

IDENTIFIKASI SEBAB AKIBAT TERJADINYA KERUSAKAN PADA KOPI BUBUK (STUDI KASUS PADA CV GUDANG JAYA)

Desi Rahmadani¹, Irmayani Noer², Muhammad Zaini²

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis, ²Dosen Program Studi Agribisnis
Politeknik Negeri Lampung Jl. Soekarno-Hatta No. 10 Rajabasa
Bandar Lampung Telp (0721)703995, Fax: (0721)787309

ABSTRAK

CV Gudang Jaya merupakan sebuah unit usaha yang bergerak dalam bidang industri pengolahan kopi bubuk. Produk yang dihasilkan CV Gudang Jaya adalah kopi bubuk kemasan dengan ukuran 200 gr, 60 gr dan 30 gr. Masalah yang terjadi di CV Gudang Jaya adalah masih ditemukannya kecacatan produk, sehingga dengan menggunakan analisis diagram sebab akibat dapat diketahui penyebab dari kecacatan sehingga dapat menanggulangi dan meminimalisir kecacatan pada produk. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah (1) mendeskripsikan proses produksi pengolahan kopi bubuk di CV Gudang Jaya, (2) mengidentifikasi jenis-jenis kerusakan pada kopi bubuk di CV Gudang Jaya, dan (3) menganalisis faktor-faktor kerusakan pada kopi bubuk di CV Gudang Jaya. Metode analisis data yang digunakan yaitu metode kualitatif, menggunakan diagram tulang ikan (*fishbone chart*). Tahapan proses produksi kopi bubuk cap kijing mas adalah penjemuran dan penggorengan bahan baku, penggorengan (*roasting*), penggilingan dan pencampuran bahan baku dengan bahan tambahan lainnya, dan pengemasan. Hasil analisis faktor penyebab kualitas kopi bubuk dengan menggunakan metode *fishbone chart* di CV Gudang Jaya adalah faktor bahan baku, manusia (tenaga kerja), metode kerja, mesin, dan lingkungan.

Kata Kunci: *Pengendalian kualitas, kopi bubuk, fishbone chart*

PENDAHULUAN

Seiring dengan meningkatnya minat masyarakat di Indonesia untuk mengkonsumsi kopi, maka semakin banyak pula perusahaan yang berlomba-lomba menawarkan produk kopi bubuk instan baik yang murni maupun sudah terdapat bahan campuran lainnya, bahkan terdapat pula berbagai kreasi

kopi dengan varian rasa yang berbeda dari kopi pada umumnya, seperti kopi dengan rasa gula merah, pandan dan vanilla.

Berbagai merk dagang produk kopi bubuk instan juga dapat dengan mudah dijumpai di pasar tradisional maupun pasar swalayan. Semakin meningkatnya jumlah industri kopi di Indonesia, semakin banyak pula kafe yang bermunculan. Dengan

perubahan minat konsumen yang semakin signifikan ini tentunya akan meningkatkan perekonomian para pelaku usaha kopi.

CV Gudang Jaya merupakan sebuah unit usaha yang bergerak dalam bidang industri pengolahan kopi bubuk. Produk yang dihasilkan CV Gudang Jaya adalah kopi bubuk kemasan dengan ukuran 200 gr, 60 gr dan 30 gr.

Masalah yang terjadi di CV Gudang Jaya adalah masih ditemukannya kecacatan produk, sehingga dengan menggunakan analisis diagram sebab akibat dapat diketahui penyebab dari kecacatan sehingga dapat menanggulangi dan meminimalisir kecacatan pada produk.

Permasalahan Pengendalian kualitas yang dilakukan pada CV Gudang Jaya masih dapat ditemukannya produk rusak yang belum mampu diidentifikasi faktor dan penyebab-penyebab dari kecacatan tersebut secara detail. Permasalahan yang terjadi berupa warna bubuk kopi yang terdapat bintik-bintik berwarna putih dalam campuran bubuk yang terjadi karena beberapa faktor, seperti pengolahan bahan baku yang tidak hati-hati, kadar air yang kurang tepat selama proses penyimpanan dala gudang, atau adanya cacat fisik pada biji kopi yang

menyebabkan cacat rasa atau cacat aroma. Permasalahan lainnya juga terletak pada rasa kopi yang meninggalkan rasa (*after taste*) yang tidak menyenangkan di indera perasa. Oleh karena itu, perlu diterapkan pengendalian kualitas untuk memastikan produk yang dihasilkan berkualitas dengan melakukan tindakan pencegahan terhadap kemungkinan yang menjadi penyebab terjadinya kerusakan produk yang disebabkan oleh berbagai faktor, seperti bahan baku (*material*), mesin (*machines*), proses produksi, manusia (*man*), dan lingkungan.

