

BAB IV

HASIL PENELITIAN

4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

4.1.1 Sejarah Singkat UD. Oikhoda

UD. Oikhoda merupakan sebuah badan usaha yang bergerak pada bidang industri kopi. Usaha ini mengolah biji kopi cheri merah menjadi *green bean* atau biji kopi yang sudah dipanggang. Bahan baku yang digunakan tentu saja biji kopi berkualitas tinggi yang berasal dari hasil pertanian lokal masyarakat Nias, terutama dari Nias Barat yang menjadi penyumbang biji kopi terbaik.

UD. Oikhoda dapat dikatakan sebagai usaha yang terintegritas dan legal dimata hukum sebagaimana diketahui bahwa UD. Oikhoda telah memiliki Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dengan NIB: 9120307920969. Hal ini sesuai dengan Peraturan Pemerintah No.24 Tahun 2018 tentang pelayanan perizinnan bursa terintegritas secara elektronik. Selain itu, UD. Oikhoda juga memiliki Sertifikasi Halal dari Lembaga Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang berkerjasama dengan Dinas Kesehatan Gunungsitoli dengan memiliki No Surat Sertiifikasi Halal No. 02040000100799.

Selain itu UD. Oikhoda juga tidak henti melebarkan sayap marketing nya di mana usaha ini menjalin kerjasama dengan Rumah BUMN sebagai fasilitator yang mengembangkan hasil produksinya. Kerjasama ini terbilang cukup berhasil di mana UD. Oikhoda sudah berhasil memasarkan kopi yang elah mereka produksi ke berbagi daerah bahkan manca negara. Kerjasama yang terjalin ini membentuk *Economy Ecoysistem* melalui pembinaan bagi UMKM dalam meningkatkan kapasitas dan kapibiitas Ukm itu sendiri dalam memasarkan produk untuk disebar keseluruh Indonesia.

4.1.2 Struktur Badan Usaha , Tugas dan Tanggung Jawab

UD. Oikhoda yang bergerak pada kegiatan produksi biji kopi ini memiliki 6 orang karyawan. Meskipun usaha ini terbilang masih kecil namun masing-masing karyawan memiliki peran penting bagi kelangsungan hidup usaha itu sendiri. Adapun bagian usaha ini yakni terdiri dari dua bagian saja yakni sebagai berikut:

1. Bagian Porduksi

Bagian produksi ini memiliki tugas utama dalam hal merencanakan, melaksanakan dan mengawasi seluruh proses kegiatan produksi. Selain itu tugas ini meliputi persiapan bahan baku, pengoperasian mesin, pemantauan kualitas produk serta menjaga keselamatan kerja. Berikut ini merupakann rincian tugas bagian produksi:

a. Perencanaan pengorganisasian

1. Merencanakan jadwal produksi : menentukan urutan dan waktu produksi barang atau jasa.
2. Mengatur ketersediaan bahan baku : memastikan bahwa bahhan baku tersedia dalam jumlah yang cukup dan sesuai standar.
3. Mengalokasikan sumber daya : menentukan penggunaan tenaga kerja, mesin dan peralatanyang tepat.
4. Menetapkan standar kualitas : menentukan kriteria produk yang harus dipenuhi.
5. Membuat anggaran produksi :menentukan biaya yang diperlukan untuk proses produksi.

b. Pelaksanaan

1. Mengoperasikann mesin produksi : menjalankan, memnatau, dan mengehntikan mesin sesuai kebutuhan.
2. Mengawasi proses produksi : memastian proses produksi berjalan sesuai rencana dan standar yang ditetapkan.
3. Memantau kualitas produk : memeriksa produk secara berkala untuk memastikan kultasnya sesuai standar.

4. Melakukan perawatan mesin: menjaga mesin tetap dalam kondisi baik dan berfungsi optimal
5. Mengatasi kendala Produksi : mengidentifikasi dan menyelesaikan masalah yang timbul selama proses produksi.

c. Pengendalian dan Pelaporan

1. Memastikan keselamatan kerja: menerapkan prosedur keselamatan kerja untuk mencegah kecelakaan.
2. Membuat laporan produksi mencatat hasil produksi, kendala yang dihadapi, dan tindakan yang diambil.
3. Menganalisis data produksi : menggunakan data produksi sebagai perbaikan dan peningkatan proses.
4. Melakukan evaluasi produksi : menilai kinerja produksi: menilai kinerja produksi dan mengidentifikasi area yang perlu ditingkatkan. Serta tugas tambahan yang mungkin ada yakni melakukan riset dan pengembangan produk baru, melakukan pelatihan kepada karyawan baru dan menerapkan teknologi baru dalam proses produksi.

2. Bagian Pemasaran

Tugas bagian pemasaran meliputi berbagai kegiatan yang memiliki tujuan untuk menciptakan permintaan dan memenuhi kebutuhan konsumen akan produk. Secara garis besar tugas ini meliputi melakukan riset pasar, pengembangan strategi pemasaran, pembuatan konten promosi, analisis pesaing, pengelolaan hubungan kepada pelanggan, dan pengukuran kinerja.

4.2 Karakteristik Responden

Jumlah responden pada penelitian adalah sebanyak 6 orang seluruh karyawan UD. Oikhoda pada bagian produksi maupun pemasaran dan penjualan produk yang masa kerjanya di atas 6 bulan. Adapun karakteristik responden dibedakan berdasarkan jenis kelamin, usia, dan latar belakang pendidikan terakhir pada UD. Oikhoda.

4.2.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Dari hasil yang didapatkan saat pengumpulan data melalui wawancara, maka peneliti mendapatkan data responden sebagai berikut ini. Karyawan di UD. Oikhoda didominasi oleh karyawan laki-laki dengan presentase jumlah karyawan laki-laki sebanyak 100% sehingga dapat disimpulkan bahwa dari seluruh karyawan bidang produksi maupun penjualan dan pemasaran. Hal ini disebabkan oleh sebagian besar pekerjaan pada UD. Oikhoda lebih mampu dilakukan oleh karyawan laki-laki karena pekerjaannya didominasi oleh pekerjaan berat.

