

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian

Pada saat ini fenomena meminum kopi bukan lagi sekedar untuk menghilangkan kantuk tapi sudah menjadi suatu kebiasaan masyarakat, dimana kedai kopi atau *coffee shop* telah menjadi tempat berkumpul yang amat diminati. Objek penelitian dalam penelitian ini adalah salah satu *coffee shop* yang ada di Kabupaten Ciamis yaitu *Coffeetree* Ciamis. *Coffeetree* merupakan salah satu *coffee shop* yang berdiri ditengah maraknya tren *coffee shop* di Indonesia.



Gambar 1. 1 Logo Coffeetree

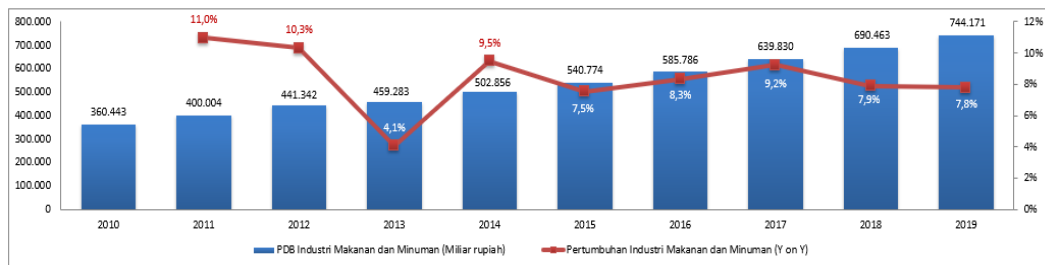
Sumber: Instagram @coffeetree._ (2020)

Terletak di jalan Station Belakang No. 48, *Coffeetree* telah berdiri sejak tahun 2019 yang pada awal mulanya berupa usulan dari keluarga kerena melihat hobi yang dapat dijadikan usaha yang berpeluang dan hingga saat ini dijalankan oleh salah satu anggota yaitu R. Bimo Haryo Wicaksono. Menurut *owner coffeetree* Wicaksono (2020) produk yang menjadi menu utama yaitu berbagai macam seduhan kopi *manual* dan *espresso based* yaitu *Pourover*, *Vietnam Drip*, *Tubruk*, *Kopi Susu*, *Mochaccino*, *Cappuccino*, *Americano*, *Long Black* serta *Es Kopi Susu*. Namun diluar itu mereka pun menyediakan menu *non coffee* seperti *Mojito*, *Chocolatte*, *Milkshake*, dan berbagai macam seduhan teh. Selain kopi yang enak,

Coffeetree juga menawarkan konsep tempat yang sangat nyaman dan menyatu dengan alam (Wicaksono, 2020).

1.2 Latar Belakang Penelitian

Pada saat ini industri makanan dan minuman telah menjadi salah satu industri yang sangat berkembang dan selalu meningkat. Menurut Rahma (2020) Kementerian Perindustrian (Kemenperin) akan fokus memacu pengembangan industri makanan dan minuman, karena industri tersebut menjadi sektor andalan yang mampu memberikan kontribusi besar terhadap perekonomian nasional. Lalu menurut Endarwati (2019) pertumbuhan industri makanan dan minuman sepanjang tahun 2019 hanya dapat tumbuh sebesar 7,8% sedikit lebih rendah dari tahun 2018 yang mencapai 7,9% yang dapat dilihat di gambar 1.2.



Gambar 1. 2 Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman

Sumber: Data Industri Research (2020)

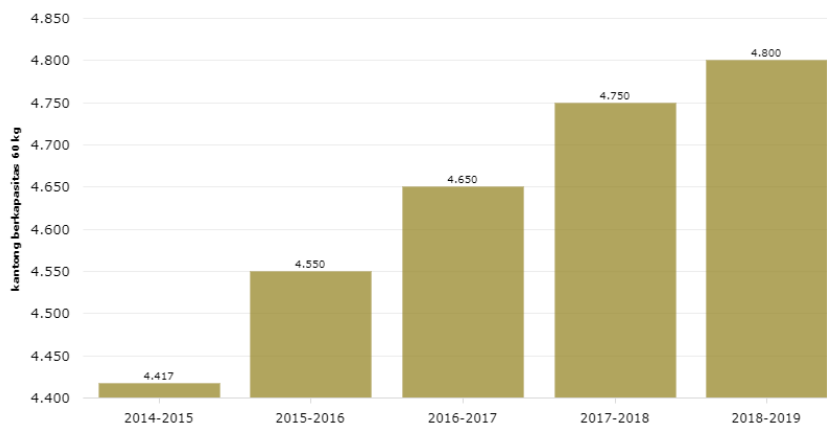
Menurut Arief (2019) menyatakan bahwa Kementerian Perindustrian (Kemenperin) mencatat aktivitas industri minuman pada semester I/2019 tumbuh sebesar 22,7% secara tahunan dan juga adapun kontribusi industri minuman terhadap produk domestic bruto (PDB) sebesar 2,01% pada industri pengolahan nonmigas. Pada gambar 1.2 menunjukkan pertumbuhan industri makanan dan minuman dari tahun 2010 hingga tahun 2019, industri minuman sendiri terus didorong untuk terus dipacu pertumbuhannya.