Alat kendali yang digunakan adalah diagram sebab akibat (*fishbone chart*). *Fishbone chart* adalah alat yang digunakan untuk mengetahui penyebab permasalahan dan akibat yang ditimbulkan. Oleh karena itu, dilakukan pengendalian menggunakan diagram *fishbone* yang menjadi bagian pokok dari penulisan karya ilmiah ini.

Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan untuk menyusun laporan Tugas Akhir yaitu yaitu metode kualitatif. Metode kualitatif deskriptif diterapkan pada tujuan pertama, kedua dan ketiga yaitu

untuk menjelaskan proses produksi pengolahan kopi bubuk, mengidentifikasi jenis-jenis kerusakan pada kopi bubuk dan menganalisis faktor penyebab kerusakan kopi bubuk dengan menggunakan *fishbone chart* di CV Gudang Jaya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi Kopi Bubuk

Proses produksi kopi bubuk cap kijang mas dilakukan mulai dari pencucian dan penjemuran bahan baku, penggorengan, penggilingan dan pencampuran, hingga pengemasan. Berikut proses produksi kopi bubuk di CV Gudang Jaya :

1. Pencucian dan penjemuran bahan baku

Hal pertama yang harus dilakukan setelah bahan baku datang ialah dengan dilakukan proses pencucian dan penjemuran. Pencucian bahan baku dilakukan setelah dilakukan proses penggorengan pada hari tersebut. Hal ini dikarenakan proses penggorengan hanya dilakukan hingga pukul 12.00 WIB.

2. Pengorengan

Penggorengan dilakukan setiap hari kecuali pada tanggal merah sesuai dengan peraturan yang diterapkan perusahaan. Proses penggorengan

tersebut dilakukan dari pukul 06.00 hingga 12.00 wib. Dalam 1 hari kopi mentah yang diolah adalah 216 kg, namun setelah matang kopi mengalami oksidasi yang mengakibatkan bobot naik menjadi 378 kg. Jagung yang diolah dalam 1 hari ialah sebanyak 588 kg, setelah matang jagung mengalami penyusutan bobot menjadi 360 kg. Sehingga dalam sehari perusahaan menggoreng 378 kg kopi dan 360 kg jagung.

3. Penggilingan dan pencampuran bahan baku

Pada proses penggilingan dan pencampuran bahan-bahan, bubuk kopi yang sudah jadi, merupakan hasil pencampuran dari berbagai bahan, seperti jagung dan bubuk cokelat sebagai penambah cita rasa. Perbandingan setelah dilakukan proses penggilingan pada kopi dan jagung ialah sebesar 1 : 1. Campuran bahan lain yang digunakan ialah bubuk cokelat dan garam yang berfungsi sebagai penyeimbang cita rasa pada bubuk kopi sehingga terasa lebih nikmat. Total penggilingan yang dilakukan dalam sehari ialah 513 kg kopi bubuk, dan dalam sebulan aialah sebanyak 12.288 kg dengan perhitungan dalam sebulan ialah sebanyak 24 hari kerja.

4. Pengemasan

Produk kopi bubuk yang dihasilkan oleh CV Gudang Jaya dibagi menjadi 3 jenis kemasan pack yakni : kemasan pack besar dengan berat per kemasan 200 gr berisi 10 bungkus, kemasan pack sedang dengan berat per kemasan 60 gr berisi 10 bungkus dan kemasan pack kecil dengan berat per kemasan 30 gr berisi 21 bungkus.

Jenis-jenis kerusakan kopi bubuk

Kerusakan yang terjadi umumnya dapat dilihat dan dirasakan oleh panca indera manusia, hal ini dapat berupa kerusakan secara fisik yang terlihat dari perubahan warna seperti munculnya bintik-bintik putih pada bubuk, hal ini juga berkaitan dengan rasa dan aroma, dimana rasa yang dihasilkan akan seperti asam basi dan memiliki bau smoky (asap), sangit, *rubbery* (karet), *burn* (bau terbakar), tengik dan asing non-kopi. Penyebab ketidaknormalan tersebut ialah karena serangan jamur saat penyimpanan, kontaminasi asap kayu saat penyangraian, maupun suhu dan waktu penggorengan yang kurang tepat. Namun hal tersebut dapat ditanggulangi dengan diketahuinya faktor apa saja yang mempengaruhi ketidaknormalan tersebut sehingga dapat dilakukan

pencegahan yang mengakibatkan ditolaknya produk yang mempengaruhi turunnya jumlah produksi perusahaan. Jenis kerusakan yang ditemukan pada produk kopi di CV Gudang Jaya sama seperti kerusakan pada umumnya, yakni meliputi :

1. Terdapat noda bintik-bintik putih pada bubuk

Hal ini terjadi karena kopi bubuk dikemas dalam kemasan wadah yang kurang baik dan disimpan dalam waktu yang cukup lama didalam gudang yang memiliki temperatur lembab.