4.2.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

Berdasarkan hasil data yang didapat dengan cara pengumpulan data melalui wawancara. Umumnya karyawan pada UD. Oikhoda memiliki rentang usia karyawan muda fresh graduate yang berkerja sambil kuliah yang usia 20-29 tahun dengan presentase 33%. Untuk karyawan dengan rentang usia 30-39 tahun memiliki presentase 33%. Adapun karyawan dengan rentang usia 40-49 tahun dengan jumlah presentase nya adalah 33%. Dengan informasi ini mengindikasikan bahwa karyawan pada UD. Oikhoda didominasi oleh karyawan yang bersusia muda dan matang, hal tersebut dapat menunjang kinerja dengan efektif dan efisien.

4.2.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Karakteristik responden berdasarkan tingkat pendidikan terakhir karyawan melalui penyebaran kuesioner. Berdasarkan tingkat pendidikan terakhir karyawan UD. Oikhoda dapat dilihat didominasi oleh tingkat pendidikan Sekolah Menengah Atas dengan presentas sebanyak 100%, dapat disimpulkan bahwa para karyawan dengan tingkat presentase paling tinggi dengan latar belakang pendidikan tersebut karena tingkat pendidikan SMA lebih mudah dibimbing dan dilatih untuk kegiatan operasional UD. Oikhoda.

4.3 Analisis Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang peneliti lakukan di lapangan, maka peneliti menemukan beberapa temuan mengenai data yang peneliti perlukan. Pada penelitian ini peneliti mewawancarai 6 informan dimana 3 diantaranya adalah informan kunci pada penelitian ini. Penelitian ini dilakukan selama 6 hari berturut-turut dimana peneliti mewawancarai para informan yang dinilai bertanggung jawab atas pelaksanaan “Analisis Peningkatan kapasitas produksi menggunakan alat penggiling pada usaha UD.Oikhoda”. Penelitian ini dilakukan mulai dari tanggal (Senin, 2 Juni 2025 – Sabtu, 7 Juni 2025), yang penelitian ini dilakukan langsung di lokasi penelitian yaitu UD. Oikhoda. Adapun hasil penelitian yang peneliti dapatkan, dapat diuraikan sebagai berikut:

4.3.1 Kapasitas Produksi Dengan Menggunakan Alat Penggiling Kopi Pada Usaha UD.Oikhoda saat ini

Dalam proses produksi, diperlukan berbagai jenis peralatan seperti mesin atau alat lain yang mampu menunjang kelancaran kegiatan produksi. Peralatan merupakan segala sesuatu yang digunakan untuk mengubah atau memanfaatkan sumber daya yang ada agar dapat mendukung aktivitas manusia. Sementara itu, alat adalah benda yang berfungsi mempermudah pekerjaan dalam mencapai tujuan tertentu. Dalam usaha produk kopi di UD. Oikhoda, mesin atau peralatan yang digunakan yaitu alat penggiling kopi.

Menurut hasil wawancara peneliti dengan pemilik UD. Oikhoda pada hari Senin, 2 Juni 2025 yakni bapak Syahrul Zebua, dengan pertanyaan Apakah UD. Oikhoda Memiliki Alat Penggiling Kopi sebagai Alat Produksi? Dimana beliau mengatakan bahwa:

"...UD. Oikhoda ini sudah berdiri puluhan tahun lalu, dari awalnya hanya memenggiling kopi manual hingga saat ini memiliki alat penggiling biji kopi yang cukup canggih..."

Selanjut hasil wawancara peneliti dengan informan Agus Zega pada hari Rabu, 4 Juni 2025 dengan pertanyaan sama adapun dijelaskan bahwa adapun mesin yang digunakan oleh UD. Oikhoda adalah sebagai

berikut:

"...Kita di sini memiliki 5 alat mesin penggiling kopi dan juga 3 alat pemasak atau pemanggang biji kopi. Namun, yang masih bisa digunakan ada 3 mesin penggiling dan 2 mesin pemasak saja. Mesin yang lainnya masih dalam kondisi rusak mmang masih bisa digunakan tapi ada yang bocor, dan mengelurkan uap panas juga jadi jarang digunakan..."

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat diketahui bahwa mesin yang digunakan oleh UD. Oikheda itu sendiri banyak yang mengalami kerusakan. Adapun hasil observasi peneliti melihat bahwa jenis merek mesin yang digunakan oleh UD. Oikheda adalah sebagai berikut:

- 1) 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 10Kg.
- 2) 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 25Kg.
- 3) Kinu. Mesin ini memiliki watt listrik yang besar, dan juga tidak memiliki kapasitas yang mempuni untuk mendukung usaha.

Ditambahan oleh informan Muhsin Telaumbanua pada hari Kamis, 5 Juni 2025, dengan pertanyaan sama, menambahkan bahwa:

"... Alat produksi yang kita miliki yang terutama yang paling penting itu yaitu alat penggiling biji kopi, alat sealing (kemas/packing) produk, dan mesin measak atau menyangrai biji kopi sebelum dihaluskan .."

Berdasarkan wawancara peneliti dengan informan Jefri Hutagalung pada Jumat, 6 Juni 2025 dengan pertanyaan sama mengatakan bahwa:

"... Kita sebagai usaha yang bergerak pada bidang produksi tentunya wajib ya dek memiliki peralatan produksi. Arena itu yang sangat penting bagi kegiatan kami. Kalau tidak ada alat produksi maka kegiatan produksi juga akan berhenti..."

Selain itu ditambahkan oleh informan Kristian Telaumbanua Sabtu, 7 Juni 2025 dengan pertanyaan sama menambahkan bahwa :

".. Ya,kita punya alat prouksi kita yaitu mesin pengggiling biji kopi, di mana tu menjadi alat yang sanagat penting ya bagi kami dalam kegiatan produksi ini, di mana diketahui ya kegitan kami itu tidak jauh dari mesin penggiling ini sebagi pemeran utama .."

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, dapat disimpulkan bahwa UD. Oikhoda memiliki beberapa peralatan produksi utama, terutama mesin penggiling kopi, alat pemanggang biji kopi, dan alat pengemasan (sealing). Perusahaan ini awalnya menggunakan metode manual, tetapi saat ini telah memiliki mesin penggiling modern. Meskipun demikian, tidak semua mesin dalam kondisi optimal; dari total lima mesin penggiling dan tiga mesin pemanggang, hanya tiga penggiling dan dua pemanggang yang masih layak digunakan, sedangkan sisanya mengalami kerusakan. Jenis mesin yang digunakan umumnya berkapasitas kecil dan kurang mendukung produksi skala besar. Hal ini menunjukkan bahwa keberadaan peralatan produksi sangat penting bagi kelancaran proses produksi kopi di UD. Oikhoda, meskipun masih terdapat keterbatasan dari segi jumlah dan kondisi mesin.

