Pengendalian Mutu Kopi Luwak pada Perusahaan CV Sari Alam Pegunungan di Kabupaten Bangli

ISSN: 2301-6523

NIKODEMUS KEMIT, I KETUT SUAMBA, I DEWA AYU SRI YUDHARI

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana Jl. PB. Sudirman Denpasar 80232 Email: nikokemit@yahoo.com suamba_unud@yahoo.co.id

Abstract

Quality Control of Luwak Coffee at CV Sari Alam Pegunungan Company in Kabupaten Bangli

Quality is a dynamic condition related to products, services, people, processes, and environments that meet or exceed expectations. Quality control is the measurement of the performance of the product, compared with the standards and specifications of the product, and perform corrective action if any irregularities. This research aims to determine the processing of luwak coffee, implementation of quality control, and optimization of the total cost of the quality control in CV Sari Alam Pegunungan Bangli. The location of this research is selected by purposive sampling. Data used in this study is qualitative and quantitative data, the data obtained and analyzed. The results showed that the processing is done through eight stages and implement quality control. CV Sari Alam Pegunungan conducts quality control from raw material to final product. The comparison of the total quality cost optimum (TQC *) to a total quality cost actual (TQC) shows that the costs incurred by the quality of the company is efficient / optimal. It can be seen from the difference between the calculation of the extent of damage and the total cost for the quality of the company by the optimum relatively small and well-tolerated, with the difference between the total cost for the quality (TQC) Rp. 65 081 and the difference in the level of damage civet coffee by 26 Kgs. As for the values of the proportion of the damage occurred in the company's products are still within tolerable limits map control / control. This shows that the quality control undertaken by CV Sari Alam Pegunungan has been running well.

Keywords: quality, quality control, luwak cofee, quality cost

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Mutu adalah totalitas bentuk dan karakteristik barang atau jasa yang menunjukkan kemampuannya untuk memuaskan kebutuhan-kebutuhan yang tampak jelas maupun yang tersembunyi (Render, 2001). Kualitas atau mutu produk sangat berpengaruh dalam pemasaran, apabila produk yang ditawarkan berkualitas baik dan memuaskan konsumen, maka akan memberikan hasil berupa peningkatan

omset permintaan yang dapat memberikan keuntungan bagi perusahaan. Setiap perusahaan agroindustri harus memperhatikan mutu produknya agar memperoleh produk yang dapat diterima pasar. Kegiatan pengawasan mutu akan membantu perusahaan dalam menghasilkan produk yang bermutu baik, meningkatkan mutu produk secara terus-menerus, dan dapat menekan biaya produksi. Biaya-biaya produksi yang dapat ditekan dengan melakukan pengawasan mutu secara optimal yaitu biaya pengawasan mutu, biaya jaminan mutu, dan total biaya mutu (Gasperz, 2001). Salah satu produk agroindustri yang membutuhkan pengendalian mutu yaitu kopi, mengingat kopi merupakan produk yang memiliki pasar tertentu dan nilai jual tinggi.

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 dan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012). Usaha budidaya tanaman kopi di Indonesia pada umumnya diusahakan oleh rakyat. Petani biasanya menjual kopi dalam bentuk gelondongan maupun dalam bentuk gabah, Padahal petani telah memiliki kearifan lokal untuk mengolah kopi sampai pada bubuk kopi. Kearifan lokal yang dimiliki petani pada hakikatnya adalah potensi yang dapat dimanfaatkan petani untuk menambah pendapatan. Salah satu kearifan lokal yang dapat dimanfaatkan petani adalah pengolahan biji kopi biasa menjadi kopi luwak.

Kopi luwak merupakan hasil produksi dari biji kopi yang telah dimakan dan melewati saluran pencernaan luwak. Luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*) merupakan hewan mamalia yang hidup nokturnal, yaitu hewan yang aktif dimalam hari. Proses terbentuknya serta rasanya yang berbeda dibanding jenis kopi lain menjadi alasan utama tingginya harga jual kopi jenis ini (Kurnianti, 2013).

Kopi luwak sudah mulai dikembangkan di Bali, beberapa kelompok petani kopi maupun perseorangan telah mulai mengembangkan kopi luwak yang juga dijadikan daya tarik pariwisata di Bali. Salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan biji kopi luwak adalah CV Sari Alam Pegunungan. Perusahaan Sari Alam Pegunungan dalam memproduksi kopi luwak selalu memperhatikan mutu produknya dimulai dari bahan baku sampai produk akhir. Berikut data produksi dan produk cacat pada CV Sari Alam Pegunungan.

