kabupaten Bogor. *Jurnal Manajemen dan Organisasi*. 126:(2)
- Sriwidadi, T. 2001. *Manajemen Mutu Terpadu*. *Journal The Winners*. 109:2
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta CV
- _____. 2016. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Suhartanti, R. E. 2009. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Minuman Bandrek pada CV. Cihanjuang Inti Teknik.
<http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/14337/1/REINNA%20ELLY%20SUHARTANTI-FST.pdf>. [27 Februari 2017]
- Sustainable Development Services. 2015. *Utz Certified for Coffee, Cocoa, and Tea*.
<http://sdsindonesia.com/in/utz-certified-for-coffee-cocoa-and-tea>. [17 Juli 2017]
- Susilowati, E. 2006. *Pengendalian Kualitas Control dengan Menggunakan Diagram Kontrol*.
http://digilib.uns.ac.id/abstrakpdf_3108_analisis-pengendalian-kualitas-proses-produksi-buku-materi-sekolah-menengah-pertama--smp--di-cv.-harapan-baru-surakarta.pdf
- Tampubolon, M. P. 2004. *Manajemen Operasional (Operations Management)*. Jakarta: Penerbit Ghalia Indonesia
- _____. 2014. *Manajemen Operasi dan Rantai Pemasok*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Tjiptono, F. 2005. *Prinsip-Prinsip Total Quality Service*. Yogyakarta : Andi
- Tunggal, A. W. 1998. *Manajemen Mutu Terpadu*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Universitas Jember. 2016. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Jember: UPT Penerbitan Universitas Jember

Warta Ekspor. 2013. *Potensi Kopi Luwak (Trade with Remarkable Indonesia)*.
http://djpen.kemendag.go.id/app_frontend/admin/docs/publication/1551390367153.pdf. [24 Desember 2016]

Yamit, Z. (2003). *Manajemen Produksi dan Operasi. Second edition*. Ekonosia Fakultas Ekonomi UII, Yogyakarta

Yuliandri, M. T. 2015. *Pengetahuan Tentang Kopi untuk Pemula*.
<https://majalah.ottencoffee.co.id/pengetahuan-tentang-kopi-untuk-pemula/>. [12 Juli 2017]



LAMPIRAN A. Hasil Wawancara Pengendalian Kualitas Persediaan Bahan Baku Kopi di KSU “Buah Ketakasi”

A. Nama : Suwarno
Jabatan : Ketua KSU “Buah Ketakasi”
Waktu : 22 Desember 2016 dan 9 Mei 2017
Lokasi : Gudang KSU “Buah Ketakasi”

1. Bagaimana sejarah berdirinya KSU “Buah Ketakasi”?

Berdirinya KSU berawal dari kelompok tani/Gapoktan (Gabungan Kelompok Tani). Kalau kelompok tani kan hanya ngurus lemabaga, *nah* kemudian akhirnya membentuk KSU agar ada bidang usahanya. KSU awalnya beranggotakan 30 orang, kemudian ada gapoktan-gapoktan lain yang bergabung, dan tahun kedua itu berjumlah 60 orang, sampai sekarang ini totalnya 180 orang anggota. Terus bergerak di bidang usaha awalnya itu simpan pinjam, simpan dulu baru pinjam. Namun, ya orang-orang itu malah terbalik, pinjam dulu yang disimpan *ndak* ada. Akhirnya kita bergerak ke industri kopi bubuk, tapi selama ini masih belum bisa maksimal di industrinya. Cita rasa sudah bagus tapi kita kurang maksimal di pemasarannya. Kalau bahan baku dari awal sudah bahan baku internasional, yang dibeli orang-orang untuk produksi kopi itu memang hasil tani orang Sidomulyo. Agar punya nilai tambah akhirnya dibentuk untuk memperbaiki kualitas dengan cara dari olah kering menjadi olah basah, dari jual bahan baku bisa menjadi industri (kopi bubuk).

2. Bagaimana tugas dan wewenang sub-sub unit yang ada di KSU “Buah Ketakasi”?

Pada dasarnya sama semua, sama dengan struktur-struktur di organisasi-organisasi lain. Di KSU “Buah Ketakasi” ada sub unit saprodi yakni sarana produksi yang bergerak di bidang pupuk, ada sub unit jasa yang bergerak di bidang penyewaan mesin-mesin produksi kopi kepada petani, pemasaran. Sama halnya dengan yang ada pada struktur yang lain.