Saat ini produk minuman yang sedang beredar di Indonesia tentunya bukan hanya dari industri besar saja, melainkan dari industri kecil pun memiliki ragam produk yang tentunya tidak kalah diminati oleh setiap masyarakat, untuk saat ini setiap masyarakat tengah disuguhkan oleh beberapa tren minuman dan menurut Arofani (2019) terdapat delapan minuman viral yang digemari masyarakat Indonesia, diantaranya yaitu *brown sugar*, minuman boba, kopi susu, susu regal, *cheese tea*, minuman yakult, minuman dan Es krim dari charcoal. Menurut Aisyah

(2020) salah satu dari beberapa minuman tersebut yang sekarang banyak diminati masyarakat dibanding minuman lainnya yaitu kopi susu. Pada mulanya kopi memang telah lebih dahulu digemari dan dikenal lama oleh masyarakat Indonesia, menurut Dirgantara (2019) awal mula masuknya kopi ke Indonesia dimulai pada tahun 1696, kala itu belanda membudidayakan tanaman kopi tersebut di Kedawung, Batavia dan lalu akhirnya pada tahun 1907 upaya Belanda mendatangkan jenis lain yaitu kopi robusta, yang sampai saat ini selalu ada di perkebunan kopi dataran rendah.

Kopi merupakan jenis minuman yang banyak digemari di seluruh dunia maupun di Indonesia sendiri, menurut Prabandari (2020) Indonesia termasuk sebagai salah satu negara penghasil biji kopi terbesar di dunia dan bahkan berdasarkan data dari Organisasi Pangan dan Agrikultur Dunia (FAO), pada tahun 2017-2018 Indonesia tercatat sebagai penghasil biji kopi terbesar keempat setelah negara Brazil, Vietnam, dan Columbia.

Sementara itu data menurut International Coffee Organization (ICO) mencatat bahwa konsumsi kopi di Indonesia mengalami peningkatan selama enam tahun terakhir (Annur, 2020).



Gambar 1. 3 Konsumsi Kopi Domestik di Indonesia Periode 2014-2019

Sumber : Databoks (2020)

Berdasarkan gambar 1.3 konsumsi kopi domestik pada periode 2014-2015 berjumlah 4.417 kantong, periode 2015-2016 berjumlah 4.550 kantong, periode 2016-2017 berjumlah 4.650 kantong, periode 2017-2018 berjumlah 4.750 kantong, dan periode 2018-2019 jumlah mencapai 4.800 kantong. Meningkatnya konsumsi kopi di Indonesia menunjukkan bahwa konsumsi kopi dalam negeri merupakan

pangsa pasar yang potensial dan menjadi peluang bagi para pelaku usaha industri kopi di Indonesia (Kusno *et al*, 2019).

Seiring dengan berkembangnya industri kopi di Indonesia, menurut Sugianto (2019) jumlah kedai kopi di Indonesia dalam tiga tahun terakhir meningkat tiga kali lipat dari 1.083 di 2016 menjadi 3.000 outlet di akhir 2019. Kabupaten Ciamis merupakan salah satu daerah yang cukup berkembang di Indonesia dalam industri kopi, berdasarkan data dari Dinas Koperasi, UKM dan Perdagangan Kabupaten Ciamis (2020) mencatat terdapat 17 *coffee shop* yang telah beroperasi. Berikut ini daftar *coffee shop* yang terdapat di Kabupaten Ciamis:

Tabel 1. 1 Daftar Coffeeshop di Kabupaten Ciamis

No	Nama <i>Coffee Shop</i>
1	<i>Coffeetree</i>
2	Djoenda 265
3	Jendela Kopi
4	Rumah Buni
5	Kopi Biji
6	Cikopi
7	Dom <i>Coffee</i>
8	Seven Happen
9	Lebih Dari <i>Coffee</i>
10	Histori <i>Coffe</i>
11	<i>The Coffee Begins</i>
12	Dapur Cepbobi
13	Seduhlur Kopi
14	Ruang Harapan
15	<i>Flamboyant</i> Kopi Areng
16	Kopi Djati
17	Barrade Koffie

Sumber: Dinas Koperasi, UKM dan Perdagangan Kabupaten Ciamis (2020)

Berdasarkan Tabel 1.1 membuktikan bahwa seiring dengan meningkatnya pertumbuhan *coffee shop* di Kabupaten Ciamis yang mengakibatkan persaingan dalam industri *coffee shop* akan semakin ketat.