ISSN: 2301-6523

Tabel 1.Data Jumah Produksi dan Produk Cacat Kopi Luwak CV Sari Alam Pegunungan pada Bulan Maret 2014 s.d Februari 2015

Bulan	Jumlah Produksi Jumlah Produk		Persentase	
	Kopi Luwak Bubuk	Cacat	Kerusakan	
	(Kg)	(Kg)	Produk	
			(%)	
Maret	760	35	4,6	
April	760	33	4,3	
Mei	780	36	4,6	
Juni	770	30	3,9	
Juli	770	32	4,2	
Agustus	800	30	3,8	
September	820	35	4,3	
Oktober	810	35	4,3	
November	840	32	3,8	
Desember	820	35	4,3	
Januari	800	30	3,8	
Februari	810	33	4,1	
Jumlah	9.540	396	50	
Rata - rata	795		4,1	

Sumber: CV Sari Alam Pegunungan 2014 s.d 2015

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang diatas, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan biji kopi luwak bubuk, penerapan pengawasan mutu, dan optimalisasi total biaya mutu pada CV Sari Alam Pegunungan Bangli dalam melaksanakan pengendalian mutu.

2. Metode Penelitian

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Perusahaan Kopi Luwak CV Sari Alam Pegunungan yang berlokasi di Desa Demulih, Kecamatan Susut, Kabupaten Bangli, Provinsi Bali. Pemilihan lokasi penelitian ini dilakukan dengan metode *purposive* dengan pertimbangan CV Sari Alam Pegunungan sebagai salah satu perusahaan pengolahan biji kopi luwak yang telah melaksanakan pengawasan mutu produksi secara terorganisir serta CV Sari Alam Pegunungan bersedia untuk dimintai data-data mengenai pengendalian mutu pada produksi perusahaannya.

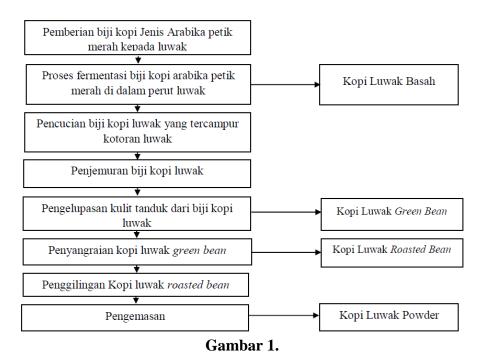
2.2 Data, Key Information dan Analisis Data

Data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka atau bilangan sesuai dengan bentuknya, data kuantitatif dapat diolah atau dianalsis menggunakan teknik perhitungan matematika (Purwanto, 2010). Data kuantitatif dalam penelitian ini

meliputi jumlah produksi, jumlah kopi luwak yang cacat, biaya pengawasan mutu, biaya jaminan mutu, total biaya atas mutu, dan harga kopi luwak. Data kualitatif merupakan data yang tidak dapat dihitung dengan satuan hitung (Sugiyono, 2012). Data kualitatif meliputi masalah yang diteliti, seperti gambaran umum perusahaan, sejarah singkat perusahaan, dan struktur organisasi perusahaan. Penentuan informan kunci dilakukan dengan metode *purposive*. Informan kunci yang digunakan dalam penelitian ini berjumlah dua orang yaitu kepala bagian produksi, dan pimpinan perusahaan. Analisis data yang digunakan adalah mencari rata-rata kerusakan, menentukan batas pengendalian, dan biaya mutu.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Proses Pengolahan Kopi Luwak Bubuk



Proses Pengolahan Biji kopi Luwak Menjadi Kopi Luwak Bubuk pada CV Sari Alam Pegunungan

3.2 Sistem Pengawasan Mutu Proses Produksi Kopi Luwak

Mutu produk yang baik dan memenuhi standar merupakan syarat yang penting bagi suatu perusahaan, agar nantinya produk yang dihasilkan dapat diterima oleh konsumen. CV Sari Alam pegunungan mengadakan pengawasan mutu mulai dari bahan baku hingga produk akhir. Pengawasan mutu yang dilakukan CV Sari Alam Pegunungan meliputi, pengawasan mutu terhadap bahan baku, pengawasan mutu terhadap proses produksi, dan pengawasan mutu terhadap produk akhir.

3.3 Analisis Peta Kontrol (Control Chart)

Peta kontrol adalah peta yang menunjukkan batas-batas yang dihasilkan oleh suatu proses dengan tingkat kepercayaan tertentu. Peta kendali digunakan

untuk membantu mendeteksi adanya penyimpangan dengan cara menetapkan batasbatas kendali (Fakhri, 2010). Analisis mengenai pengendalian mutu pada proses produksi kopi luwak bubuk CV Sari Alam Pegunungaan dapat dilakukan dengan menggunakan peta kontrol berdasarkan data produksi dan produk cacat yang dihasilkan perusahaan Sari Alam Pegunungan. Berikut tabel data jumlah produksi kopi luwak bubuk, dan proporsi kerusakan produk pada CV Sari Alam Pegunungan.