2. Bau tengik

Selain dari proses mikrobiologis yang terjadi, cemar bau pada kopi bubuk bisa terjadi dari proses penggorengan (*roasting*), kebocoran yang terjadi pada tungku pembakaran yang menyebabkan asap pembakaran yang ditimbulkan mengkontaminasi dan meresap kedalam biji kopi saat proses penyangraian sehingga hal ini berlanjut hingga ke proses penggilingan kopi yang menyebabkan bau tengik pada produk.

3. Rasa asam basi

Berupa bubuk kopi yang memiliki rasa asam basi (*rancid*) serta muncul rasa pertinggal (*after taste*) yang tidak enak. Hal ini terjadi ketika biji kopi

terjaga dan mengakibatkan mesin akan tahan lama.

4. Metode

Berdasarkan diagram tersebut, dapat dilakukan analisa terkait faktor dan sebab akibat dari terjadinya kecacatan produk sehingga dapat dilakukan tindakan penanggulangan. Hal tersebut akan dijabarkan sebagai berikut :

1. Analisis diagram sebab akibat

a. Faktor bahan baku, sebab yang dihasilkan berupa bahan baku yang datang dari pemasok memiliki kualitas yang kurang baik, sehingga akibat yang ditimbulkan ialah kualitas kopi bubuk yang kurang baik sehingga hal ini dapat mempengaruhi kualitas rasa maupun aroma pada kopi bubuk.

b. Metode kerja, sebab yang dihasilkan berupa kurang pengawasan, sehingga akibat yang ditimbulkan berupa penurunan kualitas produk, pengontrolan terhadap produk cacat kurang terlaksana, dan karyawan yang sering meliburkan diri.

c. Material yang memiliki sebab berupa kualitas bahan baku kurang baik dan akibat yang ditimbulkan ialah berupa kualitas rasa dan aroma kopi yang berkurang.

d. Mesin, sebabnya ialah kurangnya perawatan yang mengakibatkan mesin-

mesin mengalami kerusakan sehingga menghambat proses produksi.

e. Lingkungan yang disebabkan oleh

- Kurangnya pengawasan dan antisipasi terhadap serangan hama tikus. Akibat yang ditimbulkan berupa Rusaknya produk akibat serangan hama yang berpengaruh terhadap jumlah produksi

- Suhu ruangan yang lembab dan kurang ventilasi. Akibat yang ditimbulkan ialah suhu ruangan yang lembab dan produk yang ditumpuk dalam gudang dapat mengakibatkan produk rusak apabila disimpan terlalu lama

2. Usulan tindakan dalam upaya mengurangi kecacatan

a. Bahan baku, sebab yang dihasilkan berupa kualitas bahan baku kurang baik. Usulan tindakan perbaikan berupa Meningkatkan pengawasan terhadap bahan baku kopi dan jagung yang masuk dari para penyeter maupun saat disimpan dalam gudang penyimpanan.

b. Metode kerja, sebab yang dihasilkan berupa kurang pengawasan. Usulan tindakan perbaikan yang dilakukan ialah Meningkatkan pengawasan pada pekerjaan dengan menentukan *reward* dan *punishment* bagi karyawan agar karyawan dapat lebih disiplin dalam menjalankan pekerjaannya dan dapat

meningkatkan semangat kerja pada karyawan.

c. Manusia, sebab yang dihasilkan ialah kurangnya pelatihan dan pengalaman yang dimiliki karyawan. Usulan tindakan perbaikan yang dilakukan ialah memberikan bimbingan secara teknis terhadap karyawan secara berkala tentang cara pengolahan kopi yang tepat.

d. Mesin, sebab yang dihasilkan ialah kurangnya perawatan. Usulan tindakan perbaikan yang diberikan berupa Melakukan perawatan dengan rutin sehingga mesin-mesin yang digunakan dapat bertahan lama.

e. Lingkungan, sebab yang dihasilkan ialah

- Kurangnya pengawasan dan antisipasi terhadap serangan hama tikus. Usulan tindakan perbaikan yang diberikan ialah memberikan jebakan tikus atau dengan memberikan kapur barus disisi ruangan sehingga dapat mengurangi datangnya hama tikus.