Semakin berkembangnya industri kopi di Kabupaten Ciamis, dari banyak *coffee shop* yang ada peneliti melakukan observasi ke beberapa *coffee shop* di Kabupaten Ciamis dan *Coffeetree* yang dipilih peneliti sebagai objek penelitian karena *coffee shop* tersebut mengalami permasalahan kualitas biji kopi yang di dapatkan dari *supplier*. Menurut sang *owner* Wicaksono (2020) *Coffeetree* merupakan salah satu kedai kopi di daerah Kabupaten Ciamis yang menjual produk minuman sajian kopi sebagai salah satu menu utamanya dan menawarkan konsep tempat yang sangat nyaman dan menyatu dengan alam. Menurut Kurniawan (2019) tren *coffee shop* saat ini didukung juga dengan permintaan masyarakat Indonesia yang tinggi terhadap segelas kopi sehingga banyak orang beramai-ramai untuk membuka *coffee shop* dan saat ini pelanggan hanya cukup tinggal memilih kopi mana yang sesuai dengan selera mereka. Kemudian menurut Noviyanti (2019) menyatakan bahwa seiring dengan berkembangnya *coffee shop* sudah mulai cukup banyak *coffee shop* yang mengolah *beans* nya sendiri yang tentunya dengan tujuan untuk tetap menjaga kualitas kopi yang nantinya akan diolah lalu disajikan kepada pelanggan. Namun saat ini *Coffeetree* sendiri masih menggunakan biji kopi yang didapatkan dari beberapa *supplier* Tabel 1.2 menunjukan *supplier* dari *Coffeetree* Ciamis.

Tabel 1. 2 Supplier Coffeetree Ciamis

Nama supplier	Alamat	Varians Beans	Kelebihan	Kekurangan	Lama Berlanggan	Jumlah pemesanan	Jumlah cacat
Space Company	Sleman, Yogyakarta	<ul style="list-style-type: none"> • Robusta • Arabica 	Produk yang diberikan memenuhi standar dan biaya pengiriman gratis	Harga beberapa produknya tidak sesuai dengan harga pasaran	Desember 2019 - sekarang	1 Kg	-
Pilo Coffee	Tangerang, Banten	Arabica	Selalu ada promo bonus setiap pembelian 2 produk	Biaya pengiriman mahal karena diukur dari berat produk kopi yang dibeli dan hasil roasting tidak konsisten	Agustus 2019 - sekarang	1 kg	20 gram
Kopi Dewa	Kiaracondong, Bandung	Arabica	Biji kopi memiliki beragam pilihan	Kemasan kurang rapih dan kualitas kopi tidak selalu bagus	Januari 2020 - sekarang	500 gram	25 gram

Sumber : Wicaksono (2020)

Pada Tabel 1.2 terlihat bahwa *Coffeetree* memiliki masalah yaitu setiap masing-masing *supplier* mempunyai kekurangannya tersendiri, maka akan menjadi masalah yang serius bagi *Coffeetree*. Selama ini dalam pemenuhan biji kopi yang dilakukan oleh tiga *supplier*, terdapat beberapa masalah yang sering terjadi pada *supplier*, menurut Wicaksono (2020) yaitu mengalami penurunan kualitas hasil *roasting*, adapun penurunan kualitas yang dimaksud dapat dilihat dari biji kopi sesuai pada gambar 1.4 sebagai berikut:



Gambar 1. 4 Hasil Penurunan Kualitas *Roasting* Biji Kopi

Sumber: Coffeetree (2020)

Berdasarkan gambar 1.4 hasil penurunan kualitas *roasting* biji kopi yang mana dapat dilihat dari kesempurnaan bentuk fisik dan keseragaman warna biji kopi serta mengakibatkan cita rasa minuman kopi menjadi tidak konsisten dan harga yang ditawarkan tidak kompetitif. Menurut Wicaksono (2020) akibat cita rasa minuman kopi menjadi tidak konsisten pelanggan menjadi tidak puas dengan minuman yang disajikan tersebut dan kedai *Coffeetree* menerima beberapa keluhan dari pelanggan terkait minuman kopi yang berbeda dari segi kualitas rasa (rasanya tidak enak).