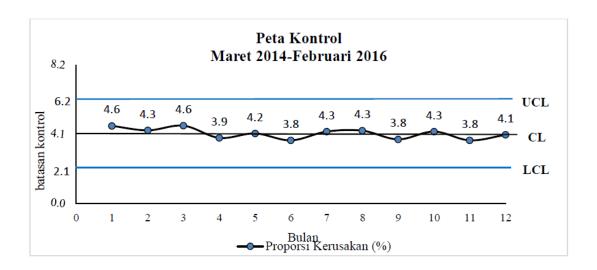
Tabel 2.Data Jumah Produksi, Produk Cacat dan Proporsi Kerusakan pada CV Sari Alam
Pegunungan Maret 2014 s.d Februari 2015

Bulan	Jumlah Produksi	Jumlah Produk	Persentase Kerusakan produk	
	Kopi Luwak Bubuk	Cacat		
	(Kg)	(Kg)	(%)	
Maret	760	35	4,6	
April	760	33	4,3	
Mei	780	36	4,6	
Juni	770	30	3,9	
Juli	770	32	4,2	
Agustus	800	30	3,8	
September	820	35	4,3	
Oktober	810	35	4,3	
November	840	32	3,8	
Desember	820	35	4,3	
Januari	800	30	3,8	
Februari	810	33	4,1	
Jumlah	9.540	396	50	
Rata - rata	795		4,1	

Sumber: CV Sari Alam Pegunungan 2014 s.d 2015

Berdasarkan data tabel diatas, maka dapat diketahui rata-rata persentase kerusakan sebesar 4,1%, Standar deviasi (penyimpangan) sebesar 0,7. Berdasarkan perhitungan dengan metode *control charts* diperoleh batas atas (UCL) sebesar 6,2, batas bawah (LCL) sebesar 2 dan garis tengah (CL) sebesar 4,1. Berdasarkan batasan pengawasan yaitu batas atas (UCL) dan batas bawah (LCL) serta kejadian selama satu tahun, maka dapat dikatakan bahwa pengendalian mutu terhadap kopi luwak sudah dilaksanakan dengan baik, karena tebaran nilai proporsi kerusakan produk yang terjadi masih berada dalam batas wajar yaitu masih terletak di antara batas atas dan batas bawah.

Berdasarkan data diatas, maka selanjutnya dapat dibuat peta kontrol (*control chart*) yang dapat dilihat pada grafik peta kontrol berikut.



Gambar 2.Grafik Peta Kontrol Produk Cacat Kopi Luwak CV Sari Alam Pegunungan Maret 2014 s.d Februari 2015

Berdasarkan data grafik peta kontrol di atas, proporsi kerusakan selama Maret 2014 s.d Februari 2015 berada dalam batas kendali. Proporsi kerusakan tertinggi terjadi pada bulan pertama yaitu Bulan Maret 2014 dengan tingkat kerusakan sebesar 4,6 % dan proporsi kerusakan terkecil terjadi pada Bulan ke 6, 9 dan 11 yaitu Bulan Agustus, November dan Januari dengan proporsi kerusakan sebesar 3,8 %. Tinggi rendahnya proporsi kerusakan yang terjadi pada CV Sari Alam Pegunungan terjadi karena beberapa faktor, diantaranya yaitu hasil penjemuran yang tidak memenuhi standar perusahaan yaitu 10% s.d 12%, mesin yang tidak bekerja dengan baik serta pengawasan terhadap penerapan prosedur kerja yang kurang ketat.

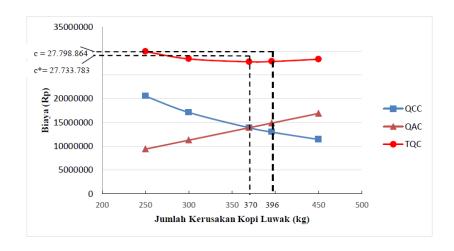
3.4 Biaya Mutu

Tabel 3.Perbandingan Biaya Mutu Jumlah Kopi Luwak Rusak Aktual (q), dengan Biaya Mutu Jumlah kopi Luwak Rusak Optimum (q*)

Keterangan	Q (kg)	QCC (Rp)	QAC (Rp)	TQC (Rp)
q	396	12.948.864	14.850.000	27.798.864
q*	370	13.858.783	13.875.000	27.733.783
Selisih	26	-873.919	975.000	65.081

Sumber: diolah dari data primer

Berdasarkan data diatas dapat dibuat grafik perbandingan nilai biaya mutu pada kerusakan produksi kopi luwak yang optimum (q*) dengan yang aktual (q) pada CV Sari Alam Pegunungan.



