

Strategi Pengadaan Kopi Robusta dengan Pendekatan *Fishbone Diagram*: Studi Kasus Kafe Semesta Purwokerto

Krisjayanti^a, Nabila Aminatun Salamah^a, Fauzan Romadlon^{a*}, Rizq Athallah Puddin^a

^a Program Studi Teknik Industri, Kampus Purwokerto, Universitas Telkom, Jalan DI Panjaitan 128, Purwokerto 53147

*fauzanro@telkomuniversity.ac.id

ABSTRAK

Pada perkembangan ekonomi Indonesia, industri pengolahan kopi memberikan nilai ekonomi dalam penciptaan lapangan kerja dan pendapatan. Pendirian berbagai kafe modern meningkatkan konsumsi kopi nasional, seperti yang terlihat di Kafe Semesta. Di kafe tersebut terdapat jumlah biji kopi Robusta yang tergolong tinggi, namun strategi pengadaan masih tergolong lemah. Masalah timbul dari aktivitas pemesanan, pembelian, dan penerimaan. Setiap aktivitas memiliki keterbatasan seperti kualitas, kuantitas, dan harga. Menentukan strategi yang tepat untuk pengadaan kopi Robusta di Semesta Coffee Shop dengan memberikan solusi untuk masalah pengadaan bahan baku yang ada. Studi ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan melakukan analisis fishbone melalui wawancara, survei, dan pengurangan data. Hasil menunjukkan bahwa kafe tersebut perlu meningkatkan atributnya; manusia, metode, bahan, dan lingkungan. Peningkatan ini harus dicapai untuk memenuhi kepuasan pelanggan. Rekomendasi perbaikan untuk kafe Semesta meliputi pembuatan perjanjian tertulis dengan pemasok agar jumlah pesanan dapat dipenuhi sepenuhnya tanpa kenaikan harga biji kopi Robusta dan mencari pemasok cadangan dengan spesifikasi yang memenuhi standar.

Kata Kunci: Bahan baku, Kafe, Kopi, Pengadaan, Pembelian,

ABSTRACT

Regarding Indonesia's economic development, the coffee processing industry provides economic value in job creation and income generation. The establishment of various modern cafes has increased national coffee consumption, as seen at the Semesta Cafe. The cafe has a relatively high quantity of Robusta coffee beans, but the procurement strategy remains weak. Problems arise from ordering, purchasing, and receiving activities. Each activity has limitations such as quality, quantity, and price. Determining the appropriate strategy for Robusta coffee procurement at Semesta Coffee Shop by providing solutions to existing raw material procurement problems. This study uses a qualitative approach by conducting fishbone analysis through interviews, surveys, and data reduction. The results indicate that the cafe needs to improve its attributes: people, methods, materials, and environment. These improvements must be achieved to meet customer satisfaction. Recommendations for improvement for Semesta Cafe include establishing written agreements with suppliers to ensure full order fulfillment without increasing the price of Robusta coffee beans and finding backup suppliers with specifications that meet standards.

Keywords: Cafe, Coffee, Procurement, Purchasing, Raw materials.



<https://doi.org/10.33005/wj.v18i1.161>



semnasti.telkomuniversity.ac.id



semnasti@telkomuniversity.ac.id

1. Pendahuluan

Sektor perkebunan di Indonesia kini telah meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Salah satu perkebunan yang memiliki nilai ekonomi tinggi adalah perkebunan kopi. Indonesia kini menempati peringkat keempat sebagai produsen kopi terbesar di dunia setelah Brasil, Vietnam, dan Kolombia. Pada tahun 2021, Badan Pusat Statistik (BPS) menginformasikan bahwa volume produksi kopi akan mencapai 774.60 ribu ton, setara dengan 7 persen dari produksi kopi global. Provinsi Lampung merupakan salah satu produsen kopi dengan volume tertinggi di Indonesia. Tidak hanya di Provinsi Lampung, tetapi juga di Provinsi Jawa Tengah, khususnya di wilayah Temanggung dan Banjarnegara, produksi kopi dihasilkan dalam volume yang relatif tinggi. Pengembangan industri pengolahan kopi di Jawa Tengah dan Lampung merupakan peluang besar [1].