Menurut Azwir (2017) pemilihan *supplier* merupakan hal penting untuk menunjang kemampuan dan meningkatkan daya saing perusahaan, sedangkan menurut Wicaksono (2020) sistem pemilihan *supplier* yang dilakukan *Coffeetree* saat ini masih bersifat subjektif dimana hasil penilaian yang dilakukan masih sangat sederhana, yaitu hanya didasarkan pada harga jual biji kopi yang ditawarkan dan hasil kualitas *roasting*. Maka dari itu, menurut Amalia *et al* (2020) suatu perusahaan harus mempunyai mitra *supplier* yang sesuai dengan kriteria guna mencapai hasil yang terbaik, sehingga perlu untuk diketahui setiap aspek yang menjadi prioritas untuk melakukan evaluasi *supplier* agar *owner* dapat mengetahui *supplier* mana yang nantinya layak untuk menjadi pemasok stok biji kopi di *Coffeetree*. Tujuan dalam pemilihan *supplier* adalah untuk menentukan *supplier* yang memiliki efisiensi dalam memenuhi kebutuhan perusahaan secara konsisten dan menimalisir resiko yang berhubungan dengan pengadaan bahan baku (Mareta dan Saputra, 2020).

Oleh karena itu, menurut Viarani dan Zadry (2015) pemilihan pemasok merupakan komponen penting yang harus dilakukan dalam suatu perusahaan. Menurut Asdidi *et all* (2018) menjelaskan bahwa evaluasi *supplier* adalah sebuah pengambilan keputusan yang *multi-objektif* dan *multi-kriteria* dengan mengandung banyak faktor yaitu faktor kuantitatif dan kualitatif, faktor tersebut disebabkan karena dalam evaluasi pemasok mempertimbangkan lebih dari satu kriteria. Menurut Chopra dan Meindl (2013) kriteria pemilihan dan evaluasi *supplier* dibagi menjadi 10 kriteria, *quality cost* (biaya kualitas) menjadi kriteria yang dianggap paling penting, kemudian *supplier price* (harga pemasok) dan *inventory cost* (biaya simpanan). Salah satu cara yang dapat digunakan oleh *Coffeetree* yaitu dengan menggunakan *Analytic Hierarchy Process* (AHP), karena metode AHP merupakan alat pengambil keputusan yang *powerful* dan fleksibel yang dapat membantu dalam menetapkan prioritas-prioritas dan membuat keputusan dalam mencapai tujuan (Shafhira *et al*, 2017).

Alasan peneliti memilih objek kedai *Coffeetree* dikarenakan peneliti ingin mengetahui sejauh mana pengaruh pengaplikasian *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dapat menyelesaikan permasalahan sebuah kedai kopi dan untuk dalam memilih metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) idealnya perusahaan hanya

memiliki satu *supplier* yang menyediakan barang yang dibutuhkan serta sesuai dengan kriteria yang diinginkan oleh perusahaan (Sunyoto, 2018).

1.3 Perumusan Masalah

Menurut Kalam *et al*, (2019) karena dalam kualitas kopi akan sangat dipengaruhi oleh kemampuan *supplier* dalam mengolah bahan baku biji kopi, karena hal tersebut akan mempengaruhi kualitas, aroma, rasa kopi dan berbagai aspek lain dari menu kopi yang akan disajikan di kedai kopi. Karena kualitas kopi yang disajikan oleh *Coffeetree* mengalami naik-turun yaitu berdasarkan hasil kualitas *roasting* yang tidak konsisten. Oleh karena itu dari lebih baiknya jika dilakukan evaluasi dari segi *supply chain* yang dapat dilihat dari kinerja *supplier* yang saat ini sedang melakukan kerja sama dengan *Coffeetree*, sehingga evaluasi *supplier* secara objektif diperlukan mengingat menurut Wicaksono (2020) *Coffeetree* ingin selalu memberikan kualitas sajian kopi yang terbaik bagi pelanggannya maka dari itu *owner* perlu mengetahui dari *supplier* yang sudah ada dan yang memang masih layak untuk bekerja sama dengan *coffeetree*.