- Suhu ruangan yang lembab dan kurang ventilasi. Usulan tindakan perbaikan yang diberikan ialah menambah ventilasi ruangan sehingga suhu ruangan tidak terlalu lembab

Setelah diketahui penyebab terjadinya kerusakan maka perlu dilakukan

beberapa tindakan penanggulangan seperti yang akan dijabarkan sebagai berikut :

a. Melakukan perbaikan dan perawatan secara berkala

b. Melakukan pengawasan terhadap bahan baku dan karyawan bagian produksi.

c. Melakukan perjanjian yang tidak berakibat merugikan bagi kedua belah pihak dengan pemasok bahan baku yaitu kopi dan jagung.

d. Melakukan pencatatan dan perhitungan seluruh produk rusak saat produksi dari yang dilakukan oleh karyawan dalam proses produksi.

e. Melaporkan hasil perhitungan kerusakan produk berdasarkan *type* produk cacat kepada supervisor.

f. Menentukan jam kerja dan jam istirahat yang jelas bagi karyawan.

g. Menentukan *reward* dan *punishment* yang efektif dan efisien bagi para karyawan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan pengendalian proses produksi kopi bubuk pada CV Gudang Jaya dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses produksi pada CV Gudang Jaya meliputi kegiatan penjemuran biji kopi dan jagung, penggorengan (*roasting*)

menggunakan mesin berupa drum yang diputar diatas bara api, penggilingan serta pencampuran bahan tambahan seperti bubuk cokelat dan garam, dan pengemasan menggunakan mesin serta pengepakan secara manual.

2. Kerusakan yang terjadi pada produk ialah meliputi kerusakan fisik berupa munculnya bintik-bintik putih, perubahan aroma yang menjadi berbau sangat dan apek, serta perubahan rasa yang membuat tenggorokan terasa tidak nyaman dan rasa yang tertinggal (*after taste*) yang tidak menyenangkan.
3. Berdasarkan analisis diagram sebab akibat yang dilakukan, maka dapat diketahui penyebab kerusakan produk ialah karena faktor bahan baku, metode kerja, manusia, mesin yang kurang baik dan lingkungan. Sehingga setelah diketahui penyebab kerusakan tersebut, dapat dilakukan tindakan penanggulangan berupa melakukan tindakan perbaikan dan perawatan mesin secara berkala, melakukan pengawasan terhadap bahan baku dan karyawan, melakukan perjanjian yang tidak merugikan pihak perusahaan dan pemasok, melakukan pencatatan dan perhitungan produk cacat setiap kali produksi dan melaporkan hasil perhitungan produk cacat kepada supervisor, lalu menentukan *reward and punishment* bagi karyawan dan menjaga lingkungan dan suhu dalam

gudang penyimpanan sehingga kualitas produk dapat terjaga.

Saran

Berdasarkan hasil pembahasan, disarankan untuk lebih memperhatikan dan meningkatkan pengawasan terhadap proses produksi, sehingga diharapkan dapat meminimalisir kerusakan produk yang terjadi dan mengoptimalkan kinerja karyawan demi berjalannya perusahaan sehingga dapat bersaing di era industrialisasi yang semakin ketat ini.

Referensi

- Agustini, S., & M.K., Yusya. 2020. *The effect of packaging materials on the physicochemical stability of ground roasted coffee. Current Research on Biosciences and Biotechnology* 1. 66-70.
- Adityo, Sutrisno. 2013. <https://sutrisnoadityo.wordpress.com/2013/10/12/diagram-sebab-akibat-fishbone-diagram/>. Diakses pada 19 Februari 2022.
- Ariani. Dorothea Wahyu. 2003. *Manajemen Kualitas Pendekatan Sisi Kualitatif*. Ghalia Indonesia: Jakarta.
- Bank, John. 1992. *The Essence of Total Quality Management*. Hertfordshire. Prentice Hall.
- Harisni, Hasmi. 2020.