3. Bagaimana sistem pekerjaan di KSU “Buah Ketakasi”?

Koperasi dikerjakan atas dasar kekeluargaan. *Nggak* sama kayak yang di perusahaan-perusahaan besar itu. Memang susah. Kalau perusahaan sudah ada SOP, embel-embel UMR UMK sudah jelas menurut saya, tapi kalau cuma lembaga kayak gini, lembaga sosial seperti koperasi ini kan nggak ada. Jadi kita seolah-olah mau menekan itu nggak bisa, semuanya sukarela, keikhlasan, sebab gajinya saja juga nggak kayak di perusahaan-perusahaan. Di koperasi SOP nya ya cuma tertulis gitu, kalau untuk aplikasinya ya nggak semua *manut* SOP.

4. Berapa jumlah bahan baku yang diperoleh tiap panen?

Jadi, kalau kopi itu kalau dihitung 12 bulan itu 4 bulan masa panen, yang 8 bulan itu masa perawatan, yakni pemupukan, pemantauan kondisi tanah, dan yang berkaitan dengan pertumbuhan kopi (selama di kebun). Kalau untuk bahan baku kopi yang sangrai (yang di industri) itu 1 tahun sudah nyetok, jadi *ndak* dijual kopi mentah semua, jadi disimpan. Katakanlah kalau 1 bulan habis 5 atau 6 kwintal atau 1 ton, nyimpannya ya harus 12 ton sampai panen lagi seperti itu. Tahun lalu (2016) koperasi mendapat hasil panen dengan total jumlah 270 ton. Kalau yang untuk dijual itu, ya sampai kapasitas berapa mesin mampu mengolah (olah basah). Kalau mampu 100-200 ton ya itu yang dikelola, yang lain diolah biasa (diolah kering).

5. Dari semua yang diperoleh berapa bahan baku yang digunakan?

Waduh, ya sedikit sekali mbak kalau di persenkan cuma 0 koma. Dari 270 ton total hasil panen tersebut hanya 25% yang dapat dikatakan berkualitas SNI nah dari 25% tersebut hanya 10% yang diolah jadi kopi bubuk. Sedikit memang *mbak* karena nggak semua kopi bias masuk ke tahap selanjutnya untuk dijadikan kopi bubuk.

6. Bagaimana kriteria bahan baku yang sesuai untuk dijadikan bahan baku kopi bubuk?

Sebetulnya, kalau bahan baku itu cocok semua dari awal. Kalau kopi yang untuk olah basah asalkan jenis robusta merah itu cocok semua. Tapi itu kan perlu waktu, sejak 2006 DisBun (Dinas Perkebunan) sudah mendiklat semua petani kopi olah basah untuk memperbaiki kualitas. Ternyata dari sekian kabupaten di Jember salah satunya Sidomulyo itu yang bisa, makanya membentuk koperasi. Sebenarnya itu sangat susah, pertama kopi harus seragam merah semua. Pada dasarnya kan petani itu *nggak* mau ribet, *ngapain* ditunggu merah *wong gak* merahpun ya laku. Untuk mengubah pola pikir petani seperti itu kan butuh waktu.

7. Apakah bahan baku pernah tidak memenuhi target untuk persediaan selama produksi?

Kalau bahan baku untuk *dibikin* bubuk itu *ndak* pernah kekurangan *wong* itu dijualnya dalam bentuk bahan baku *kok*. Jadi, bahan baku itu paling banyak lah, walaupun hasil produksinya (kopi bubuk) untuk saat ini menurun, itu *ndak* khawatir bahan bakunya kurang untuk *dibikin* kopi bubuk kalau dilihat lakunya.

8. Bagaimana cara koperasi mengatasi bahan baku yang tidak terpakai atau tidak memenuhi kriteria?

Kalau bahan baku itu laku semua ya. Jadi, kita itu kan produksi yang premium, kalau pabrikan yang lain itu bahkan cari kulitnya untuk dibeli. Mereka bahkan mencari yang kualitas katakanlah rendah karena hrganya lebih murah, ada juga yang nyari kualitas super, *grade* 1 olah basah otomatis harganya lebih mahal. Jadi bahan baku itu sebenarnya *grade* nya dari A-Z, karena mau *grade* berapapun pasti laku. Sebenarnya, kalau kopi itu semua bahan baku itu *nggak* ada yang dibuang, kulitnya pun masih ada yang mau beli.

