

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang berpotensi menghasilkan biji kopi untuk dapat dikembangkan dan memiliki cita rasa berbeda di setiap daerahnya. Letak geografis di Indonesia sangat cocok untuk dijadikan sebagai lahan perkebunan kopi. Faktor yang dapat mempengaruhi kualitas biji kopi tergantung dari lokasi dimana biji kopi ditanam, jenis kopi yang ditanam, iklim, pengolahan hasil panen maupun pasca panen. Biji kopi arabika sangat cocok ditanam di dataran tinggi, sedangkan biji kopi robusta sangat cocok ditanam di dataran rendah.

Dunia bisnis di bidang kopi menjadi tren dalam beberapa tahun terakhir. Perkembangan yang aktual pada dunia perkopian saat ini, banyak dimulai dari peminum kopi saja yang kemudian menjadi penikmat kopi, yang mana setelah itu muncul ketertarikan untuk membuka peluang bisnis yang menjadi sampingan sembari pemuas atas hobi. Banyak penikmat kopi yang mengembangkan usaha untuk menambah penghasilan maupun sebagai bisnis utama dalam mencari penghasilan. Berbeda halnya dengan masyarakat zaman dahulu yang hanya menikmati secangkir kopi di warung terdekat. Seiring perkembangan zaman, warung kopi atau kedai kopi semakin berkembang menjadi sebuah kedai kopi modern. Kedai kopi sebagai lini usaha yang termasuk ke dalam UMKM, sekalipun memiliki fleksibilitas yang tinggi jika dibandingkan dengan usaha yang berkapasitas lebih besar. Unit usaha seperti ini memerlukan perhatian khusus serta dukungan informasi yang akurat, agar terjadi jaringan bisnis yang terarah antara pelaku usaha kecil dan menengah dengan elemen daya saing usaha, yaitu jaringan pasar (Nasthika, 2011).

Pengusaha kedai kopi perlu memikirkan kualitas dan sejumlah hal penting lainnya dalam menjalankan bisnis. Sejumlah pengusaha kedai kopi mengutamakan tempat yang nyaman tanpa memikirkan kualitas dari biji kopi yang digunakan. Padahal, pada dasarnya biji kopi merupakan poin utama yang harus dipertimbangkan dalam membuka bisnis kedai kopi. Menikmati secangkir kopi dengan cita rasa yang beragam membutuhkan proses cukup panjang upaya untuk mempertahankan kualitas biji kopi, dimulai dari proses panen di kebun kopi dan

kemudian dilanjutkan proses pasca panen sampai dengan menghasilkan biji kopi kering yang sering disebut *green bean*.

Proses pengolahan biji kopi secara garis besar tidak hanya berhenti sampai proses pengolahan *green bean*, tetapi dilanjutkan dengan proses penyangraian (*roasting*) yang kemudian sampai dengan proses penggilingan (*grinding*). Tahap proses penyangraian (*roasting*) berperan penting bagi seorang pelaku usaha kedai kopi akan membutuhkan pemasok biji kopi (*roastery*) sebagai bahan baku utama.

Pemasok bahan baku kopi semakin dibutuhkan guna memenuhi kebutuhan para pelaku usaha kedai kopi, akan tetapi kebanyakan kualitas pemasok biji kopi saat ini menurun. Hal ini menjadi masalah ketika para pelaku usaha kedai kopi untuk memilih pemasok biji kopi, dikarenakan setiap biji kopi yang digunakan akan berpengaruh pada kualitas dari minuman yang disajikan.

UMKM Domus Kopi merupakan contoh kedai kopi yang melaksanakan berbagai proses bisnis di bidang perkopian, sekaligus menjadi obyek penelitian, sangat mempertimbangkan kualitas dan kuantitas biji kopi yang digunakan untuk membuat minuman yang berbahan dasar kopi. UMKM Domus Kopi masih mengalami kesulitan mencari pasok biji kopi *houseblend* sebagai bahan dasar kopi yaitu *espresso*. Pada masa-masa awal, pemasok utama yang digunakan Domus Kopi yaitu Karma *Roastery* tanpa memiliki pemasok cadangan lainnya. Secara umum, pengelolaan persediaan bahan baku menyebabkan biaya yang signifikan karena sering kali terjadi kesalahan, seperti kekurangan persediaan bahan baku, pemesanan yang berlebihan yang mengakibatkan biaya penyimpanan meningkat, keterlambatan pengiriman bahan baku karena penundaan pemesanan ke pemasok, dan permasalahan lainnya yang mungkin timbul. (Rizky et al, 2015).

