

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Minum kopi di Indonesia telah menjadi kebiasaan, baik di rumah maupun di ruang publik seperti kedai kopi ataupun *coffee shop* dengan menampilkan ciri khas kultur tradisional daerah setempat. Hampir setiap daerah, budaya minum kopi menjadi bagian dari kehidupan masyarakat. Bagi orang Indonesia, budaya minum kopi menjadi sarana untuk melepas penat atau berinteraksi dengan anggota keluarga atau anggota masyarakat lainnya. Tak hanya itu minum kopi juga menjadi tren bagi kalangan anak muda kekinian atau sering disebut nongki.

Indonesia sendiri merupakan salah satu pembudidaya tanaman kopi yang luas. Menurut penelitian (As'ad dan Aji, 2020 dalam Alfian, 2021) Indonesia adalah salah satu penghasil kopi sekaligus pengeksport biji kopi di mancanegara dan sisanya dipasarkan ke dalam negeri. Berdasarkan data USDA, Indonesia menduduki peringkat kedua setelah Vietnam sebagai negara ASEAN yang memproduksi dan mengeksport kopi ke luar negeri dengan total jumlah produksi pada tahun 2017 mencapai 666.000 ton biji kopi. Biji kopi adalah biji dari tumbuhan kopi dan merupakan sumber minuman kopi. Terdapat dua varietas utama biji kopi yang dikembangkan di Indonesia yaitu Kopi Robusta (*Coffee Robusta*) dan Kopi Arabika (*Coffee Arabica*). Sebelum dinikmati, kopi melalui beberapa tahap mulai dari proses pemanenan, pengolahan untuk memisahkan kopi dengan kulitnya yang akan menghasilkan *green bean*, *roasting* atau penyangraian kopi, dan yang terakhir adalah *grinding* atau penggilingan, ini adalah tahap akhir

sebelum kopi diseduh. Kopi merupakan salah satu sumber penghasilan yang memiliki nilai ekonomis dan memiliki nilai yang lebih diantara tanaman perkebunan lainnya. Rendahnya mutu biji disebabkan masih minimnya pengetahuan petani kopi tentang teknik pengolahan kopi. Namun diperlukan biji kopi yang berkualitas yang bai agar jumlah permintaan semakin tinggi dan kopi tetap bersaing di pasar perdagangan internasional (Rahayu, 2020).

Banyaknya tanaman kopi di Indonesia membuat para pembeli bingung dalam menentukan biji kopi yang dipilih. Kurangnya pemahaman dan teknik dalam memilih biji kopi sangat mempengaruhi kualitas biji kopi yang akan kita dapatkan. Menurut Apriani (2019) proses pemilihan biji kopi dengan teknik manual, tentunya masih membutuhkan proses yang panjang untuk memperoleh informasi yang cepat, akurat dan memenuhi standar kriteria yang diharapkan. Di Indonesia sendiri sudah memiliki sudah menerapkan standar kualitas nasional kualitas atau mutu suatu biji kopi, yakni dengan melihat faktor dari nilai cacat pada biji kopi (Alfian, 2021).

Dua Pintu Coffee Roastery merupakan salah satu Coffee Roastery yang ada di Kota Padang yang menyediakan tempat untuk *roasting coffee* atau sangrai kopi. Dua Pintu Coffee Roastery menghasilkan biji kopi yang telah disangrai yang nantinya dijual kepada *Coffee Shop*. Dari *Coffee Shop* tersebut akan menghasilkan minuman kopi dengan berbagai macam cita rasa yang dapat dinikmati oleh para pecinta kopi. Dua Pintu Coffee Roastery sendiri mengambil biji kopi langsung dari petani kopi dari berbagai daerah yang ada di Provinsi Sumatera Barat maupun di luar Provinsi. Oleh karena itu pemilihan biji kopi yang berkualitas sangat mempengaruhi cita rasa kopi yang dihasilkan. Sehingga diperlukan beberapa

tahapan-tahapan yang digunakan dalam pemilihan biji kopi dari para supplier agar mendapatkan biji kopi yang terbaik. Dalam hal itu pemahaman akan kopi sangat diperlukan agar tidak salah dalam memilih biji kopi yang nantinya akan mempengaruhi cita rasa dari kopi yang dibuat.