Dalam penggunaan alat penggiling kopi, tentu saja harus dibarengi perawatan mesin untuk menjaga peralatan produksi tetap berfungsi dengan baik, sehingga proses produksi dapat berjalan optimal dan terhindar dari kerusakan yang dapat menghambat jalannya kegiatan produksi. Hasil wawancara peneliti dengan salah satu karyawan dari UD. Oikhoda yakni Syahrul Zebua pada Senin, 2 Juni 2025 dengan pertanyaan Apakah UD. Oikhoda memiliki/melakukan *Planned Maintenance* dan *Emergency Maintenance*? Diamana informan menjawab sebagai berikut:

"...kita disini bekerja kurang lebih selama 11 jam/perhari. Karena kita harus terus memproduksi untuk semua permintaan kopi yang dibutuhkan, tentunya dalam masa kerja itu termasuk jam kerja yang cukup pada ya bagi beberapa karyawan dan mesin produksi saya, perawatan biasanya saya lakukan itu baik setelah kegiatan produksi atau kadang pada hari libur saya kadang meminta karyawan untuk lembur dan melakukan perawatan baik pada mesin, dan lain sebagainya. Meskipun itu terbilang tidak sering saya lakukan..."

Selain itu informan Kristian Telaumbanua juga pada wawancaranya hari Sabtu, 7 Juni 2025 dengan pertanyaan sama mengatakan bahwa:

“.. kalau disini dek kita melakukan maintenece secara rutin juga, mulai dari pemeriksaan mesin setiap hari, pembersihan mesin juga. Kekurangannya disini kita karyawannya masih belum bisa memperbaiki mesin yang kadang mati tiba-tiba. Jadi jika ada kerusakan kemungkinan kalau ada kerusakan kita harus nunggu mekanik mesin dari luar dulu ..”

Berdasarkan hasil observasi peneliti melihat bahwa UD. Oikhoda belum memiliki opsi atau rencana dalam menghadapi kerusakan yang mendadak. Hal ini peneliti lihat dari banyak nya mesin penggiling kopi yang mengalami kerusakan mendadak namun tak kunjung diperbaiki. Sehingga dapat disimpulkan bahwa UD. Oikhoda hingga saat ini belum memiliki rencana perawatan darurat dikarenakan kurangnya sumber daya manusia atau karyawan yang memiliki keterampilan atau pengetahuan dalam memperbaiki mesin penggiling ada.

Dalam penggunaan alat penggiling kopi, tentu saja harus dibarengi perawatan mesin untuk menjaga peralatan produksi tetap berfungsi dengan baik, sehingga proses produksi dapat berjalan optimal dan terhindar dari kerusakan yang dapat menghambat jalannya kegiatan produksi. Hasil wawancara peneliti dengan salah satu karyawan dari UD. Oikhoda yakni Syahrul Zebua pada Senin, 2 Juni 2025 dengan pertanyaan Apakah UD. Oikhoda memiliki/melakukan *Planned Maintenance* dan *Emergency Maintenance*? Diamana informan menjawab sebagai berikut:

“...kita disini bekerja kurang lebih selama 11 jam/perhari. Karena kita harus terus memproduksi untuk semua permintaan kopi yang dibutuhkan, tentunya dalam masa kerja itu termasuk jam kerja yang cukup pada ya bagi beberapa karyawan dan mesin produksi saya, perawatan biasanya saya lakukan itu baik setelah kegiatan produksi atau kadang pada hari libur saya kadang meminta karyawan untuk lembur dan melakukan perawatan baik pada mesin, dan lain sebagainya. Meskipun itu terbilang tidak sering saya lakukan...”

Selain itu informan Kristian Telaumbanua juga pada wawancaranya hari Sabtu, 7 Juni 2025 dengan pertanyaan sama

mengatakan bahwa:

“.. kalau disini dek kita melakukan maintenance secara rutin juga, mulai dari pemeriksaan mesin setiap hari, pembersihan mesin juga. Kekurangannya disini kita karyawannya masih belum bisa memperbaiki mesin yang kadang mati tiba-tiba. Jadi jika ada kerusakan kemungkinan kalau ada kerusakan kita harus nunggu mekanik mesin dari luar dulu ..”

Berdasarkan hasil observasi peneliti melihat bahwa UD. Oikhoda belum memiliki opsi atau rencana dalam menghadapi kerusakan yang mendadak. Hal ini peneliti lihat dari banyak nya mesin penggiling kopi yang mengalami kerusakan mendadak namun tak kunjung diperbaiki. Sehingga dapat disimpulkan bahwa UD. Oikhoda hingga saat ini belum memiliki rencana perawatan darurat dikarenakan kurangnya sumber daya manusia atau karyawan yang memiliki keterampilan atau pengetahuan dalam memperbaiki mesin penggiling ada.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, dapat disimpulkan bahwa UD. Oikhoda telah melakukan perawatan mesin secara rutin, seperti pemeriksaan dan pembersihan, namun perawatan tersebut tidak dilakukan secara terjadwal dan belum optimal. Perusahaan belum memiliki prosedur atau rencana khusus untuk menangani kerusakan mendadak (emergency maintenance). Hal ini disebabkan oleh keterbatasan sumber daya manusia yang memiliki keterampilan memperbaiki mesin, sehingga perbaikan harus menunggu teknisi dari luar. Akibatnya, beberapa mesin penggiling kopi mengalami kerusakan dan tidak segera diperbaiki, yang berpotensi mengganggu kelancaran proses produksi.

Dalam menghasilkan bubuk kopi yang sesuai dengan permintaan konsumen dibutuhkan mesin yang memang memiliki berbagai macam jenis mata pisau. Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan informan Jefri Hutagalung pada hari Jumat, 6 Juni 2025 dengan pertanyaan Apakah UD. Oikhoda melakukan *Quality Control*? mengatakan bahwa:

“.. Pengawasan yang kami lakukan itu biasanya meliputi pengawasan hasil dari penggilingan kopi dek, kita memastikan apakah tingkat kehalusan dan kualitasnya sesuai dengan yang diinginkan ..”

