

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan pesatnya perkembangan zaman dan teknologi, pelaku usaha, terutama di sektor mikro, dituntut untuk terus berinovasi dan meningkatkan kualitas produksinya. Salah satu contoh usaha mikro yang berkembang adalah Usaha Produksi Kopi Asli Nias (Kopi Oikhoda). Meski berskala kecil, produk kopi dari usaha ini telah menembus pasar internasional. Kopi Oikhoda berfokus pada produksi kopi bubuk yang menggunakan biji kopi lokal asli dari Kepulauan Nias, khususnya dari Nias Barat yang dikenal sebagai penghasil bahan baku berkualitas. Proses produksinya mencakup pemilihan, pengolahan, dan pengemasan biji kopi ke dalam berbagai ukuran, yang kemudian dipasarkan ke berbagai daerah. Bahan baku tersebut kemudian diolah atau diproduksi sehingga menjadi kopi bubuk asli Nias yang kemudian dibungkus dalam berbagai ukuran kemasan dan dimana hasil produksi tersebut kemudian dipasarkan. Usaha produksi tersebut telah memiliki surat izin usaha atau sering disebut dengan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dengan NIB: 9120307920969. Hal ini sesuai dengan dasar dari ketentuan Pasal 19 ayat 1 dan Pasal 32 Peraturan Pemerintah No.24 tahun 2018 tentang Pelayanan perizinan berusaha terintegrasi Secara Elektronik. Selain itu Usaha Produksi ini telah memiliki Sertifikasi halal dari Lembaga Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang berkerjasama dengan Dinas Kesehatan Kota Gunungsitoli dengan memiliki No Surat Sertifikat Halal No. 02040000100799. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa Usaha Produksi tersebut telah memiliki atau memenuhi standar sebuah rumah usaha produksi yang memiliki integritas dan telah terintegrasi dan legal dimata hukum.

Berdasarkan hasil observasi awal peneliti melihat bahwa Usaha Produksi ini telah berhasil berkerjasama dengan perusahaan maupun instansi lainnya dalam mengembangkan hasil penjualannya. Diantaranya telah bekerjasama dengan Rumah BUMN dimana Rumah BUMN ini

merupakan sebuah organisasi atau lembaga Pemerintah yang berkolaborasi dengan BUMN dalam membentuk *Economy Ecosystem* melalui pembinaan bagi UMKM dalam meningkatkan kapasitas dan kapabilitas UKM itu sendiri dalam memasarkan produk untuk disebar ke seluruh Indonesia. Selain itu Usaha Produksi ini juga menggunakan metode penjualan dengan memanfaatkan media sosial dalam memasarkan hasil produksi mereka.

Baik pada proses produksi dan penjualannya Usaha Produksi ini diperbantukan oleh beberapa tenaga sumber daya manusia dan sumber daya mesin. Sumber daya manusia yang dimiliki oleh Usaha Produksi ini memiliki 6 Karyawan dalam usahanya dan memiliki total 5 mesin penggiling kopi dan 3 mesin pemasak biji kopi. Dalam sehari Usaha Produksi ini dapat menghasilkan maksimal 10 Kg kopi bubuk yang kemudian akan di kemas dalam berbagai ukuran. Sebagaimana hasil observasi peneliti melihat bahwa peminat atau pecinta kopi sangatlah banyak, hal ini terlihat dari banyaknya kebiasaan masyarakat yang suka ngopi dan berdirinya warung atau kedai kopi yang cukup terbelang ramai di Kota Gunungsitoli.

Dari hasil observasi peneliti yang melihat bahwa dengan banyak atau maraknya kedai kopi yang ramai saat ini, menjadikan permintaan pasar dengan produk bubuk kopi ini sangatlah tinggi, namun dari hasil observasi peneliti melihat bahwa UD. Oikhoda masih kewalahan dalam memenuhi permintaan pasar tersebut. Sebagaimana diketahui bahwa pemasaran dari produk bubuk kopi milik UD. Oikhoda ini sudah terbelang masuk ekspor keluar Negeri dan beberapa daerah di Indonesia sehingga seharusnya UD. Oikhoda mampu mengimbangi permintaan tersebut. Dari yang peneliti lihat Usaha Produksi ini kerap kali melakukan lembur dalam usaha memproduksi kopi bubuk yang lebih banyak. Peneliti melihat bahwa hal tersebut terjadi karena terdapat beberapa permasalahan yang terjadi dari bahan baku yang digunakan dan juga adanya permasalahan dengan mesin yang digunakan dalam kegiatan produksi, berdasarkan hasil wawancara singkat peneliti kepada Agus Zega sebagai penanggung jawab usaha tersebut mengatakan bahwa masih kurangnya bahan baku biji kopi yang

berkualitas yang dihasilkan oleh petani pada daerah Nias menjadikan langkanya bahan baku biji kopi, selain itu harga yang diberikan oleh petani sangat mahal.