Saat ini, industri kopi sedang mengalami peningkatan yang signifikan. Situasi ini disebabkan oleh banyaknya kedai kopi modern berskala besar atau kedai kopi di berbagai kota. Pengembangan konsumsi kopi nasional saat ini dapat mencapai 282.000 ton per tahun. Peningkatan konsumsi kopi ini menciptakan persaingan antara berbagai kedai kopi. Selain itu, petani kopi kesulitan memenuhi permintaan pasar. Persaingan antara kopi dan kedai kopi tentu akan menghadapi berbagai hambatan. Selama perkembangan kafe, untuk mempertahankan persaingan antar kafe, perlu memperhatikan pemasaran, pengadaan bahan baku, dan pengolahan [2]. Dengan meningkatnya volume konsumsi kopi, tentu saja produksi kopi juga harus ditingkatkan. Salah satu kafe di Purwokerto mengalami masalah dalam mengembangkan kafanya; kafe tersebut dikenal sebagai Semesta *Coffee Shop*. Di kafe Semesta, volume konsumsi kopi Robusta relatif tinggi, yaitu menghabiskan 10 kg-15 kg kopi Robusta per bulan. Tingginya permintaan konsumen terhadap produk kopi yang diolah menjadi minuman telah meningkatkan pasokan bahan baku kopi. Oleh karena itu, kafe Semesta mengalami masalah dalam pengembangan kafe, yaitu dalam pengadaan bahan baku [3].

Manajemen persediaan, yang melibatkan pengelolaan bahan baku atau produk jadi, merupakan hal yang perlu diterapkan dalam bisnis. Masalah bahan baku juga sering terjadi, yang berdampak pada keuntungan perusahaan yang dijalankan [4]. Kedai kopi Semesta ini mengalami masalah dalam pembelian bahan baku kopi mentah. Pembelian bahan baku kopi Robusta di Kafe Semesta ini tidak hanya digunakan sebagai minuman di restoran. Namun, kafe Semesta ini memiliki peran lain: mendistribusikan bahan baku kopi Robusta ke beberapa outlet seperti Kopistory, Joglo Pinarak, dan Intisari. Oleh karena itu, Semesta kopi berperan sebagai distributor, dan proses pembuatan minuman kopi terkendala oleh ketidaktersediaannya bahan baku dari petani [5]. Masalah ini disebabkan oleh petani yang harus membagi hasil panen kopi dengan beberapa kafe di berbagai kota yang terikat kontrak dengan jumlah kuitansi yang sama untuk setiap pengiriman, sehingga permintaan dari kafe Semesta ini tidak terpenuhi [6]. Dalam pengadaan bahan baku kopi, masalah sering terjadi, termasuk kualitas, kuantitas, dan ketepatan waktu.

Mengenai proses pembelian bahan baku kopi, perlu dipertimbangkan bahwa kualitas, pengiriman, dan riwayat kinerja petani merupakan kriteria yang harus dipertimbangkan. Produsen bisnis perlu mengikat kontrak dan menjamin pasokan bahan baku dalam volume, jumlah, kualitas, lokasi, dan waktu yang tepat [7]. Dalam manajemen pengadaan, pemilihan pemasok bahan baku merupakan salah satu keputusan kritis yang esensial untuk menciptakan nilai dan meminimalkan biaya. Oleh karena itu, pengusaha bisnis kopi harus menjaga pengadaan bahan baku yang tepat. Jika pengadaan bahan baku ini terlalu besar, hal itu akan menambah biaya modal atau investasi yang signifikan.

Sebaliknya, jika pengadaan bahan baku tidak memadai, hal ini pasti akan mengurangi kualitas layanan konsumen [8]. Berdasarkan deskripsi di atas, dibutuhkan

penelitian terkait analisis pengadaan bahan baku untuk kopi robusta di kafe Semesta. Solusi yang diusulkan bertujuan untuk membantu mengatasi kesulitan dalam pengadaan bahan baku sehingga bisnis proses Kafe Semesta dapat berjalan dengan baik. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk memberikan rujukan untuk pengadaan biji kopi robusta sehingga lebih sustain.