Saat ini *Coffetree* bekerja sama dengan tiga *supplier* penyedia bahan baku kopi, akan tetapi menurut Ningsih (2016) permasalahan yang sering terjadi adalah memilih *supplier* yang bisa menjamin kualitas bahan baku yang ditawarkan oleh *supplier* sesuai dengan kebutuhan perusahaan. Maka dari itu diperlukan pengambilan keputusan dalam memilih *supplier* yang tepat, menurut Fitri (2017) dalam pengambilan keputusan untuk memilih *supplier*, perusahaan membutuhkan alat analisis untuk memecahkan masalah yang bersifat kompleks sehingga keputusan yang diambil dapat lebih efektif dan efisien. Lalu menurut Ervil dan Rahman (2019) hal yang diperlukan dalam mengambil keputusan untuk memilih *supplier* yang berkualitas dengan menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP), metode tersebut dapat memecahkan permasalahan yang kompleks dengan menstrukturkan suatu hirarki kriteria dengan menarik berbagai pertimbangan guna mengembangkan bobot atau prioritas. Serta menurut Hati dan Fitri (2017) menyatakan bahwa metode yang efektif digunakan untuk pemilihan *supplier* adalah metode *Analytical Hierarchy Process*.

Maka dapat disimpulkan dengan menggunakan metode AHP dapat menyelesaikan permasalahan yang ada seperti pemilihan *supplier*, khususnya

permasalahan yang bersifat kompleks yang disebabkan oleh struktur masalah yang ada tidak jelas dan tidak terdapat informasi statistik yang akurat (Pradipta dan Diana, 2017).

1.4 Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah diuraikan diatas, maka berikut rumusan masalah yang dapat diambil:

1. Apa saja kriteria yang perlu diperhatikan dalam pemilihan *supplier* biji kopi pada *Coffeetree* ?
2. Bagaimana prioritas *supplier* produk biji kopi pada *Coffeetree* yang tepat berdasarkan metode *Analytical Hierarchy Process* ?

1.5 Tujuan Penelitian

Seperti yang berada di rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1 Mengetahui kriteria-kriteria yang perlu diperhatikan dalam pemilihan *supplier* biji kopi pada *Coffeetree*.
- 2 Mengetahui prioritas *supplier* produk biji kopi pada *Coffeetree* dengan metode *Analytical Hierarchy Process*.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Aspek Teoritis

Penulis mengharapkan hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah dan melengkapi keilmuan di bidang *supply chain* yang terkait dalam mengevaluasi hal-hal yang ada di lingkungan sekitar dalam hal ini adalah kinerja *supplier*, sehingga dapat meminimalisir terjadinya kesalahan yang mungkin terjadi. Disamping itu, beberapa temuan yang terungkap dalam penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi para akademisi dalam memperluas pengetahuan khususnya didalam bidang *supply chain, analytical hierarchy process*.

1.6.2 Aspek Praktisi

Penelitian yang dilakukan ini diharapkan dapat digunakan sebagai salah satu masukan bagi perusahaan dalam memperbaiki kekurangan khususnya terkait dengan topik dalam penelitian ini dan juga diharapkan hasil penelitian

ini dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya yang tertarik dengan topik yang sama.

1.7 Batasan Penelitian

Penelitian ini berisi analisis pemilihan *supplier* dengan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) Studi Kasus Terhadap *Coffeetree* Ciamis. Penelitian ini menggunakan data yang diambil dari *owner Coffeetree*, serta data yang didapat tersebut peneliti dapat mengetahui informasi mengenai kriteria dan prioritas *supplier* yang digunakan sebagai acuan dalam pemilihan *supplier*.

1.8 Sistematika Penulisan Tugas Akhir

Sistematika penulisan yang dibuat oleh penulis adalah sebagai berikut:

a. BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini penulis memaparkan gambaran umum objek penelitian, latar belakang masalah, rumusan dan tujuan masalah, serta sistematika penulisan penelitian.

b. BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LINGKUP PENELITIAN

Pada bab ini penulis memaparkan teori-teori terkait penelitian berdasarkan penelitian terdahulu serta para ahli, dan kerangka pemikiran penelitian.

c. BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini berisi metode-metode yang digunakan oleh penulis, jenis penelitian, sumber data penelitian, metode pengambilan data serta analisis data yang digunakan penulis.

d. BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini penulis memaparkan hasil dari pengolahan data yang sudah di analisis berdasarkan metode yang sebelumnya telah ditentukan oleh penulis.

e. BAB V KESIMPULAN

Pada bab ini berisikan kesimpulan dari penelitian serta berisi saran yang diberikan untuk perusahaan.