Selain permasalahan pada bahan baku yang ada diungkapkan bahwa adanya mesin yang rusak dan juga karyawan yang tidak pandai menggunakan mesin sehingga menjadikan kegiatan produksi yang kurang optimal. Dari hasil observasi peneliti melihat bahwa permasalahan kerusakan mesin ini diakibatkan dari strategi yang digunakan oleh usaha ini adalah menggunakan sumber daya mesin semaksimal mungkin, sedangkan mesin yang dimiliki hanya mampu memproduksi atau menghasilkan 25 Kg kopi bubuk/hari, namun dipaksakan untuk memproduksi sebanyak 30 Kg/hari. Kegiatan produksi yang terus menerus dilakukan setiap hari ini menjadikan mesin menjadi tidak sehat. Peneliti juga melihat bahwa kurangnya pemahaman dan keterampilan karyawan dalam menggunakan mesin dan kurangnya perawatan yang dilakukan kepada mesin-mesin ini menjadi salah satu faktor terjadinya kerusakan mesin terjadi.

Berdasarkan pendapat yang diungkapkan diatas berbanding terbalik dengan strategi optimasi produksi yang dilakukan oleh usaha produksi kopi tersebut. Dan hal tersebut peneliti lihat menjadikan kurang optimalnya dalam menggunakan seluruh sumber daya yang ada. Sebagaimana Optimasi produksi adalah penggunaan faktor- faktor produksi yang terbatas seefisien mungkin. Faktor-faktor produksi tersebut adalah modal, mesin, peralatan, bahan baku, bahan pembantu, dan tenaga kerja (S. Rao,2019:23). Sedangkan yang terjadi pada UD. Oikhoda tersebut seluruh faktor-faktor produksi masih belum dimanfaatkan dan digunakan sebaik mungkin sehingga mengakibatkan terjadinya penurunan produksi akibat dari sering terjadinya kerusakan mesin dan hambatan lainnya. Hambatan yang sering terjadi lainnya mulai dari penggunaan bahan baku yang susah didapatkan sehingga menggunakan bahan baku biji kopi yang kurang berkualitas, karna kurangnya proses peng sortiran penggunaan biji kopi yang dilakukan.

Selain itu penggunaan mesin Alat Penggiling Kopi dengan merk *Ferati Ferro Grinder* yang digunakan oleh UD. Oikhoda bertujuan

menghaluskan biji kopi yang telah melalui proses pemanggangan, kemudian menjadi bubuk kopi yang akan dikemas dan diperjual belikan. Pada dasarnya mesin Alat Penggiling Kopi memerlukan perawatan dan pengawasan dalam penggunaannya. Penggunaan mesin Alat Penggiling Kopi yang diluar dari kapasitas mesin itu sendiri tak jarang mengakibatkan kerusakan mesin.

Berdasarkan hasil observasi peneliti melihat bahwa pada penggunaan Alat Penggiling Kopi terkadang melebihi kapasitas mesin itu sendiri yang maksimal kapasitasnya adalah 25 Kg / Hari namun terkadang digunakan untuk menghaluskan 30 Kg biji kopi/hari. Sehingga tak jarang mengakibatkan kerusakan mesin, yang dimana juga peneliti melihat bahwa pada UD. Oikhoda ini terdapat 2 mesin *Alat Penggiling Kopi* yang rusak dengan jenis merk *Alat Penggiling Kopi* yang sama. Kerusakan yang sering terjadi ini tentu saja dapat merugikan Rumah UD. Oikhoda itu sendiri jika tidak segera menjadi perhatian, Penggunaan alat penggiling kopi dibandingkan dengan manual memiliki perbedaan dari segi waktu dan kuantitas, alat penggiling kopi memiliki kuantitas sebanyak 25 Kg perhari sedangkan manual memiliki kuantitas 10 Kg perhari. Namun dari segi waktu alat penggiling kopi lebih cepat dalam menghaluskan biji kopi.