9. Berapa lama penyimpanan bahan baku yang baik sebelum akhirnya diproses menjadi produk akhir?

Kopi itu semakin lama semakin bagus *mbak* bukan semakin jelek, semakin lama semakin enak. Jadi kalau bisa ya 5-10 tahun ya bisa. Tapi ya harus sering dikontrol ya sesuai standar, gudang penyimpanannya pun juga harus standar

bagus. Kopi itu kan semakin lama *nyimpan* kan fermentasinya semakin lama pula, sehingga karakter kopinya keluar semua, itu yang bikin semakin enak. Tapi kalau koperasi ya Cuma 1 tahun aja.

10. Dimana lokasi penyimpanan bahan baku?

Penyimpanannya ya di gudang biasa, kondisi masih kopi HS. Kadar air kurang lebih 13-12% setelah itu dikarungi disimpan setengah meter dari tembok. Tiap 3 bulan dikontrol tingkat kelembaban dan lain sebagainya.

11. Apakah ada wadah khusus untuk dijadikan tempat penyimpanan bahan baku?

Nggak ada, ya ditaruh di karung gitu aja *mbak*. Cuma tata letak yang nantinya harus diperhatikan. Kalau ditaruh di karung itu lebih tahan lama apalagi karung goni tebal itu. Apabila disimpan di *sak* itu yang awalnya kadar air 12-13% nanti 4-5 bulan kadar air sudah naik tinggi sampai 16%, *nah* nanti dijemur lagi. Kalau karung itu masih belum, ibaratnya memperlambat sirkulasi udara sehingga menghambat bahan baku cepat lembab.

12. Apakah selama penyimpanan terdapat bahan baku yang mengalami penurunan kualitas?

Sebenarnya dari awal itu yang disimpan sudah berkualitas baik, yang jelek itu ya sudah dijual aja *ngapain* disimpan. Kalau ada yang mengalami penurunan kualitas berarti orang yang bertanggung jawab itu yang harus didiklat kembali. Kopi olah basah itu dari awal sudah bagus sebab dari petik itu sudah merah.

13. Apakah pengaruh perbedaan kualitas bahan baku dengan *output* yang dihasilkan?

Ya orang *sih* tahunya dari cita rasa *mbak*. Kalau yang tahu ya, tapi kalau kita *sih* menjunjung tinggi cita rasa kopi murni asli Sidomulyo. Tentunya berbeda cita rasa dari bahan baku kopi *grade* 1 dengan *grade* 3. Karena kondisinya saja berbeda, dari bentuk, keutuhan, kondisi kopi, itu mempengaruhi cita rasa kopi bubuk nantinya.

14. Bagaimana pengaruh cahaya terhadap kondisi bahan baku?

Kalau cahaya *sih* tidak begitu berpengaruh, tapi pasti ruangan/gudang harus memiliki ventilasi yang cukup biar sirkulasi udara di gudang juga tetap baik.

15. Apakah suhu ruangan berpengaruh terhadap kondisi bahan baku kopi?

Iya berpengaruh pasti, nanti akan terus dikontrol bagaimana suhu di dalam gudang itu. Kan di gudang itu lembab, tingkat kelembaban sangat tinggi. Nanti setiap bulan dikontrol dengan cara menusuk setiap karung yang berisi bahan baku untuk mempermudah sirkulasi udara di dalam karung. Karena kalau lembab jamur bisa tumbuh *mbak*, makanya gimana caranya biar hal tersebut tidak terjadi.

16. Berapakah kapasitas maksimum penjemuran untuk bahan baku kopi?

Dalam satu kali jemur itu bisa empat sampai enam ton. Jadi sesuai sebetulnya, sesuai kapasitas mesin, kapasitas tempat, kapasitas jemuran. Kalau terlalu lebih (kebanyakan) mesinnya akan bekerja terus, dan nantinya akan terlalu banyak stok. Kalau terus-terusan juga tidak baik untuk kondisi mesin juga.