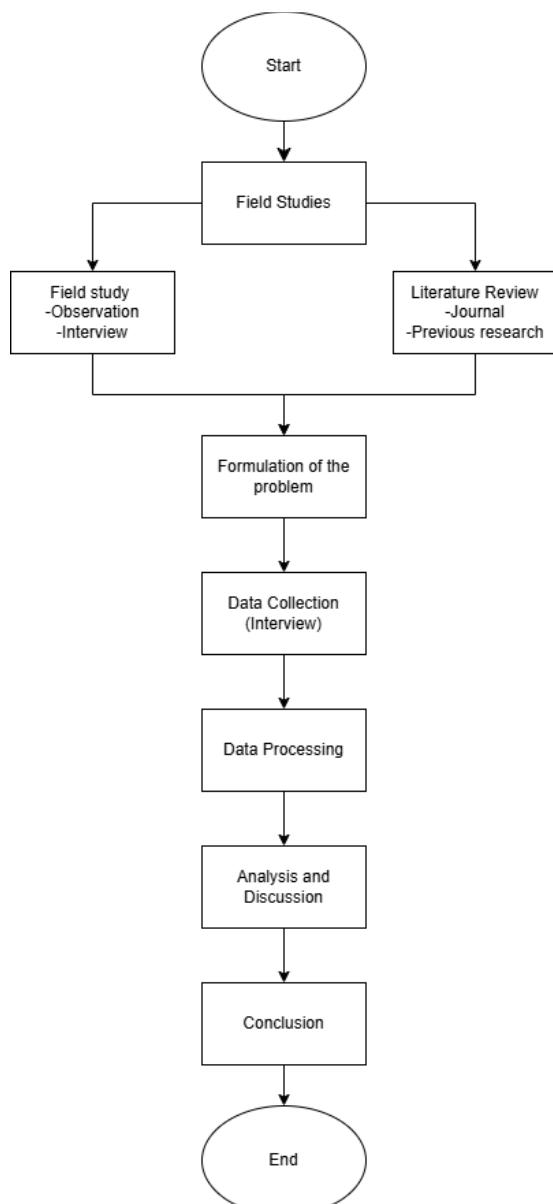
2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif sebagai acuan untuk mengidentifikasi masalah yang terdapat dalam proses pembelian bahan baku di kafe Semesta. Berdasarkan referensi [9]. Penelitian kualitatif ini menggunakan data deskriptif, yang meliputi subjek penelitian serta peneliti itu sendiri. Penelitian ini berfokus pada masalah yang terjadi dalam pembelian bahan baku untuk pengadaan bahan baku kopi robusta di kafe Semesta.

Penelitian ini dilakukan di Kedai Kopi Semesta yang berlokasi di Purwokerto. Beberapa hal dipertimbangkan dalam memilih lokasi ini. Pertama, Kedai Kopi Semesta adalah kedai kopi yang ramai dikunjungi oleh para penggemar kopi. Tidak hanya itu, kedai ini juga menjadi tempat bagi mahasiswa dan pekerja kantoran untuk bekerja. Kedua aktivitas tersebut terkait dengan kegiatan kuliah (pekerjaan) atau sekadar bersantai bersama teman. Di balik fakta bahwa kafe ini ramai dikunjungi, ternyata terdapat beberapa kendala dalam pembelian bahan baku untuk pengadaan barang. Selain itu, Semesta Coffee Shop bukan hanya sekadar kafe. Kafe ini memiliki gudang sendiri yang juga berfungsi sebagai gudang sementara. Data yang digunakan dalam penelitian ini bersifat kualitatif. Penelitian kualitatif menghasilkan data dalam bentuk tertulis, lisan, dan perilaku subjek penelitian. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data ini diperoleh langsung dari awal (tanpa perantara)[10].

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara mendalam dengan sumber langsung. Wawancara ini dilakukan dengan menyusun beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan penelitian. Diagram penelitian ditampilkan pada Gambar 1.