Gambar 3.Grafik Perbandingan Nilai biaya Mutu pada Kerusakan Produk Kopi Luwak yang Optimum (q*) dengan yang Terjadi (q) di Perusahaan

Berdasarkan grafik perbandingan total biaya atas mutu optimum (TQC*) dengan total biaya atas mutu yang benar-benar terjadi pada perusahaan (TQC) memperlihatkan bahwa biaya-biaya mutu yang dikeluarkan oleh perusahaan sudah cukup efisien/optimal. Hal ini dapat dilihat dari selisih perhitungan tingkat kerusakan dan total biaya atas mutu pada perusahaan dengan yang optimum relatif kecil dan dapat ditoleransi, yaitu dengan selisih total biaya atas mutu (TQC) sebesar Rp. 65.081 dan selisih tingkat kerusakan kopi luwak sebesar 26 Kg.

4. Penutup

4.1 Kesimpulan

Proses pengolahan kopi luwak pada CV Sari Alam Pegunungan dilakukan melalui delapan tahap, dengan menggunakan bahan baku biji kopi petik merah. Pengawasan mutu kopi luwak pada CV Sari Alam Pegunungan sudah berjalan dengan baik. Pengawasan mutu dimulai dari pembelian bahan baku hingga proses pengemasan. Selama periode Maret 2014 s.d Februari 2015 optimalisasi biaya penendalian mutu yang dilakukan CV Sari Alam Pegunungan sudah efisien. Hal ini dapat dilihat dari selisih nilai TQC aktual yang tidak jauh berbeda dengan nilai TQC optimum, yaitu TQC = Rp. 27.798.864 dan TQC* = Rp. 27.733.783. Jumlah produk cacat aktual (Q) sebesar 396 Kg dan jumlah produk cacat optimum (Q*) sebesar 370 Kg.

4.2 Saran

Perusahaan perlu meningkatkan pengendalian mutu yang telah dilakukan agar pengoptimalkan biaya mutu lebih maksimal. Perusahaan perlu untuk lebih memperhatikan kebersihan lingkungan pabrik agar produk tidak terkontaminasi dengan zat-zat yang dapat merusak kualitas kopi luwak. Perusahaan perlu

meningkatkan pengawasan terhadap prosedur kerja karyawan produksi agar semua kegiatan produksi sesuai dengan prosedur kerja yang telah ditetapkan perusahaan.

5. Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terinakasih kepada pihak CV Sari Alam Pegunungan dan seluruh pihak yang telah membantu penulis dalam proses penyelesaian penelitian ini. Biarlah Tuhan Yang Maha Esa memberikan balasan terbaik atas segala kebaikan yang telah diberikan kepada penulis.

Daftar Pustaka

- Antara, M. 2004. *Pedoman Menyusun Rencana Usaha Agribisnis (Agribusiness Plan)*. Program Studi Agribisnis dan Ekonomi Pertanian. Denpasar; Universitas Udayana.
- Antara, M. 2011. Bahan Ajar Metodologi Penelitian Sosial. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian Universitas Udayana. Denpasar; Universitas Udayana
- Fakhri, A.F. 2010. Analisis Pengendalian Kualitas produksi di PT. Mascom Graphy dalam Upaya Mengendalikan Tingkat Kerusakan Produk Menggunakan Alat Bantu Statistik. Tidak Diterbitkan. Skripsi. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Gaspersz, Vincent. 2001. *Metode Analisis Untuk Peningkatan Mutu*. Cetakan pertama. Jakarta; PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Isyaranti. 2012. Perbandingan Karateristik Kimia Kopi Luwak dan Kopi Biasa dar Jenis Kopi arabika (Cafeea arabica.L) dan Robusta (Cafeea canephora.L). Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Kurnianti, Novik. 2013. Kopi Luwak. www.tanijogonegoro.com/2013/02/kopiluwak. Html (8september 2015)
- Purwanto. 2010. *Metodologi Penelitian Kuantitatif untuk Psikologi dan Pendidikan*. Yogyakarta. Pustaka Pelajar.
- Render, Barry. 2001. *Prinsip-prinsip Manajemen Operasi*. Edisi 1. Jakarta. Salemba Empat.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta. Penebar Swadaya
- Sugiyono. 2012. Metode Kuantitatif Kualitatif. Bandung. Alfabetha.