Selain itu berdasarkan wawancara dengan informan Masudy Zaukhu pada hari Selasa, 3 Juni 2025 dengan pertanyaan sama mengatakan bahwa :

".. Kita lebih banyak fokus pada pengawasan mesin penggiling kopi karena dari situ penentu hasil akhir produk kita dek .."

Menurut hasil wawancara dengan informan Kristian Telaumbanua pada hari Sabtu, 7 Juni 2025 dengan pertanyaan sama, diungkapkan bahwa:

"... Ya dek, kita wajib melakukan quality control sebagaimana diketahui bahwa bubuk kopi memiliki berbagai jenis hasil penggilingan atau bahasa yang sering dikenal "Grind Size" hal ini terdiri dari beberapa tingkat kehalusan yang mempengaruhi tingkat penyeduhan dan rasa kopi yang dihasilkan..."

Berdasarkan hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa UD. Oikhoda melakukan quality control dengan fokus pada hasil penggilingan kopi dan kondisi mesin penggiling. Pengawasan ini bertujuan memastikan tingkat kehalusan bubuk kopi (*grind size*) sesuai permintaan konsumen, karena variasi tingkat kehalusan memengaruhi kualitas penyeduhan dan cita rasa kopi. Dengan demikian, pengendalian kualitas menjadi langkah penting untuk menjaga standar produk sesuai harapan pelanggan.

Sebagaimana hasil wawancara dengan informan Kristian Telaumbanua pada hari Sabtu, 7 Juni 2025 dengan pertanyaan Apakah UD. Oikhoda memiliki Kebijakan baik dalam kegiatan operasional usahanya? mengatakan bahwa:

"...Tentu dek, meskipun kita ini tergolong usaha UMKM tapi tentunya kita punya kebijakan-kebijakan yang wajib diikuti dalam kegiatan operasional ya dari bos..."

Selain itu hal itu juga ditegaskan ulang oleh informan Syahrul Zebua pada wawancaranya pada hari Senin, 2 Juni 2025 dengan pertanyaan sama yang mengatakan bahwa:

".. Pastinya dek, untuk menjaga usaha ini tetap berjalan sesuai dengan standar kita tentunya kita harus memiliki kebijakan dalam usaha ini. Misalnya kebijakan hari kerja, jam kerja, pengawasan kerja, dan

pengawasan ini meliputi kebijakan perawatan mesin..."

Berdasarkan hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa UD. Oikhoda memiliki kebijakan yang mengatur kegiatan operasional usaha, meskipun tergolong UMKM. Kebijakan tersebut mencakup pengaturan hari dan jam kerja, pengawasan kinerja, serta pengawasan perawatan mesin. Kebijakan ini diterapkan untuk memastikan kelancaran produksi dan menjaga standar kerja perusahaan.

Dari hasil wawancara peneliti dengan informan Syahrul Zebua sebagai informan kunci pemilik UD. Oikhoda pada hari Senin, 2 Juni 2025 dengan pertanyaan dalam kegiatan produksinya apakah UD. Oikhoda mengeluarkan Modal yang besar? mengatakan bahwa :

".. Dalam menjalankan usaha ini tentunya kita harus memiliki modal cukup ya dek, seperti pembelian biji kopi yang di mana itu harus didatangkan dari luar kota yakni Nias Barat, kita juga harus melakukan proses penggilingan yang di mana mesin penggiling itu dijalankan dengan listrik, selain itu belum dari upah karyawan yang bekerja..."

Selain itu ditambahkan juga dari informan Kristian Telaumbanua pada wawancara hari Sabtu, 7 Juni 2025 dengan pertanyaan sama mengatakan bahwa:

".. Modal besar juga dek, karena bisa kita lihat mesin penggiling ini dan modal biji kopi saja sudah sangat mahal..."

Berdasarkan hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa UD. Oikhoda membutuhkan modal yang cukup besar untuk menjalankan kegiatan produksinya. Modal tersebut digunakan untuk pembelian biji kopi yang didatangkan dari luar daerah, biaya operasional mesin penggiling yang memerlukan listrik, serta pembayaran upah karyawan. Selain itu, investasi pada mesin penggiling dan bahan baku kopi juga menjadi komponen biaya yang signifikan.

4.3.2 Peningkatan produksi dengan menggunakan alat penggiling kopi pada usaha UD.Oikhoda

UD. Oikhoda yang bergerak pada bidang produksi biji kopi menjadi bubuk kopi ini, tentunya harus dapat bersaing dalam industri yang

ditekuninya. Terlebih lagi UD. Oikhoda telah mampu bersaing dengan pasar Internasional, hal ini mengakibatkan lonjakan permintaan yang melebihi dari biasanya. Dalam hal ini UD. Oikhoda harus mampu memenuhi seluruh permintaan yang ada dengan salah satu cara yakni meningkatkan kapasitas produksinya. Dalam meningkatkan kapasitas produksinya UD. Oikhoda sejak awal mula berdirinya hanya memiliki satu buah mesin yang digunakan sebagai alat penggiling dan satu buah mesin yang digunakan sebagai alat pemanggang biji kopi. UD. Oikhoda dapat dikatakan bangkit dan berkembang dari tahun 2020.

Menurut penuturan Syahrul Zebua sebagai pemilik UD. Oikhoda dalam wawancaranya pada hari Senin, 2 Juni 2025 dengan pertanyaan Bagaimana Penggunaan Alat Penggiling Kopi dalam Meningkatkan Kapasitas Produksi? mengatakan bahwa:

".. Kita juga punya titik kelam ya dek dalam menjalankan usaha ini tidak mudah, apalagi usaha ini termasuk usaha yang di jalankan oleh mendiang orang tua saya dulu. Jadi saya masih meraba-raba dalam menjalankan bisnis ini. Sampai saat covid kita jadi kacau karena kurangnya penjualan masa itu, pada awalnya dulu kita itu memproduksi kopi itu secara manual masih belum menggunakan mesin, hingga pada tahun 2000-an saya mulai berinovasi untuk menggunakan mesin dalam menunjang kegiatan produksi dan hingga saat ini saya masih terus berinovasi dalam menggunakan mesin penggiling ini dikarenakan ini merupakan salah satu penunjang dalam kegiatan operasional..."