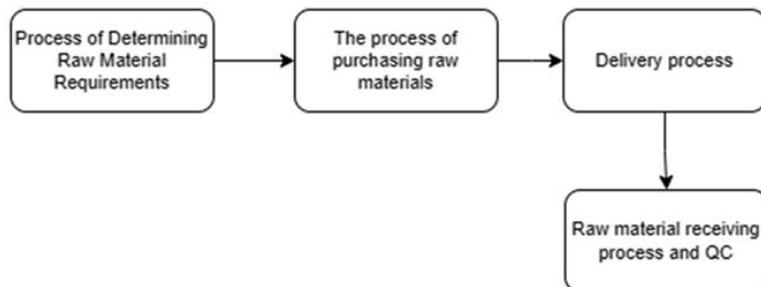
Gambar 1. Kerangka Kerja Metodologi Sumber Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode Fishbone untuk menganalisis data kualitatif yang digunakan untuk mengidentifikasi masalah yang timbul dalam proses pengadaan bahan baku Robusta. Beberapa tahap dilalui dalam metode analisis kualitatif yaitu pengumpulan data dan analisis dalam penelitian ini menghasilkan keluaran berupa kalimat dan narasi yang diperoleh dari observasi dan wawancara.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Prosedur Pembelian dan Pengadaan Bahan Baku

Pembelian bahan baku kopi robusta di kafe Semesta dilakukan melalui metode pembelian dari pemasok, yaitu para petani. Kafe Semesta memiliki prosedur pembelian - pembelian bahan baku kopi robusta oleh pemilik. Tujuannya adalah untuk memastikan proses pembelian berjalan lancar. Pendekatan pembelian bahan baku dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram Alir Pembelian (pembelian)-Pengadaan Bahan Baku

Proses pengadaan bahan baku atau bahan di Kedai Kopi Semesta di Purwokerto dilakukan dalam beberapa tahap, dimulai dengan permintaan pembelian bahan baku kopi Robusta oleh pemilik Kedai Kopi Semesta. Pembelian ini dilakukan di beberapa perkebunan kopi di Indonesia. Kopi yang siap dipanen akan dikirim melalui layanan pengiriman seperti JNT, JNE, ID Express, dan banyak lagi. Setelah barang tiba, barang akan diperiksa untuk menentukan kualitas barang dan apakah ada cacat atau tidak. Aktivitas pertama adalah permintaan dan proses pembelian. Aktivitas yang dilakukan dalam proses ini adalah pemilik kafe Semesta meminta biji kopi Robusta kepada petani penghasil biji kopi. Setelah memesan biji kopi, petani akan menyediakan pesanan sesuai dengan permintaan. Permintaan yang telah diproses akan diikuti oleh proses pembayaran yang dapat dilakukan melalui transfer. Jika jumlah permintaan dari pemilik dan jumlah biji kopi yang tersedia tidak sesuai, petani biji kopi akan mengirimkan beberapa biji kopi sesuai dengan jumlah yang tersedia.