LAMPIRAN B. Hasil Wawancara Pengendalian Kualitas Persediaan Bahan Baku Kopi di KSU “Buah Ketakasi”

B. Nama : Sunari

Jabatan : Pengendali Kualitas Produksi KSU “Buah Ketakasi”

Waktu : 25 Februari 2017, 30 Mei 2017, dan 30 Juli 2017

Lokasi : Pabrik KSU “Buah Ketakasi”

1. Seberapa penting menjaga kualitas bahan baku selama masa persediaan?

Ya penting ya. Untuk olah basah/yang akan dijadikan bubuk kita nyimpanya yang penting satu, kadar air. Jadi nanti kita nyimpanya nggak dalam bentuk gini, tapi dalam bentuk HS. Nanti HS kalau disimpan selama 6 bulan ke belakang itu lembab. Kalau ventilasi udara kurang pas nanti lembab. Lembab itu nanti kalau proses saya jemur lagi. Supaya di mesin haller mudah jadi ose. Kalau mutunya sih kita dari petik awal sudah bagus ya. Karena dari awal sudah glondong merah, terus ada fermentasi 24 jam, nanti ada sortasi biji pecah kulit *katut*, nanti ada lagi sortasi yang *green bean* hitam yang disendirikan, yang bagus 6,5mm itu disendirikan yang nantinya kita jual namanya *green bean* itu. Kalau kualitas dari petik sudah bagus. Soalnya mesin itu nggak mau kalau nggak merah. Kuning aja nggak mau, harus merah karena keluarnya nanti tetap utuh kalau kuning. Jadi, petiknya nanti merah, kemudian ditaruh di bak penampungan berisi air, nanti yang ngambang itu pasti cacat, misalnya bolong, pinggirnya hitam, itu pasti ngambang. Yang tenggelam itu nanti yang bagus yang akan masuk *pulper*.

2. Bagaimana proses olah kering dan olah basah pada produksi kopi?

Kalau sistem olah kering itu prosesnya bisa dikatakan proses tradisional, dan tentunya kualitasnya beda dengan yang kopi olah basah. Kalau kualitas sudah beda otomatis cita rasa pun akan berbeda. Namun, kopi olah kering ini lebih mudah untuk dijangkau pasar. Semua kalangan pasti beli kalau olah kering tidak cuma PT. Indokom saja, karena harganya yang terjangkau.

3. Bagaimana pemilihan bahan baku pada proses olah kering?

Kalau olah kering ini petiknya beda, ya ada yang hijau ada yang kuning. Ada merah tapi ya jarang-jarang. Jadi menurut petani biji kopi itu sudah tua ya dipetik, hal ini berlaku kalau lagi tidak punya uang. Kalau masih ada uang ya nggak dipetik dulu, tapi kalau sudah mendekati lebaran itu kadang meskipun masih hijau ya dipetik saja.

4. Bagaimana persiapan mesin sebelum produksi?

Biasanya mesin itu sebelum produksi diservis dulu, penyervisan itu pasti. Ketika mau proses perawatan mesin itu pasti, kalau setelah proses itu enggak. Puasa depan itu mesin mulai diservis semua persiapan masa produksi, toh kalau kita tidak sanggup nanti akan dibawa ke Puslit, nanti diservis disana soalnya kan mesin berasal dari sana.

5. Biasanya setelah berapa lama bahan baku kopi dalam penyimpanan diproduksi menjadi kopi bubuk?

Kalau biasanya sih kalau kopi paling enggak 6 bulan diproses jadi kopi bubuk. Tapi kalau semakin lama sih nggak papa karena kopi semakin lama itu semakin enak bukan malah nggak enak. Tapi ya itu, penyimpanannya harus bagus. Kalau HS itu biasanya masih bagus selama masa penyimpanan soalnya masih ada cangkangnya, tapi kalau kopi ose itu *notoknya* 6 bulan sampai satu tahun. Itupun sudah ada capengnya atau kumbangnya. Kalau HS *insyaallah* masih bagus meskipun 6 bulan sampiai setahun, karena ada cangkangnya itu jadi memperlambat kondisinya sehingga masih tetap bagus.