Demi mendukung Dua Pintu Coffee Roastery dalam pemilihan biji kopi berkualitas agar dapat menghasilkan biji kopi yang telah disangrai dan digiling dan sudah siap diseduh, memiliki cita rasa yang nikmat di lidah para pelanggan kopi dari Dua Pintu Coffee Roastery. Maka diperlukan suatu sistem maupun metode yang berbasis computer dalam memfasilitasi pemilihan biji kopi terbaik yang diambil dari para petani kopi yang nantinya dijadikan persediaan. Dalam menjamin ketersediaan persediaan biji kopi yang berkualitas, hubungan antara perusahaan dan pemasok sangat penting. Menurut Hann dkk (2020) dan Haudi dkk (2022) *Supply Chain Management* (SCM) adalah sebuah pendekatan untuk integrasi yang efisien antara pemasok (*Supplier*), pabrik (*Manufacture*), pusat distribusi, wholesaler, pengecer (*Retailer*) dan konsumen akhir, dimana produk diproduksi dan didistribusikan dalam jumlah yang benar atau tepat, lokasi yang tepat dan waktu yang tepat dalam rangka meminimalkan sistem biaya dan meningkatkan tingkat kepuasan pelayan (Yusuf & Soediantono, 2022). Teori *Supply Chain Management* adalah sebagai istilah bagi pengolahan rantai pasok dan pembeli, yang mencakup semua tahap pemrosesan dan pembelian bahan baku sampai pendistribusian barang jadi kepada konsumen akhir. Untuk itu dalam pemilihan biji kopi dilakukan suatu sistem pendukung keputusan. Sistem Pendukung Keputusan adalah sistem berbasis komputer dan digunakan untuk menyelesaikan masalah serta sebagai alat bantu dalam mendukung proses

pengambilan keputusan. Selain itu, Sistem Pendukung Keputusan merupakan suatu gabungan antara sumber-sumber kecerdasan individu dengan kemampuan komponen yang bertujuan untuk memperbaiki kualitas keputusan. Dalam sistem pengambilan keputusan, terdapat beberapa metode yang bisa digunakan, pada penelitian ini menggunakan metode WP. Metode *Weighted product* merupakan suatu metode pengambilan keputusan yang efisien dalam perhitungan, selain waktu yang dibutuhkan lebih singkat dan banyak digunakan untuk menyelesaikan permasalahan dengan menggunakan perkalian antar nilai kriteria yang telah ditentukan, yang dimana nilai dari setiap kriteria harus dipangkatkan terlebih dahulu dengan bobot kriteria yang telah ditetapkan diawal (Hafiz, 2018).

Dari permasalahan tersebut penulis ingin mengangkat judul penelitian yaitu **“PEMILIHAN BIJI KOPI BERKUALITAS UNTUK PERSEDIAAN DALAM MENUNJANG *SUPPLY CHAIN MANAGEMENT* PADA DUA PINTU COFFEE ROASTERY DENGAN METODE *WEIGHTED PRODUCT*”**.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas dapat disimpulkan permasalahan yang akan dibahas pada laporan ini sebagai berikut:

1. Bagaimana Dua Pintu Coffee Roastery memilih biji kopi berkualitas untuk persediaan dalam menunjang *Supply Chain Management* ?
2. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan dalam pemilihan biji kopi pada Dua Pintu Coffee Roastery?
3. Bagaimana penggunaan metode *Weighted Product* dalam pemilihan biji kopi untuk persediaan pada Dua Pintu Coffee Roastery?

1.3 Hipotesa

Hipotesa merupakan dugaan sementara dimana nantinya akan dibuktikan dengan hasil penelitian yang dilakukan. Berdasarkan permasalahan yang ada dapat dikemukakan beberapa hipotesa sebagai berikut:

1. Diharapkan Dua Pintu Coffee Roastery dapat memilih biji kopi yang berkualitas yang diambil dari para petani untuk persediaan sehingga dapat menunjang *Supply Chain Management*.
2. Diharapkan Dua Pintu Coffee Roastery mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan dalam pemilihan biji kopi yang berkualitas.
3. Diharapkan dengan menggunakan metode *Weighted Product* dapat membantu Dua Pintu Coffee Roastery dalam mengambil suatu keputusan untuk menentukan pemilihan biji kopi yang berkualitas dengan mempertimbangkan kriteria dan bobot biji kopi yang diambil dari para petani.

1.4 Batasan Masalah

Agar tidak terjadinya penyimpangan maupun pelebaran pokok masalah dalam penyusunan penelitian ini maka peneliti memberikan batasan masalah, hal ini dimaksudkan agar langkah-langkah masalah tidak menyimpang, adapun batasan masalah yaitu sebagai berikut:

1. Pemilihan biji kopi berkualitas untuk persediaan dalam menunjang *Supply Chain Management*.
2. Metode *Weighted Product* yang nantinya membantu dalam pengambilan keputusan dengan mempertimbangkan kriteria dan bobot.
3. Studi kasus dilakukan di Dua Pintu Coffee Roastery.