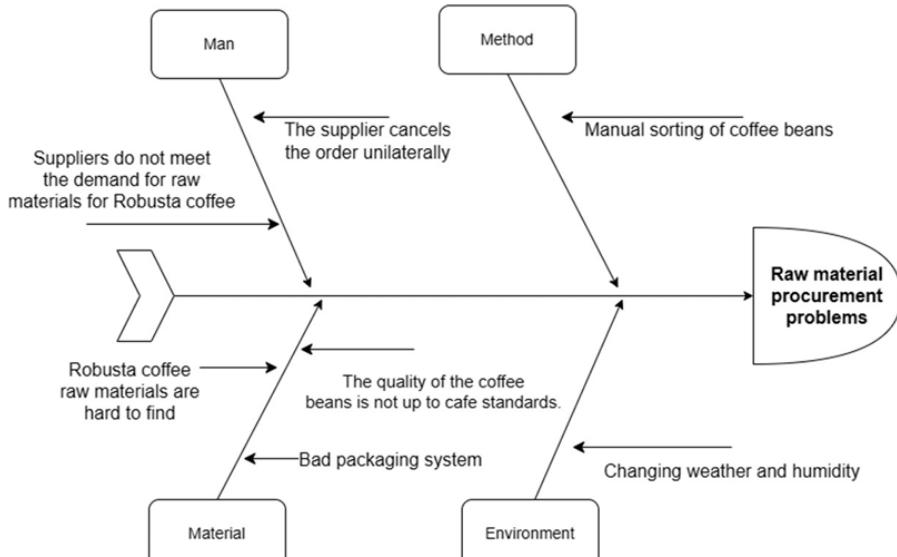
Kemudian, aktivitas selanjutnya adalah evaluasi pemasok. Pemilik kafe Semesta memilih pemasok kopi Robusta, dan setelah itu, hubungan jangka panjang akan terjalin antara pembeli dan penjual. Evaluasi pemasok merupakan hal yang paling krusial ketika sebuah perusahaan membeli bahan baku. Karena aktivitas ini merupakan awal dari proses produksi suatu produk, evaluasi pemasok yang baik akan memperlancar proses produksi kafe, menghasilkan produk berkualitas tinggi, dan menghasilkan keuntungan yang berlipat ganda. Dari hal ini, dapat dilihat bahwa kafe Semesta menggunakan beberapa jenis perencanaan dalam mengevaluasi pemasok, termasuk Categorical Plant, yang berfokus pada catatan informasi formal, dan The Weight Plan, yang merupakan rencana dengan penilaian bobot yang komprehensif terhadap setiap faktor pemasok [4]. Selanjutnya, aktivitas berikutnya adalah pesanan pembelian. Pemilik kafe Semesta membuat dokumen untuk menunjukkan barang yang akan dibeli dari pemasok biji kopi. Pesanan Pembelian ini digunakan sebagai kontrak antara pemilik dan pemasok biji kopi Robusta. Tingkat efektivitas proses ini bergantung pada seberapa spesifik dan seberapa detail yang dibuat oleh pemilik. Proses ini dilakukan sebagai bukti pesanan yang telah dibuat dan untuk meminimalkan kesalahan dalam pesanan baik dari segi kuantitas maupun kualitas [3].

Terakhir adalah penerimaan bahan baku dari pemasok. Kondisi bahan baku biji kopi Robusta yang disediakan oleh pemasok cukup baik, namun masih terdapat beberapa biji kopi yang cacat. Situasi ini disebabkan karena pemasok masih melakukan proses pengemasan secara manual, sehingga biji kopi yang berukuran besar (elephant beans) masih dapat masuk kedalam proses pengemasan.

3.2. Masalah dalam Kegiatan Pengadaan Bahan Baku

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara yang dilakukan dengan pemilik dan karyawan kafe Semesta, ditemukan bahwa terdapat beberapa penyebab masalah yang terjadi dalam kegiatan pengadaan bahan baku. Diagram Fishbone di bawah ini

menganalisis faktor-faktor yang menyebabkan masalah dalam pengadaan bahan baku [12]. Faktor-faktor yang menyebabkan masalah meliputi manusia, metode, bahan, dan lingkungan.



Gambar 3. Diagram Fishbone

Gambar 3 menggambarkan analisis empat variabel pada diagram Fishbone: manusia, metode, bahan, dan lingkungan. Pertama, faktor manusia: Pemasok tidak dapat memenuhi permintaan bahan baku kopi Robusta. Dalam proses permintaan dan pembelian, terdapat masalah di mana pemasok tidak dapat memenuhi permintaan bahan baku kopi Robusta. Misalnya, permintaan dari Semesta Coffee Shop sendiri adalah 15 kg biji kopi Robusta setiap bulan, tetapi pemasok hanya dapat memenuhi hingga 10 kg. Setiap bulan. Situasi ini disebabkan oleh banyaknya permintaan dari distributor dan kafe kopi lainnya.

Sementara itu, dari sisi kafe Semesta sendiri, kafe ini memiliki gudang sementara untuk mengirimkan biji kopi ke kafe-kele lain, termasuk Digest, Kopi Story, Pinarak, dan banyak lagi. Selain itu, pemasok membatalkan pesanan secara sepihak. Situasi ini disebabkan oleh meningkatnya permintaan pelanggan dan penambahan pelanggan baru. Selain itu, waktu panen yang tidak pasti membuat petani membatalkan pesanan jika jumlah panen tidak sesuai.