Domus Kopi menggunakan biji kopi *houseblend* sebagai bahan baku utama sehingga bergantung dengan pemasok utama Karma *Roastery* dengan mengikuti permintaan konsumen. Karma *Roastery* bukan hanya memasok ke satu kedai kopi saja, melainkan ke kedai kopi lainnya sehingga pihak *Roastery* seringkali mengalami kesulitan sehingga tidak mampu untuk memasok biji kopi *houseblend* sesuai dengan jumlah permintaan dari Domus Kopi.

Domus Kopi merupakan bisnis yang diinisiasikan oleh Ashiang *Kitchen* pada tahun 2019, berlokasi di Jl. Serma Made Pil Blok 1/18, Dauh Puri Klod, Kecamatan Denpasar Barat, Bali 80114. Pemasok yang tercatat pernah bekerja sama dengan sejumlah pihak yang memang memiliki reputasi di bisnis kopi, antara lain: Jenar

Roastery, *Fine Cup Roastery*, *Lazarus Roastery*, dan *Proudigy Roastery*. Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan secara berkala, kerjasama yang bertahan hingga sekarang dengan *Proudigy* dan *Karma Roastery*. Sementara kerja sama dengan *Jenar*, *Fine Cup*, dan *Lazarus Roastery* harus berakhir, catatan yang menjadi evaluasi, meskipun ketiga pemasok memiliki harga murah namun selalu terkendala ketersediaan, rasa, dan kualitas.

Domus kopi saat ini telah memakai biji kopi dari *Proudigy* selama 3 (tiga) tahun. Perjanjian kerjasama antara Domus dengan *Proudigy* bersyarat minimal order 3 kilogram dalam seminggu. Permasalahan yang terjadi adalah harga per kilogram yang mahal atau terbilang lebih tinggi, yaitu Rp240.000,00/kg. Kualitas rasa pada biji kopi *Proudigy* bisa dikatakan memiliki citra rasa yang unggul dibandingkan dengan pemasok lainnya. Kelebihan dari *Proudigy* sendiri barangnya selalu tersedia dan bisa dipesan dalam situasi yang mendadak. Contohnya, ketika Domus dalam seminggu kehabisan pasokan biji kopi, *Proudigy* mampu memenuhi kebutuhan pasokan. Selain itu, Domus dengan *Proudigy* telah melakukan tanda tangan kontrak selama dua tahun yang diperpanjang sampai saat ini. Keberadaan *Proudigy* memang merupakan pertimbangan berdasarkan prinsip persediaan min max, di mana persediaan telah melewati batas minimum dan mendekati batas *safety stock*. Oleh karena itu, diperlukan *re-order level*, sementara batas maksimum merupakan batasan yang ditetapkan oleh perusahaan atau manajemen terkait investasi dalam bentuk persediaan bahan baku. Dengan memperhatikan batas maksimum dan minimum ini, kuantitas pesanan dapat ditentukan.

Bisnis yang dijalankan Domus Kopi terkait erat dengan potensi permasalahan terkait keberlanjutan, atau *sustainability*. Keberadaan pemasok berperan penting dalam menentukan keberlangsungan bisnis untuk dapat beroperasi secara terus menerus. Kata "keberlanjutan" banyak dilontarkan dan pemahaman tentang apa itu telah berubah selama bertahun-tahun. Banyak negara penghasil kopi mengalami kemiskinan dan kekurangan infrastruktur sosial yang efektif. Di pasar kopi yang sangat fluktuatif, produsen dan keluarga mereka sangat rentan. Keberlanjutan ekonomi industri ini sangat terkait dengan keberlanjutan sosial masyarakat di seluruh dunia. Harga kopi yang tidak stabil berdampak langsung pada akses terhadap pendidikan, perumahan, pangan, kesehatan, dan kebutuhan pokok lainnya. Keterpencilan geografis dari banyak petani kopi dapat

menimbulkan biaya yang sangat tinggi untuk hal-hal praktis seperti membeli peralatan atau mengangkut hasil panen.