6. Bagaimana sirkulasi udara selama masa persediaan?

Ventilasi pastinya harus ada, kemudian bahan baku selama masa penyimpanan juga harus dijauhkan dari bahan-bahan kimia seperti obat-obatan, harus disendirikan. Takutnya kalau ditaruh berdekatan dengan bahan kimia kopi akan menyerap bau dari obat-obatan tersebut dan memengaruhi cita rasa.

7. Bagaimana perlakuan tempat dan posisi bahan baku selama masa persediaan?

Penyimpanan bahan baku itu harus ada bantalan kayu di bawahnya, berdasarkan saran puslit, penyimpanan yang bagus itu disimpan dalam karung goni (karung

tebal) itu, puslit pakai itu. Tapi karena karung goni yang tebal itu langka ya, kita Cuma pakai karung yang tipis besar itu karung sandal (*kebo*). Bedanya, kalau karung goni

8. Apakah ada perbedaan bahan baku ditempatkan antara di karung goni dan karung biasa?

Sebenarnya bagus ditaruh di karung goni daripada karung *sak* (biasa), karena karung goni itu bahannya tebal, jadi sirkulasi udara tidak terlalu baik sehingga memperlambat bahan baku mengalami kenaikan kadar air. Kalau di karung *sak/kebo* biasa itu kan tipis jadi intensitas udara yang masuk akan semakin tinggi sehingga kopi akan cepat lembab. Tapi karung goni yang tebal itu sulit ditemukan kita aja cuma punya empat.

9. Bagaimana pengaruh cahaya terhadap bahan baku selama masa penyimpanan?

Cahaya iya, yang penting nggak terlalu lembab ya. Gudang itu harus diberi ventilasi yang cukup. Biasanya saya pasang terpal dipinggir-pinggir (tembok), takutnya kalau karung itu nempel tembok nanti berjamur.

10. Bagaimana pengaruh suhu selama masa penyimpanan?

Suhu pastinya berpengaruh ya, nggak boleh terlalu panas ya nggak boleh terlalu dingin. Kalau derajatnya saya nggak pernah ngukur ya mbak, soalnya saya ngukurnya itu saat saya ngambil di gudang dalam bentuk HS, nanti sampai sini itu kadar air 14% nanti pasti saya jemur lagi sampai kadar air 12%. Saya paham sudah kopi kadar air 12% soalnya nanti kalau di atas 12% *pas* di mesin haller itu seret nggak mau keluar, kalau kadar air pas 12% di mesin itu licin langsung lancar.

11. Setiap berapa lama kadar air di control?

Kalau biasanya saya ketika mau proses terus itu baru saya control. Jadi misalnya, kita mau proses 2 kwintal (berdasarkan permintaan) ya saya ambil dua kwintal saya control lagi yang 2 kwintal itu, yang lainnya ya tidak, tetap di penyimpanan. Kemarin itu dikeluarkan/dijemur (bahan baku kopi) selama 8 bulan, semua

dikeluarkan kira-kira 8 ton. Takutnya ada capeng/kumbang itu tadi, satu tahun itu sudah muncul kumbangnya itu. Setelah itu dimasukkan lagi ke penyimpanan.

12. Selama masa penyimpanan apakah bahan baku dapat mengalami penurunan kualitas?

Kalau dari pertama bagus (HS) ya kayaknya tetep kayak bagus kayak gitu. Cuma nanti warnanya beda, kalau yang pertama warnanya agak kebiruan semakin lama akan berwarna kuning keemasan, tapi kualitasnya tetap sama karena semakin lama semakin enak.

13. Apa pengaruh kualitas bahan baku dengan cita rasa? Apa bahan baku memiliki *grade* atau tingkatan?

Iya ada, kalau *grade 1* itu besarnya 6,5mm kalau *grade 2* besarnya 3,5mm. kalau selama ini kan saya nge-gradenya kan *grade 1* tapi kalau sekarang kafe-kafe mintanya *grade 2*. Menurut saya sendiri kalau mutu itu ya yang bagus *grade 1*, tapi bagi para konsumen *grade 2* itu yang paling bagus, soalnya para konsumen tidak mengetahui *grade* kopi. Jadi intinya yang dinamakan mutu itu tergantung konsumen mbak. Kalau disinimutunya jelek misalkan, tapi konsumen menerima ya *monggo* aja. Sebenarnya ada *grade 3* juga, *grade 3* itu kopi asalan (campuran) itu saya kembalikan ke gudang nggak dicampur sama *grade 1* dan *grade 2*.