<https://www.sehatq.com/artikel/jenis-biji-kopi-lokal-Indonesia-ini-sudah-dikenal-di-dunia>.
Diakses pada 22 Desember 2021

- Jing, H, and Kitts, D.D. 2002.
Chemical and biochemical properties of casein sugar Maillard reaction product. J. Food and Chemi. Toxicoloyi.
40:1007-1015
- Mulato, Sri dan Suharyanto, Edy. 2012.
Kopi, Seduhan dan Kesehatan
<http://kesehatan.kompasiana.com>. Diakses pada 24 Desember 2021
- Mulato, Sri. 2020.
<https://www.cctcid.com/2020/12/29/jabaran-kriteria-mutu-sni-kopi-bubuk/>. Diakses pada 20 Desember 2021.
- Mulato, Sri. 2018.
<https://www.cctcid.com/2018/08/14/standar-nasional-indonesia-sni-sni-01-2907-1999/>. Diakses pada 24 Desember 2021.
- Suyadi Prawirosentono. 2001.
“Manajemen Operasi”, Edisi Ketiga, PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Sugiyono. 2007. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta, Bandung.
- Yuliandri, Mustika Treisna. 2018.
<https://ottencoffee.co.id/majalah/7-ciri-kecacatan-pada-biji-kopi>. Diakses pada 22 Desember 2021.

HASIL PENGECEKAN PLAGIARISME

Properti Pindai

Jumlah kata : 965
Hasil Ditemukan : 2

To or From To or From

Traductor binario Convertidor PDF



4% Plagiat 96% Unik

Buat itu unik Mulai Pencarian Baru

Untuk memeriksa plagiarisme di foto klik di sini

Búsqueda de imágenes inversa

Properti Pindai

Jumlah kata : 998
Hasil Ditemukan : 0

To or From To or From

Traductor binario Convertidor PDF



0% Plagiat 100% Unik

Mulai Pencarian Baru

Untuk memeriksa plagiarisme di foto klik di sini

Búsqueda de imágenes inversa

Jenis-jenis kerusakan kopi bubuk

Kerusakan yang terjadi umumnya dapat dilihat dan dirasakan oleh panca indera manusia, hal ini dapat berupa kerusakan secara fisik yang terlihat dari perubahan warna seperti munculnya bintik-bintik putih pada bubuk, hal ini juga berkaitan dengan rasa dan aroma, dimana rasa yang dihasilkan akan seperti asam basi dan memiliki

Properti Pindai

Jumlah kata : 401
Hasil Ditemukan : 1

To or From To or From

Traductor binario Convertidor PDF



Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan pengendalian proses produksi kopi bubuk pada CV Maju Jaya Pratama dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses produksi pada CV. Maju Jaya Pratama meliputi kegiatan penjemuran biji kopi dan jagung, penggorengan (roasting) menggunakan mesin berupa drum yang diputar diatas bara api,

7% Plagiat 93% Unik

Buat itu unik Mulai Pencarian Baru

Untuk memeriksa plagiarisme di foto klik di sini

Búsqueda de imágenes inversa

Go Pro Pencarian... Dukung Hingga 25... Laporan A... Tanpa iklan Coba sekarang

IDENTIFIKASI SEBAB AKIBAT TERJADINYA KERUSAKAN PADA KOPI BUBUK (STUDI KASUS PADA CV MAJU JAYA PRATAMA)

Desi Rahmadani, Dr. Imayani Noer, S.P., M.Si, 2, Muhammad Zaini S.P., M.Si 2
Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Dosen Program Studi Agribisnis
Politeknik Negeri Lampung, Jl. Soekarno-Hatta No. 10 Rajabasa Bandar Lampung Telp. (072)703995 Fax. (072)787309

ABSTRAK
CV Maju Jaya Pratama merupakan sebuah unit usaha yang bergerak dalam bidang industri pengolahan kopi bubuk. Produk yang dihasilkan CV Maju Jaya Pratama adalah kopi bubuk kemasan dengan ukuran 200 gr, 60 gr dan 30 gr. Masalah yang terjadi di CV Maju Jaya Pratama adalah masih ditemukannya kecacatan produk, sehingga dengan menggunakan analisis diagram sebab akibat dapat diketahui penyebab dari kecacatan sehingga dapat mengurangi dan meminimalisir kecacatan pada produk. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah (1) mendeskripsikan proses produksi pengolahan kopi bubuk di CV Maju Jaya Pratama, (2) mengidentifikasi jenis-jenis kerusakan pada kopi bubuk di CV Maju Jaya Pratama, dan (3)

Batas 1000 kata per pencarian | Total kata-kata: 965 mulai berlangganan Untuk memeriksa hingga 25k kata

Atau Unggah File (.txt, .doc, .docx, .odt, .pdf, .rtf) Periksa Plagiarisme melalui URL Halaman Web

Pilih File Tidak ada file yang dipilih Masukkan URL