Selain itu ditambahkan oleh informan Agus Zega pada hari Rabu, 4 Juni 2025 dengan pertanyaan Bagaimana Penggunaan Alat Penggiling Kopi dalam Meningkatkan Kapasitas Produksi? mengatakan bahwa:

"...Dalam penggunaannya mesin penggiling biji kopi digunakan tentunya dalam menghaluskan biji kopi. Biasanya pada satu mesin bisa menggiling sebenarnya untuk satu mesin penggiling itu dari petunjuk yang ada kapasitasnya itu hanya 25Kg dek, tapi terkadang jika pesanan menumpuk itu kita bisa pakai untuk produksi 30Kg biji kopi. Untuk hasilnya per 30Kg itu bisa jadi 30Kg bubuk kopi , sebenarnya bisa lebih dari 30Kg, namun dikhawatirkan mesinnya juga cepat panas. Biasanya kalau tidak pakai mesin penggiling ini kita hanya bisa produksi itu paling banyak 10Kg..."

Berdasarkan hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa penggunaan mesin penggiling kopi di UD. Oikhoda sangat berperan penting dalam meningkatkan kapasitas produksi. Sebelumnya, proses

penggilingan dilakukan secara manual sehingga kapasitas produksi terbatas. Setelah penggunaan mesin dimulai pada tahun 2000-an, kapasitas meningkat signifikan. Satu mesin penggiling memiliki kapasitas standar 25 kg, namun terkadang digunakan hingga 30 kg untuk memenuhi pesanan yang tinggi, meskipun hal ini berisiko membuat mesin cepat panas. Tanpa mesin, kapasitas produksi hanya sekitar 10 kg, sehingga keberadaan mesin penggiling menjadi faktor utama dalam mendukung efisiensi dan peningkatan volume produksi.

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan informan Agus Zega pada hari Rabu, 4 Juni 2025 dengan pertanyaan hingga saat ini UD. Oikhoda memiliki berapa tenaga kerja? mengatakan bahwa:

".. Karyawan disini termasuk cukup banyak ya, karna jujur kita butuh karyawan yang banyak bagian produksi dan bagian packing barang. Jadi kita ada sekitar 6 orang termasuk pak bos..."

Selanjutnya hasil wawancara peneliti dengan informan Muhsin Telaumbanua Kamis, 5 Juni 2025, dengan pertanyaan sama dikatakan bahwa:

"... untuk semua karyawan di sini untuk pelatihan, kita tidak ada pelatihan yang secara formal dek. Kita hanya akan diajari beberapa hari saja nanti cara menggunakan mesin da langsung praktik kerja saja. Kalau keterampilan kita memang sudah dari kecil berhubungan dengan biji kopi ya, jadi kita bisa membedakan kualitasnya. Kalau motivasi lah kita dikasi gaji sebanding saja uda cukup dek..."

Berdasarkan hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa UD. Oikhoda memiliki sekitar enam karyawan yang terlibat dalam proses produksi dan pengemasan produk. Perekrutan karyawan tidak diikuti dengan pelatihan formal, melainkan hanya melalui bimbingan singkat mengenai penggunaan mesin sebelum mulai bekerja. Keterampilan karyawan umumnya berasal dari pengalaman sebelumnya yang berkaitan dengan pengolahan biji kopi, sedangkan motivasi kerja didukung oleh pemberian gaji yang sesuai.

Mesin produksi menjadi salah satu faktor produksi yang sangat penting dalam kegiatan ekonomi. Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan informan Syahrul Zebua pada hari Senin, 2 Juni 2025 dengan

pertanyaan Bagaimana UD. Oikhoda menentukan Mesin Produksi yang akan digunakan? mengatakan bahwa:

".. Kita dalam mentukan mesinnya itu tentu saja dulu mesin ini tidak ada yang jual ya di sini. Jadi saya harus memesan atau langsung membelinya dari Jakarta jadi itu butuh waktu 30 hari untuk sampai Nias karena menmpuh jalur laut ya. Sebelumnya saya harus melihat dulu spesifikasi mesin yang bagus yang mana, tingkat ketahananya, kapasitas produksinya, listrik yang digunakan, dan juga harga nya..."

Selain itu berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Informan Syahrul Zebua pada hari Senin, 2 Juni 2025 dengan pertanyaan sama mengatakan bahwa:

".. Sebelumnya pada tahun 2000-an UD. Oikhoda masih menggunakan alat penggiling manual yang terbuat dari besi dan batu yang diputar dengan tenaga manusia untuk menghasilkan bubuk kopi, hasil dari mesin manual tersebut tentu saja menghasilkan bubuk kopi yang tidak sama teksturnya..."

Berdasarkan hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa pemilihan mesin produksi di UD. Oikhoda dilakukan dengan mempertimbangkan spesifikasi teknis seperti daya tahan, kapasitas produksi, konsumsi listrik, dan harga. Mesin ini tidak tersedia secara lokal sehingga harus dipesan dari Jakarta, dengan waktu pengiriman sekitar 30 hari melalui jalur laut. Sebelum adanya mesin modern, UD. Oikhoda masih menggunakan alat penggiling manual berbahan besi dan batu yang dioperasikan secara manual, sehingga hasil bubuk kopi yang diperoleh tidak seragam.

UD. Oikhoda memiliki suplier yang menjadi pemasok utama biji kopi yang dibutuhkan, selain itu menurut penuturan informan Mas'udy Zalukhu Selasa, 3 Juni 2025 dengan pertanyaan Apa saja Bahan Baku yang dibutuhkan/ digunakan dalam kegiatan produksi? mengatakan bahwa :

".. Tak jarang pemilik UD. Oikhoda yakni Syahrul Zebua turun tangan langsung memilih biji kopi dari suplier untuk memastikan kualitas biji kopi yang digunakan. Biji kopi yang sampai pada UD. Oikhoda merupakan biji kopi yang tua dan telah mengalami proses pengeringan dibawa sinar matahari yang di mana hal ini dilakukan oleh petani agar mengurangi kadar air dalam biji kopi sehingga menghindari rentannya kebusukan dalam proses pengiriman..."

Selain itu ditambahkan oleh informan Agus Zega pada hari Rabu, 4 Juni 2025 dengan pertanyaan sama mengatakan bahwa :

".. Bahan baku kita 100% biji kopi asli saja, karena kita tidak menambahkan yang lain untuk menjaga kualitas kopi itu sendiri..."