Berdasarkan hasil observasi peneliti menemukan bahwa sebelumnya UD. Oikhoda pernah memiliki 6 mesin dengan merk yang berbeda dari yang digunakan oleh UD. Oikhoda saat ini, dan ke 6 mesin tersebut telah mengalami kerusakan sehingga tidak dapat digunakan saat ini. Adapun merk Coffe Grinder yang pernah dimiliki oleh UD. Oikhoda diantaranya adalah Rhinowares, Comandate, dan Kinu. Sebagaimana diketahui bahwa 3 merk yang pernah digunakan oleh UD. Oikhoda dengan merk Coffe Grinder yang dimiliki oleh UD. Oikhoda saat ini berbeda. Adapun peneliti merangkum beberapa kendala yang didapatkan dari merk yang pernah digunakan oleh UD. Oikhoda berdasarkan hasil wawancara peneliti kepada Agus Zega yakni sebagai berikut:

- a. Rhinowares. Alat ini masih terbilang alat penggiling kopi dengan cara manual, dan tidak memiliki kapasitas yang besar. Alat ini terbilang alat

yang sering digunakan untuk produksi yang dibawah 500gram.

- b. Comandate. Material badan dari alat ini menggunakan conical burr stainless yang dimana material ini mempengaruhi terjadinya perubahan rasa pada bubuk kopi, alat ini biasanya digunakan untuk ekspolarasi rasa kopi, dan juga tidak memiliki kapasitas yang besar yakni hanya 1000gram.
- c. Kinu. Mesin ini memiliki watt listrik yang besar, dan juga tidak memiliki kapasitas yang mempuni untuk mendukung usaha.

Adanya sumber daya manusia yakni disini adalah tenaga kerja yang kurang berketerampilan atau memiliki kemampuan operasional produksi kopi dan penggunaan mesin yang ada. Peneliti melihat bahwa pada UD. Oikhoda yang memiliki kemampuan menggunakan alat hanya 2 orang yakni Masudy Zalukhu sebagai bagian produksi dan Agus Zega sebagai penanggung jawab. Dari hasil observasi peneliti pegawai lain memang dapat menggunakan alat namun harus diawasi oleh Syahrul dan Agus. Selain itu juga disekitar alat memang terdapat petunjuk penggunaan alat yang ditempel untuk mempermudah penggunaan. Namun peneliti juga melihat permasalahan lain, yakni kurangnya perawatan mesin yang dilakukan oleh pegawai UD. Oikhoda. Hal tersebut ditunjukkan dari adanya mesin yang terlihat kurang terawat dan disimpan tanpa penutup setelah kegiatan produksi dilakukan.

Permasalahan tersebut peneliti rasa sudah memperkuat bahwa masih terdapat kekurangan dalam strategi optimasi produksi yang digunakan oleh UD. Oikhoda tersebut. Namun dari strategi yang dilakukan oleh Usaha Produksi tersebut terbilang tidak ampuh dalam meningkatkan jumlah penjualan. Dari hal tersebut peneliti kemudian tertarik untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh Penggunaan *alat penggiling kopi* terhadap Kapasitas Produksi Pada UD. Oikhoda, sehingga peneliti merumuskan judul penelitian ini sebagai berikut “Analisis Penggunaan alat penggiling Kopi dalam meningkatkan Kapasitas Produksi Pada Usaha Produksi UD. Oikhoda”.

1.2 Fokus Penelitian

Fokus penelitian kualitatif adalah aspek spesifik yang ingin dipahami secara mendalam terkait fenomena sosial, perilaku, atau pengalaman manusia. Dalam penelitian kualitatif, fokus tidak berupa angka atau ukuran kuantitatif, tetapi lebih menekankan pada makna, persepsi, proses, dan konteks. Berdasarkan latar belakang diatas, maka fokus dalam penelitian ini adalah Analisis Peningkatan Kapasitas Produksi Menggunakan Alat Penggiling Kopi Pada Usaha UD.Oikhoda.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kapasitas produksi dengan menggunakan alat penggiling kopi pada UD. Oikhoda saat ini?
2. Bagaimana peningkatan produksi dengan menggunakan alat penggiling kopi pada usaha UD.Oikhoda?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana kapasitas produksi dengan menggunakan alat penggiling kopi pada usaha UD.Oikhoda saat ini.
2. Untuk mengetahui bagaimana peningkatan produksi dengan menggunakan alat penggiling kopi pada usaha UD.Oikhoda.

1.5 Kegunaan Hasil Penelitian

Adapun kegunaan atau manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti
Merupakan tugas akhir sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana strata satu (S1) program studi Manajemen di Universitas Nias.
2. Bagi Universitas Nias

Sebagai bahan memperluas wawasan dan memperkaya ilmu pengetahuan serta pengembangannya di lingkungan Lembaga Universitas Nias dalam mengevaluasi sistem pembelajaran pendidikan non formal anak usia dini.

3. Bagi Objek Penelitian

Sebagai bahan informasi bagi perusahaan dalam mengambil keputusan dalam Penggunaan Alat Penggiling Kopi terhadap Kapasitas Produksi Pada Usaha Produksi Kopi Asli Nias

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebagai bahan referensi penelitian dan pengalaman dalam pengembangan kajian ilmiah.