Faktor kedua adalah faktor metode. Masalahnya terletak pada penyortiran biji kopi secara manual. Dalam hal ini, petani biji kopi masih menggunakan penyortiran manual tanpa menggunakan mesin. Pekerja hanya menggunakan kemampuan dengan tingkat akurasi yang terbatas. Variabel ketiga adalah bahan baku. Masalahnya berfokus pada bahan baku kopi robusta yang sulit ditemukan. Banyak permintaan pelanggan dan meningkatnya jumlah distributor selain kafe Semesta membuat biji kopi robusta semakin sulit diperoleh. Hal ini membuat kafe Semesta harus bersaing atau berbagi biji kopi dengan pihak lain. Kualitas biji kopi tidak memenuhi standar kafe. Meningkatnya permintaan membuat beberapa petani curang dengan mengirimkan biji kopi yang tidak sesuai jenisnya atau banyak biji kopi busuk sebelum sampai. Spesifikasi bahan baku yang diterapkan oleh kafe Semesta untuk membeli biji kopi meliputi: 1) Bahan baku yang dibeli dapat disimpan hingga satu tahun; 2) Merah; 3) Tidak cacat atau rusak; 4) Berukuran sama. Sistem kemasan yang buruk. Metode kemasan yang masih sederhana dan dengan peralatan yang belum memadai membuat barang mengalami kerusakan saat tiba di tujuan.

Terakhir adalah lingkungan. Hal ini menandakan perubahan cuaca dan kelembapan, yang sangat berpengaruh pada proses pertumbuhan biji kopi. Hal tersebut juga memengaruhi proses penyimpanan di gudang sebelum dikirim ke pelanggan. Faktor kelembapan akan memengaruhi rasa kopi tersebut sehingga kualitas biji kopi menurun [6].

3.3. Usulan Perbaikan

Setelah mengetahui beberapa faktor yang menyebabkan masalah pada bahan baku kopi Robusta, langkah selanjutnya adalah melakukan perbaikan dengan mencegah penyebab masalah tersebut. Pada aspek manusia, kedai kopi harus menyediakan perjanjian tertulis dengan pemasok agar jumlah pesanan dapat dipenuhi sepenuhnya tanpa kenaikan harga biji kopi Robusta. Solusi kedua adalah mencari pemasok cadangan dengan spesifikasi yang memenuhi syarat. Selain itu, diperlukan penelitian untuk melakukan analisis penilaian pemasok agar pemasok berkualitas dapat diperoleh sesuai dengan kriteria bahan baku dari kafe Semesta. Kafe-kafe harus melakukan kesepakatan dengan pemasok terkait kualitas dan kuantitas pembelian biji kopi.

Pada metode, kafe hendaknya merekomendasikan agar penyortiran dilakukan menggunakan mesin agar hasil yang diperoleh lebih efektif dan efisien. Untuk bahan baku, kafe harus mencari pemasok biji kopi cadangan agar kebutuhan stok biji kopi Robusta tetap terpenuhi tanpa harus mengurangi jumlah kopi atau menghilangkan stok kopi yang akan diproduksi dan dikirim ke kafe lain. Selain itu, kafe harus mengembalikan bahan baku kepada petani kopi untuk menghindari kerugian akibat biji kopi yang tidak memenuhi standar. Pada aspek lingkungan, pendekatan yang diambil adalah membantu petani mengambil langkah pencegahan seperti menanam biji kopi menggunakan atap plastik transparan agar sinar matahari masih dapat menyinari tanaman kopi. Selain itu, membuat gudang sementara dengan suhu yang cukup, paparan sinar matahari, dan kelembapan yang sesuai.

4. Kesimpulan

Penelitian ini dilakukan karena kafe mengalami peningkatan permintaan, namun pasokan biji kopi bernilai rendah, baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Strategi yang dapat diterapkan dapat dilakukan dengan mengamati berdasarkan empat atribut, yaitu manusia, metode, bahan, dan lingkungan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kafe Semesta sebaiknya melakukan perjanjian dengan pemasok. Hal ini dilakukan untuk meminimalkan persediaan biji kopi yang berlebih. Limitasi penelitian ini hanya terbatas pada proses pengadaan Kafe Semesta. Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan dengan mempertimbangkan perspektif pelanggan dan strategi untuk meningkatkan kepuasan pelanggan berdasarkan kinerja pemasok.