Berdasarkan wawancara di atas maka dapat disimpulkan bahwa Biji kopi menjadi satu-satunya bahan baku yang digunakan oleh UD. Oikhoda dalam menghasilkan bubuk kopi. Berdasarkan hasil observasi peneliti melihat bahwa Biji kopi yang terima dari tangan suplier tidak akan langsung diproses, melainkan akan di sortir berdasarkan kualitas biji kopi, ukuran, dan warna biji kopi. Proses ini juga guna memisahkan biji kopi dari berbagai kotoran seperti tanah, ranting dan daun. Setelah melakukan proses tersebut biji kopi baru akan melalui proses pemangggan sebelum dilakukannya proses penggilingan dan menghasilkan bubuk kopi yang diinginkan.

Permintaan terhadap suatu barang atau jasa dapat dipengaruhi oeh beberapa faktor, faktor ini juga secara langsung mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli suatu produk. Menurut informan Jefri Hutagalung pada hari Jumat, 6 Juni 2025 dengan pertanyaan Apakah UD. Oikhoda melakukan Prediksi Tingkat Permintaan sebelum melakukan kegiatan produksi? mengatakan bahwa :

".. Dalam memprediksi kita hanya memprediksi secara manual saja ya dek, tidak ada perhitungan khusus karena kita hanya mempertimbangkan bulan 12 dan bulan ramainya pernikahan saja ..."

Selain itu tambahkan oleh informan Syahrul Zebua pada hari Senin, 2 Juni 2025 dengan pertanyaan sama mengatakan bahwa :

".. Tentu saja banyak hal yang kita pertimbangkan ya dek untuk memastikan dan memuat stok produk itu, jadi biar produknya tiidak terlalu lama disipan karena tentunya akan mempengaruhi kualitas rasa..."

Berdasarkan hasil wawancara di atas maka dapat disimpulkan bahwa UD. Oikhoda dalam hal ini melakukan prediksi akan tingkat permintaan yang ada, hal ini dikatakan agar menghindari produksi berlebih yang dapat mengakibatkan kerusakan produk. UD. Oikhoda biasna melakukan prediksi tingkat permintaan berdasarkan faktor iklim dan

cuaca, harga barang, promosi atau iklan.

Ketersediaan produk ini dipengaruhi atau meliputi faktor sumber daya alam, tenaga kerja, modal dan kewirausahaan. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan Syarhul Zebua pada hari Senin, 2 Juni 2025 dengan pertanyaan Apakah UD. Oikhoda menyiapkan Ketersediaan Produk pada toko nya? mengatakan bahwa :

".. Tentu saja di UD. Oikhoda kita selalu menyiapkan stok barang ya dk. Karena konsumen itu beberapa tidak ma menunggu ketersediaan produk..."

Ditambahkan oleh informan Kristian Telaumbanua pada wawancara hari Sabtu, 7 Juni 2025 dengan pertanyaan sama mengatakan bahwa :

".. Selalu ada stok barang memang, tapi kadang kalau ada faktor lain yang memaksa kita untuk tidak memiliki stok itu kemungkinan ada dek. Apalagi karena kelangkaan biji kopi ini..."

Berdasarkan hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa UD. Oikhoda berusaha selalu menyediakan stok produk agar konsumen tidak perlu menunggu, namun ketersediaannya terkadang terkendala oleh faktor eksternal seperti kelangkaan biji kopi. Hal ini menunjukkan bahwa ketersediaan produk dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku dan kondisi lainnya yang mendukung proses produksi.

4.4 Pembahasan

4.4.1 Kapasitas produksi dengan menggunakan alat penggiling kopi pada Usaha UD.Oikhoda saat ini

Berdasarkan hasil penelitian melalui wawancara dengan beberapa informan serta observasi lapangan, diketahui bahwa dalam proses produksinya UD. Oikhoda menggunakan mesin penggiling kopi bermerek Comondate dengan kapasitas produksi mencapai 25 kg per hari. Hal ini sejalan dengan pendapat Heizer (2021:256) yang menyatakan bahwa tujuan utama kegiatan produksi adalah menghasilkan barang atau jasa dengan memanfaatkan faktor-faktor produksi, yaitu sumber daya alam, tenaga kerja, modal, dan kewirausahaan.

Berdasarkan hasil observasi, UD. Oikhoda membedakan produknya menjadi tiga jenis kopi, yaitu Kopi Asli, Kopi No.1, dan Kopi No.2. Kopi Asli merupakan kualitas tertinggi karena berasal dari biji kopi pilihan terbaik yang dipilih secara manual, memiliki cita rasa yang autentik dan aroma khas, serta dijual dengan harga Rp38.000 per kilogram. Kopi No.1 menempati posisi kualitas kedua, berasal dari sisihan Kopi Asli dengan ukuran biji lebih kecil, namun rasa dan aromanya hampir serupa, dibanderol dengan harga Rp25.000 per kilogram. Sementara itu, Kopi No.2 merupakan kualitas terendah karena terbuat dari sisa biji kopi kedua jenis sebelumnya, memiliki rasa yang lebih ringan dan warna kurang pekat, namun tetap digemari untuk acara besar karena harganya lebih terjangkau, yakni Rp20.000 per kilogram.

Meskipun demikian, peneliti menemukan adanya keterbatasan kapasitas mesin yang berpotensi berada di luar kemampuan ideal peralatan tersebut. Namun secara umum, UD. Oikhoda telah memanfaatkan faktor produksi yang dimilikinya dengan cukup baik. Hal ini terlihat dari penggunaan biji kopi sebagai sumber daya alam, tersedianya enam tenaga kerja, kepemilikan modal berupa mesin dan bangunan, serta penerapan aspek kewirausahaan dalam pengelolaan usaha.

Dalam hal perawatan, UD. Oikhoda melakukan pemeliharaan terencana (*planned maintenance*). Konsep ini sesuai dengan pendapat Heizer & Render (2021:167) yang menekankan bahwa perawatan mesin yang terjadwal sangat penting untuk menjaga kinerja peralatan, mendukung kelancaran produksi, serta mencegah kerusakan yang dapat menghambat aktivitas usaha. Pemeliharaan mesin tidak hanya memerlukan modal untuk pengadaan, tetapi juga dana tambahan guna melakukan perawatan rutin agar umur mesin lebih panjang dan kerugian akibat kerusakan dapat dihindari. Selain pemeliharaan terencana, perawatan darurat (*emergency maintenance*) juga diperlukan untuk mengatasi kerusakan mendadak.



