

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu hasil pertanian yang digemari oleh masyarakat luas. Selain itu, kopi juga merupakan salah satu komoditas andalan perkebunan yang dapat berfungsi sebagai penghasil devisa ekspor, sumber pendapatan petani dan penghasil bahan baku industri, penciptaan lapangan kerja dan pengembangan wilayah. Dari hasil survei yang dilakukan oleh Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia diketahui bahwa hampir 70% produksi kopi Indonesia dipasarkan ke berbagai negara dan hanya sekitar 30% yang digunakan untuk konsumsi domestik (Purba, 2008).

Proses pengolahan kopi secara umum dapat dibagi menjadi dua tahap yaitu pengolahan primer dari buah kopi menjadi biji kopi dan pengolahan sekunder dari biji kopi menjadi kopi bubuk. Pada saat ini, teknologi pengolahan kopi telah berkembang cukup pesat terutama dalam pengolahan kopi sekunder, terbukti dengan adanya produksi kopi bubuk dengan berbagai kualitas, berbagai rasa dan aroma, serta kopi instant yang menjadi produk populer.

Menurut Najiyati dan Danarti (2004), pembuatan kopi bubuk banyak dilakukan oleh petani, pedagang, pengecer, industri kecil, dan pabrik. Pembuatan kopi bubuk oleh petani biasanya hanya dilakukan secara tradisional dengan alat-alat sederhana. Hasilnya pun biasanya hanya dikonsumsi sendiri atau dijual bila ada pesanan. Pembuatan kopi bubuk oleh pedagang pengecer dan industri kecil sudah agak meningkat dengan mesin-mesin yang cukup baik, walaupun masih dalam jumlah yang terbatas dan hasilnya hanya dipasarkan sendiri ke pedagang

pengecer yang lebih kecil. Pembuatan kopi bubuk oleh pabrik biasanya dilakukan secara modern dengan skala cukup besar dan hasilnya dikemas dalam bungkus rapi kertas *aluminium foil* agar kualitasnya terjamin, serta dapat dipasarkan ke berbagai daerah yang lebih luas.

Permasalahan utama dari produk kopi bubuk adalah sifatnya yang higroskopis. Produk kopi bubuk yang dibiarkan tanpa diberi perlakuan lagi, akan menyerap air dari lingkungan, sehingga produk menggumpal dan akan mengurangi penerimaan konsumen. Salah satu cara penanggulangan yang dapat dilakukan untuk mempertahankan mutu produk adalah dengan dilakukan pengemasan dan penyimpanan yang baik.

Pengemasan merupakan salah satu tahap yang sangat penting dalam industri makanan dan minuman. Pengemasan melindungi produk yang dikemas dari kerusakan fisik, kimia, dan mikrobiologis, sehingga kerusakan selama penyimpanan dapat diminimalkan dan konsumen akan memperoleh produk dalam kondisi baik (Suyitno, 1990). Pengemas juga mempermudah pemindahan dan pengangkutan selama distribusi, sebagai media pemasaran, dan dapat meningkatkan nilai tambah produk melalui penampilan kemasan yang menarik.

Produk sebelum didistribusikan ke konsumen, disimpan di gudang penyimpanan. Penyimpanan dapat diartikan sebagai upaya untuk menjamin kontinuitas penyediaan suatu produk dalam keadaan tetap baik di masa mendatang dengan cara mengumpulkan dan menahannya pada suatu tempat tertentu (Suyitno, 1990). Selain kondisi produk saat penyimpanan, kondisi gudang penyimpanan juga harus diperhatikan, antara lain kebersihan, penerangan, dan kelembaban gudang penyimpanan.

Dalam upaya untuk meningkatkan pemasaran kopi bubuk maka dilakukan perencanaan pengemasan kopi bubuk untuk produk *Coffee Mix*

3in1 dengan kapasitas produksi sebesar 3 ton/hari, menggunakan kemasan *sachet aluminium foil* yang kemudian dikemas menggunakan karton lipat dan kardus. Perencanaan unit pengemasan dan penggudangan ini menlanjtkan dari pabrik industri hilir pengolahan kopi bubuk sekunder yang telah berproses di Jalan Gajah Mada 249 Jember milik PT. Perkebunan Nusantara XII (selanjutnya disebut PTPN XII).

Bentuk perusahaan PTPN XII adalah Perseroan Terbatas Negara (Persero) dengan status Badan Usaha Milik Negara (BUMN), yang seluruh sahamnya dimiliki oleh Pemerintah Republik Indonesia. Berdasarkan pola hubungan kerja dan lalu lintas tanggung jawab yang tampak dalam struktur organisasi PTPN XII, bentuk organisasinya termasuk lini dan staf, sedangkan wewenang pucuk pimpinan berasal dari rapat umum pemegang saham (RUPS) yang diadakan paling sedikit satu kali dalam setahun dan selambat-lambatnya 6 (enam) bulan sesudah tahun buku yang bersangkutan.

1.2 Tujuan

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan secara umum bertujuan untuk menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa, serta dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh mahasiswa dari dunia kerja. Sedangkan secara khusus, Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini bertujuan untuk merencanakan pengemasan *Coffee Mix 3in1* di PTPN XII (Persero) dengan kapasitas produksi sebesar 3 ton/hari.