Kehabisan persediaan, baik itu biji kopi atau lainnya, adalah permasalahan yang kerap terjadi pada kedai kopi dan pemilik kedai kopi sehingga dapat mengecewakan pelanggan dan menghentikan bisnis. Penetapan harga yang tidak tepat melakukan kebalikan dari menyemangati keuntungan. Faktor-faktor seperti pola cuaca dan curah hujan mempengaruhi produksi kopi dan berdampak langsung pada hasil panen. Namun, ini sebagian besar di luar kendali produsen. Perubahan iklim sekarang terbukti merusak mata pencaharian petani kopi, serta dapat menjadikan pasokan kopi menjadi tersendat.

Problematika yang dijelaskan di atas menjadi dasar permasalahan pada Domus Kopi, yang kemudian dapat diusulkan untuk mencari alternatif pemasok cadangan lainnya ketika Karma *Roastery* tidak menyanggupi dalam memasok biji kopi *houseblend*. Pada UMKM kedai kopi yang memiliki produksi berkelanjutan, telah diketahui jumlah kebutuhan bahan baku per bulan, minggu dan bahkan per hari. Oleh karena itu, penting untuk melakukan pengendalian bahan baku guna mencegah kerugian di masa yang akan datang. Proses pengendalian bahan baku pada UMKM kedai kopi melibatkan penyelesaian masalah, yang mencakup definisi masalah, estimasi waktu pengiriman barang dari pemasok (*lead time*), keberadaan persediaan stok aman di gudang (*safety stock*), penerimaan bahan baku, dan konsumsi bahan baku (Hijayani, 2011). Pada situasi tertentu Domus, bergantung pada satu pemasok dan hal tersebut bukan merupakan situasi yang baik dan berkesinambungan. Dalam mencari alternatif pemasok akan dilakukan proses pemilihan sesuai dengan standar dan kriteria yang dimiliki oleh Domus Kopi. Proses pemilihan pemasok cadangan akan dilakukan perbandingan berpasangan antara kriteria dan alternatif dari pemasok Karma *Roastery* dengan hasil pencarian pemasok cadangan lainnya.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang, permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah UMKM Domus Kopi belum memiliki pemasok yang tepat sesuai dengan kriteria yaitu pemasok kopi mampu memasok biji kopi sesuai dengan jumlah permintaan UMKM Domus Kopi. Sehingga, penjelasan di atas menghasilkan perumusan pertanyaan atas permasalahan sebagai berikut: apakah penilaian pembobotan dengan upaya membandingkan tiga alternatif pemasok biji

kopi dapat menghasilkan pilihan terbaik dalam mengatasi keterbatasan pemasok yang tidak menyanggupi memasok biji kopi *houseblend* sesuai dengan jumlah permintaan di UMKM Domus Kopi?

1.3. Tujuan Penelitian

Domus Kopi menghadapi masalah terhadap pemasok yang tidak menyanggupi dalam memenuhi permintaan biji kopi *houseblend*. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan alternatif pemasok biji kopi *houseblend* pada UMKM Domus Kopi dengan membandingkan pemasok utama dan tiga alternatif pemasok yang ada untuk mencari urutan pemasok yang memiliki bobot penilaian tertinggi, sehingga dapat menjadi usulan dalam menentukan alternatif pemasok biji kopi *houseblend* sesuai dengan kriteria yang diinginkan. Hasil penelitian ini akan memberikan penilaian pembobotan dengan upaya membandingkan tiga alternatif pemasok yang dapat menjadi referensi bagi UMKM Domus Kopi dalam menentukan keputusan, dan mengatur suplai biji kopi yang sesuai dengan standar ciri khasnya.

1.4. Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dari penelitian ini sebagai berikut.

- a. Penelitian dalam memilih pemasok biji kopi *houseblend* dilakukan pada UMKM Domus Kopi yang terletak di Jalan Serma Made.
- b. Bahan baku utama yang digunakan pada penelitian ini adalah biji kopi *houseblend*.
- c. Perbandingan pemasok dilakukan dengan pemasok yang sebelumnya sempat dicocokkan pada menu kopi di Domus Kopi.
- d. Pencarian pemasok dilakukan dengan mencari tiga pemasok lainnya sebagai pemasok cadangan di Domus Kopi.
- e. Penentuan standar kriteria dan alternatif pemasok hanya dapat ditentukan oleh pemilik Domus Kopi.