Sumber : Dokumentasi Penelitian, 2025.

Gambar 4.1 Alat Penggiling Kopi Pada UD. Oikhoda

1. *Planned Maintenance* (Perawatan Terencana)

UD. Oikhoda melakukan beberapa langkah perawatan rutin terhadap mesin penggiling, yang meliputi:

- a) Pembersihan rutin setiap selesai kegiatan operasional.
- b) Pembersihan hopper, yaitu membersihkan tempat biji kopi dengan kuas atau penyedot debu untuk menghilangkan sisa kopi dan debu.
- c) Pembersihan burr (mata pisau) menggunakan sikat khusus atau kain mikrofiber, dengan menghindari penggunaan air agar burr tidak berkarat.
- d) Pembersihan bagian dalam mesin dengan cara menggiling beras mentah, yang berfungsi menyerap minyak dan sisa bubuk kopi.
- e) Pengecekan setelah operasional, seperti memastikan mesin dalam keadaan mati, mencabut kabel, dan memastikan kebersihan telah sesuai prosedur.

Berdasarkan observasi selama enam hari, UD. Oikhoda telah menjalankan pemeliharaan secara terjadwal. Namun, peneliti menemukan bahwa prosedur perawatan tersebut belum dilengkapi dengan petunjuk tertulis yang ditempatkan di area produksi.

Keberadaan petunjuk ini penting agar karyawan lebih mudah mengingat urutan perawatan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa UD. Oikhoda telah melaksanakan *planned maintenance* sebagai salah satu indikator pemenuhan standar peralatan produksi, meskipun masih memerlukan perbaikan dalam hal dokumentasi prosedur.

2. *Emergency Maintenance* (Perawatan Darurat)

Di UD. Oikhoda, terdapat sejumlah masalah teknis yang kerap terjadi pada mesin penggiling kopi, seperti saluran air tersumbat, tekanan air yang tidak stabil, pemanasan yang tidak merata, kebocoran, hingga gangguan pada sistem uap. Permasalahan ini berdampak pada menurunnya efektivitas proses produksi. Hal ini juga ditegaskan oleh informan Mas'udy Zalukhu yang menyatakan bahwa kerusakan tersebut sering kali menyebabkan penghentian sementara proses produksi. Situasi ini tentu sangat mengganggu operasional dan berpotensi menimbulkan kerugian, karena pesanan konsumen tidak dapat diselesaikan tepat waktu.

Saat ini, UD. Oikhoda belum memiliki prosedur perawatan darurat yang terstruktur karena keterbatasan sumber daya manusia, khususnya tenaga kerja yang memiliki keahlian memperbaiki mesin penggiling. Meskipun demikian, UD. Oikhoda tetap menjaga kualitas hasil produksi, yang dibuktikan dengan eksistensinya sejak tahun 1950-an hingga sekarang dengan pelanggan yang loyal. Hal ini sejalan dengan konsep *quality control* menurut Heizer (2021:168), bahwa prosedur pengendalian kualitas yang baik berperan penting untuk menjaga mutu produk, meningkatkan kepuasan pelanggan, meminimalkan pemborosan, dan meningkatkan efisiensi operasional.

Salah satu aspek mutu yang dipertahankan UD. Oikhoda adalah konsistensi hasil gilingan kopi sesuai standar yang telah ditetapkan. Berdasarkan wawancara dengan informan Kristian Telaumbanua, diketahui bahwa bubuk kopi memiliki tingkat kehalusan yang bervariasi atau dikenal dengan istilah *grind size*,

yang memengaruhi metode seduh dan cita rasa kopi. Adapun jenis-jenis tingkat gilingan kopi yang digunakan adalah:

- a) *Super Coarse* (sangat kasar) – Bertekstur mirip garam laut kasar, membutuhkan waktu seduh yang lama.
- b) *Coarse* (kasar) – Lebih halus dari super coarse, namun tetap terasa kasar. Biasanya untuk kopi tubruk.
- c) *Medium Coarse* (sedang kasar) – Mirip tekstur pasir, cocok untuk metode pour over atau clever dripper.
- d) *Medium* (sedang) – Tekstur menyerupai gula pasir, cocok untuk moka pot.
- e) *Medium Fine* (sedang halus) – Lebih halus dari medium, umumnya digunakan untuk espresso.
- f) *Fine* (halus) – Tekstur seperti garam dapur yang halus.
- g) *Extra Fine* (sangat halus) – Tekstur sangat lembut, dan ini merupakan tipe gilingan yang paling diminati pelanggan UD. Oikhoda.

3. Quality Control (Pengendalian Kualitas)

UD. Oikhoda menerapkan prosedur quality control untuk memastikan produk yang dihasilkan sesuai standar mutu yang telah ditetapkan. Beberapa langkah yang dilakukan antara lain:

- a) Memastikan biji kopi dan hasil gilingannya sesuai dengan standar kualitas yang diinginkan.
- b) Memastikan ukuran dan bentuk biji kopi seragam sesuai jenisnya.
- c) Mengecek warna biji kopi, yakni kekuningan atau sedikit hijau untuk biji mentah, dan warna keemasan untuk biji yang telah disangrai.
- d) Memastikan biji kopi utuh, tidak pecah, dan tidak mengalami kerusakan akibat hama.
- e) Menjaga agar tidak terdapat kotoran seperti kulit ari, ranting, tanah, maupun batu.
- f) Memastikan tidak ada serangga pada biji kopi.

- g) Memastikan biji kopi tidak berbau busuk atau apek.
- h) Mengontrol kadar air biji kopi agar berada pada kisaran 10–12,5%, karena kadar air yang terlalu tinggi dapat memicu pertumbuhan jamur, sementara kadar yang terlalu rendah dapat merugikan proses pemanggangan (penyangraian).
- i) Memastikan tingkat kehalusan bubuk kopi sesuai dengan tipe produk yang diproduksi.