1.5 Tujuan Penelitian

Peneliti dalam melaksanakan penelitian ini memiliki beberapa tujuan yang ingin dicapai diantaranya adalah:

1. Membantu pihak Dua Pintu Coffee Roastery memilih biji kopi berkualitas untuk persediaan dalam menunjang *Supply Chain Management*.
2. Untuk mengetahui apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan dalam pemilihan biji kopi.
3. Untuk membantu meningkatkan kualitas kopi yang dihasilkan pihak Dua Pintu Coffee Roastery.

1.6 Manfaat Penelitian

Ada beberapa manfaat yang didapat dalam penelitian ini, yang nantinya dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi instansi

Sebagai metode yang dapat digunakan dalam memilih biji kopi yang berkualitas untuk persediaan pada Dua Pintu Coffee Roastery.
2. Manfaat bagi penulis
 - a. Sebagai batu loncatan bagi penulis untuk menetapkan dan mengembangkan wawasan di bidang ilmu pengetahuan, sehingga penulis dapat menggunakan metode *Weighted Product* dalam memilih biji kopi berkualitas untuk persediaan dalam menunjang *Supply Chain Management*.

- b. Terimplementasinya pengetahuan yang didapat sehingga dapat membantu pihak Roastery dalam mengatasi dan menyelesaikan masalah yang ada perihal pekerjaan khususnya pada pemilihan biji kopi.
 - c. Sebagai acuan bagi penulis dalam penelitian selanjutnya.
3. Manfaat bagi pembaca

Penelitian ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan dapat dipergunakan sebagai referensi untuk penelitian.

1.7 Gambaran Sekilas Tentang Objek Penelitian

1.7.1 Sekilas Tentang Dua Pintu Coffee Roastery

Dua Pintu berdiri di tahun 2015, dengan nama awal yaitu Konco Brew And Bar. Dengan seiring berjalannya waktu dengan modal yang seadanya, dari yang awalnya Konco Brew And Bar yang hanya menyediakan minuman Milkshake, kemudian berkembang dan semakin berkembang hingga jadilah Dua Pintu. Setelah itu Dua Pintu mulai menetapkan untuk memproduksi bahan kopi sendiri, dan pada tahun awal tahun 2017 mulai meroasting kopi untuk kebutuhan Dua Pintu. Pada 2018 Dua Pintu membeli mesin *Roasting* yang lebih baik, dan disinilah Dua Pintu mulai membuat bahan baku kopi yang dipasarkan ke beberapa *Coffee Shop* yang ada di Kota Padang.

Dua Pintu bekerja sama dengan Koperasi Solok Radjo dalam supply biji kopi, dimana Koperasi Solok Radjo mengambil biji kopi yang masih berbentuk ceri merah dari para petani, kemudian diolah hingga menjadi *green bean*, dan Dua Pintu mengambil biji kopi dari Koperasi Solok Radjo dalam bentuk *green bean*. Dua Pintu mengambil *green bean* di Koperasi Solok Radjo hanya Kopi Arabika

saja. Selain di Koperasi Solok Radjo, Dua Pintu juga mengambil green bean di beberapa tempat ada di Situjuh, Bukittinggi (Balingka), dan Sijunjung. Dua Pintu juga ada mengambil dari luar daerah yaitu Lampung dan Temanggung, kopi yang diambil khususnya Robusta.

Dua Pintu mempunyai variatif harga berdasarkan grade-grade kopi. Ada yang paling tinggi yaitu *Speciality Coffee* yang diolah dengan baik dan harga yang lebih tinggi. Kemudian ada yang premium, *grade 1*, *grade 2* dan *grade 3*. Tak hanya *roasting* kopi, Dua Pintu juga menerima jasa penggilingan kopi hingga menjadi bubuk kopi. Di Kota Padang kopi susu termasuk kopi yang paling diminati, disini para *Coffee Shop* membeli *roast bean* yang premium. Dua Pintu mempunyai *brand* yaitu dengan nama Dua Pintu. Adapun beberapa *Coffee Shop* yang membeli bahan persediaan di Dua Pintu yaitu Situ Koffie, Tara Kopi, Clayton Resto And Cafe, dan masih banyak lagi.

1.7.2 Struktur Organisasi Toko

Adanya struktur organisasi diharapkan dapat membantu dan mengetahui informasi dengan jelas mengenai tugas, wewenang dan tanggung jawab di Dua Pintu Coffee Roastery. Adapun struktur organisasi Dua Pintu Coffee Roastery dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1.1 Struktur Organisasi Dua Pintu Coffee Roastery