Pustaka

- [1] A. Fitri, D. Berliana, and N. Anggraini, "Pengadaan Bahan Baku Produk Kopi Ready to Drink pada Coffee Shop di Kota Bandar Lampung," Agrimor, vol. 6, no. 1, pp. 42–48, 2021, doi: 10.32938/ag.v6i1.1242.
- [2] Y. D. Sulistioningrum, K. Murniati, and A. Nugraha, "Analisis Pengadaan Bahan Baku, Keuntungan, Saluran Pemasaran, Dan Jasa Layangan Pendukung Agroindustri Keripik Singkong Dikelurahan Ganjar Asrikecamatanmetro Baratkota Metro," J. Ilmu-Ilmu Agribisnis, vol. 10, no. 1, p. 94, 2022, doi: 10.23960/jiia.v10i1.5684.

- [3] S. Candra and H. J. Nadapdap, "Manajemen pengendalian kualitas dalam menjaga eksistensi pada kopi babah kacamata di salatiga," *Manaj. Pengendali. Kualitas Dalam Menjaga Eksistensi Pada Kopi Babah Kacamata Di Salatiga Selvia*, vol. 22, no. Jurnal Agribisnis Vol: 22 No: 2 Desember 2020, pp. 166–177, 2020.
- [4] J. Yuan, "Analysis of Practical Teaching Methods for Logistics Management Major in Higher Vocational Colleges – Taking the Procurement Management Practice Course as an Example," *J. Contemp. Educ. Res.*, vol. 6, no. 2, pp. 43–48, 2022, doi: 10.26689/jcer.v6i2.3540.
- [5] S. Ma, G. Li, and M. Liu, "Procurement competition in the presence of IoT-enabled B2B E-commerce," *Electron. Commer. Res. Appl.*, vol. 49, no. September, p. 101091, 2021, doi: 10.1016/j.elerap.2021.101091.
- [6] D. M. Utama, I. Santoso, Y. Hendrawan, and W. A. P. Dania, "Integrated procurement-production inventory model in supply chain: A systematic review," *Oper. Res. Perspect.*, vol. 9, no. September 2021, p. 100221, 2022, doi: 10.1016/j.orp.2022.100221.
- [7] I. B. Suryaningrat, "Raw Material Procurement on Agroindustrial Supply Chain Management: A Case Survey of Fruit Processing Industries in Indonesia," *Agric. Agric. Sci. Procedia*, vol. 9, pp. 253–257, 2016, doi: 10.1016/j.aaspro.2016.02.143.
- [8] G. P. Kaban and P. Wicaksono, "Analisis Dan Mitigasi Risiko Rantai Pasok Pada Pengadaan Material Produksi Dengan Model House of Risk (Hor) Pada Industri Mebel (Studi Kasus Pt. Xyz)," *J. Online Tek. Ind.*, vol. 9, no. 1, pp. 74–79, 2020.
- [9] M. Ahmad and D. P. Nasution, "Analisis Kualitatif Kemampuan Komunikasi Matematis Siswa Yang Diberi Pembelajaran Matematika Realistik," *J. Gantang*, vol. 3, no. 2, pp. 83–95, 2018, doi: 10.31629/jg.v3i2.471.
- [10] M. F. Abdurrahman, A. Daryanto, and A. Nuraisyah, "Coffee to Go Marketing Mix (7P) Analysis to Improve Customer Satisfaction (Case Study Katuhu Coffee)," *Bus. Rev. Case Stud.*, vol. 2, no. 2, pp. 70–79, 2021, doi: 10.17358/brcs.2.2.70.
- [11] Patel, "Pengadaan barang baku pada PT.XYZ dengan Pendekatan Fuzzy AHP," pp. 9–25, 2019.
- [12] T. Nursabila, M. N. Ardiansyah, U. Telkom, S. De Boer, R. Pasok, and S. Pengukuran, "Perancangan Sistem Monitoring Pengukuran Kinerja Rantai Pasok Menggunakan Metode Bsc-Scor Pada Design of Supply Chain Performance Measurement System Using Bsc Scor Method in Production Process of," *e-Proceering Eng.*, vol. 8, no. 5, pp. 8208–8224, 2021.