14. Apakah penyimpanan kopi berdasarkan *grade* atau tidak?

Kalau yang di gudang sana campur, kalau disini (pabrik) saya bedakan. Ada HS ada *grade 1* ada *grade 2*. Ditaruh di karung juga. Satu karung itu isinya 1 kwintal. Kadar air ditentukan dari PT. Indokom, mau warnanya *awut-awutan*, item, cacat, pecah separo, yang penting kadar air.

LAMPIRAN C. Surat Penelitian dari Lembaga Penelitian Universitas Jember



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
 Alamat : Jl. Kalimantan No. 37 Jember Telp. 0331-337818, 339385 Fax. 0331-337818
 e-Mail : penelitian.lemlit@unej.ac.id

Nomor : 0724 /UN25.3.1/LT/2017 05 Juni 2017
 Perihal : Permohonan Ijin Melaksanakan Penelitian

Yth. Pimpinan
 Koperasi Serba Usaha "Buah Ketakasi"
 Desa Sidomulyo
 di -
JEMBER

Memperhatikan surat Pengantar dari Pembantu Dekan I Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Jember Nomor : 2086/UN25.1.2/LT/2017 tanggal 2 Juni 2017, perihal ijin penelitian mahasiswa :

Nama / NIM : Dela Lestari Estuningrum / 130910202044
 Fakultas / Jurusan : FISIP / Adminitrasi Bisnis
 Alamat : Jl. Jawa 2E No. 12 Jember / No. Hp. 087755955448
 Judul Penelitian : Pengendalian Kualitas Persediaan Bahan Baku Kopi pada Koperasi Serba Usaha "Buah Ketakasi" Desa Sidomulyo Kabupaten Jember
 Lokasi Penelitian : Koperasi Serba Usaha "Buah Ketakasi" Desa sidomulyo Kabupaten Jember
 Lama Penelitian : Dua Bulan (05 Juni – 05 Agustus 2017)

maka kami mohon dengan hormat bantuan Saudara untuk memberikan ijin kepada mahasiswa yang bersangkutan untuk melaksanakan kegiatan penelitian sesuai dengan judul di atas.

Demikian atas kerjasama dan bantuan Saudara disampaikan terima kasih.

Ketua
 Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat II,

 Dayu Susanto, M.Pd
 NIP. 196306161988021001

Tembusan Kepada Yth. :

1. Dekan Fak. ISIP Universitas Jember
2. Mahasiswa ybs
3. Arsip



CERTIFICATE NO : QMS/173

LAMPIRAN D. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian dari KSU “Buah Ketakasi”

**KOPERASI SERBA USAHA BUAH KETAKASI
KABUPATEN JEMBER**
BH. NO. : 158/500.BH/XVI.7/436.313/2007, TANGGAL 19-12-2007
Jl. Gunung Gending No. 20 Krajan Rt. XVI Rw V
Desa Sidomulyo, Kec, Silo Kab. Jember, post 68184
Email : suwarnobarokah@yahoo.com Telp. 08124980559/08124970589

SURAT KETERANGAN

NOMOR: -

Yang Bertanda Tangan di bawah ini:

Nama : Suwarno

Alamat: Desa Sidomulyo, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember

Jabatan: Ketua KSU “Buah Ketakasi”

Menerangkan dengan sebenarnya bahwa:

nama : Dela Lestari Estuningrum
tempat & tanggal lahir : Banyuwangi, 4 November 1995
NIM : 130910202044
jurusan : Ilmu Administrasi
fakultas : Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

adalah benar telah melaksanakan penelitian di KSU “Buah Ketakasi” terhitung sejak April 2017 dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul “Pengendalian Kualitas Persediaan Bahan Baku Kopi pada KSU “Buah Ketakasi” Desa Sidomulyo Kabupaten Jember.

Demikian surat keterangan ini kami buat dengan sebenarnya, dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 30 Mei 2017

Suwarno

LAMPIRAN E.