4. Inspeksi dan Pengujian Produk

Dalam menjaga kualitas produk, UD. Oikhoda secara rutin melakukan inspeksi dan pengujian terhadap biji kopi serta hasil produksinya. Pemilik usaha, Bapak Syahrul Zebua, menyatakan bahwa ia sering terlibat langsung dalam proses ini, termasuk pemilihan biji kopi sebagai bahan baku utama. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa setiap produk memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan. Selain itu, UD. Oikhoda juga menerapkan sejumlah kebijakan terkait penggunaan dan perawatan mesin produksi, yaitu:

1. Kebijakan Perawatan Mesin

Perawatan mesin dilakukan secara rutin sesuai jadwal yang telah ditentukan, serta penanganan segera terhadap kerusakan yang terjadi. Tujuannya adalah untuk mencegah terhentinya proses produksi akibat gangguan pada mesin. Saat ini, UD. Oikhoda telah melaksanakan perawatan rutin setiap hari.

2. Kebijakan Penggunaan Mesin

UD. Oikhoda menetapkan pedoman penggunaan mesin agar karyawan dapat mengoperasikan mesin dengan benar. Kebijakan ini dimaksudkan untuk mencegah kerusakan yang disebabkan oleh kesalahan atau kurangnya pemahaman dalam pengoperasian mesin.

Peneliti melihat UD. Oikhoda memiliki kelemahan yang di mana tidak memberikan petunjuk atau pedoman yang di tempel pada area produksi yang di mana petunjuk tersebut bisa mempermudah karyawan

dalam menggunakan mesin. Selain itu yang mampu menguasai penggunaan mesin seluruhnya dilakukan oleh Syahrus Zebua selaku pemilik. Hal tersebut dikhawatirkan akan menimbulkan kerusakan secara perlahan.

4.4.2 Peningkatan produksi dengan menggunakan alat penggiling kopi pada usaha UD.Oikhoda

UD. Oikhoda memiliki modal yang cukup besar untuk berkembang hingga menembus pasar internasional. Saat ini, UD. Oikhoda memiliki 3 mesin penggiling kopi dan 2 mesin pemanggang biji kopi, serta menempati bangunan ruko dua pintu yang berlokasi strategis. Perusahaan ini mempekerjakan 6 karyawan. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik, Syahrul Zebua, diketahui bahwa laba kotor yang dihasilkan mencapai sekitar Rp40.000.000 per bulan.

Setiap mesin penggiling kopi memiliki kapasitas 25 kg, namun dalam praktiknya, UD. Oikhoda mengoperasikan hingga 30 kg per penggilingan. Untuk memenuhi permintaan pelanggan dari toko, retail, dan penjualan online, UD. Oikhoda harus memproduksi sekitar 80 kg bubuk kopi per hari. Hal ini menunjukkan kemampuan perusahaan dalam meningkatkan kapasitas produksi melalui pemanfaatan sumber daya modal. Namun, pengoperasian mesin melebihi kapasitas yang dianjurkan berpotensi menimbulkan kerusakan, yang dapat menghambat proses produksi. Tercatat, UD. Oikhoda beberapa kali mengalami kerusakan mesin penggiling kopi akibat beban kerja berlebih.

Mesin dan peralatan produksi merupakan bagian dari faktor produksi modal yang sangat berperan dalam meningkatkan efisiensi, otomatisasi, presisi, dan kapasitas produksi dalam skala besar. Mesin berfungsi sebagai modal fisik yang memungkinkan otomatisasi, meningkatkan kapasitas produksi, mengurangi biaya per unit, serta menghasilkan produk dengan presisi tinggi yang sulit dicapai secara manual. Selain itu, mesin juga memungkinkan produksi dalam jumlah besar untuk memenuhi permintaan pasar.

Di sisi tenaga kerja, UD. Oikhoda belum memberikan pelatihan khusus terkait penggunaan mesin maupun pemilihan bahan baku, namun pemilik memilih karyawan yang dinilai profesional dalam operasional produksi. Perusahaan juga memberikan motivasi berupa gaji dan bonus lembur. Tenaga kerja memiliki peran penting dalam menentukan kapasitas produksi dan daya saing, karena pekerja yang terampil dan termotivasi mampu meningkatkan produktivitas dibandingkan dengan tenaga kerja yang kurang terlatih.

Dalam hal perawatan, UD. Oikhoda menerapkan perawatan terencana (planned maintenance) yang dilakukan setiap hari untuk menjaga kondisi mesin agar tetap optimal dan mencegah kerusakan yang dapat menghambat produksi. Pemilik juga menyadari pentingnya teknologi dalam mendukung kualitas produk. Sebelumnya, pada tahun 2000-an, UD. Oikhoda masih menggunakan alat penggiling manual berbahan besi dan batu yang digerakkan secara manual, menghasilkan bubuk kopi dengan tekstur yang tidak seragam. Pada 2015, perusahaan mulai berinovasi menggunakan mesin berteknologi modern sehingga mampu menghasilkan bubuk kopi berkualitas tinggi.

Dalam hal pengemasan, awalnya UD. Oikhoda hanya menggunakan plastik transparan sesuai permintaan konsumen. Namun, setelah menjalin kerja sama dengan berbagai pihak, perusahaan berinovasi menggunakan kemasan menarik untuk produk yang dipasarkan secara online maupun melalui retail, meskipun kemasan sederhana tetap disediakan bagi konsumen tertentu. Bahan baku utama UD. Oikhoda adalah biji kopi yang diperoleh dari pemasok. Biji kopi yang diterima tidak langsung diproses, tetapi disortir berdasarkan ukuran, warna, dan kualitas untuk memisahkan kotoran seperti tanah, ranting, dan daun. Setelah disortir, biji kopi melalui proses pemanggangan sebelum digiling menjadi bubuk kopi.



Sumber : Dokumentasi Penelitian, 2025.

Gambar 4.2 Kemasan Kopi UD. Oikhoda yang dijual Online dan Ekspor

Selain itu, UD. Oikhoda melakukan prediksi permintaan untuk menghindari kelebihan produksi yang dapat menimbulkan kerusakan produk. Perkiraan permintaan dilakukan dengan mempertimbangkan faktor iklim, cuaca, harga, promosi, dan preferensi konsumen. Beberapa faktor yang memengaruhi permintaan antara lain harga produk (semakin rendah harga, semakin tinggi permintaan), pendapatan konsumen, perubahan selera, jumlah penduduk, kualitas produk, iklim dan cuaca, promosi, serta kemudahan akses pembelian. UD. Oikhoda berhasil mengelola faktor-faktor tersebut sehingga mampu menjaga ketersediaan produk sesuai permintaan, baik dalam jumlah kecil maupun besar.