

**SISTEM PRODUKSI AGROINDUSTRI KOPI ARABIKA (STUDI
KASUS PT SINAR MAYANG LESTARI, KECAMATAN
PANGALENGAN, KABUPATEN BANDUNG)**

**AGROINDUSTRY PRODUCTION SYSTEM OF ARABICA COFFEE
(CASE STUDY OF PT SINAR MAYANG LESTARI, PANGALENGAN
SUB-DISTRICT, BANDUNG REGENCY)**

Fransisca Lia¹ dan Tomy Perdana²✉

¹*Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas
Padjadjaran*

²*Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran
Email: tomyperdana@gmail.com*

ABSTRACT

The production system is a system found in the company to change a physical product from the input to the output. PT. Sinar Mayang Lestari is an arabica coffee producer which is experiencing an increase in demand every year. Increasing demand on green bean arabica in 2017, will affect the production system undertaken by PT Sinar Mayang Lestari. This research aims to find out the production system in PT. Sinar Mayang Lestari for coffee processing. This research used qualitative research and descriptive analysis. The results of the study showed that production system in PT Sinar Mayang Lestari consists of input, process, output, and feed back for the company. However, the production system is not optimal yet because the utilization of processing machines does not match the installed capacity. The company needs to set a production planning to overcome the increased demand, so that the production system can be done optimally.

Keywords: *Agroindustry, Coffee, Production System*

PENDAHULUAN

Agroindustri adalah kegiatan pengolahan produk hasil pertanian. Menurut Mardiharini dan Erizal (2012), Agroindustri adalah kegiatan memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut dengan produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun sebagai produk bahan baku industri lainnya. PT. Sinar Mayang Lestari merupakan agroindustri yang mengolah buah kopi menjadi green bean dan dipasarkan ke coffee shop milik PT. Sinar Mayang Lestari yang bernama Malabar Mountain Cafe dengan merek dagang Malabar Mountain Coffee. Produk yang dihasilkan harus melewati beberapa tahap proses produksi yang disebut sebagai sistem produksi. Sistem adalah kolektivitas beberapa fungsi atau bagian yang memiliki tugas dan kewajiban tertentu dan secara bersama-sama melakukan kerja sama untuk mewujudkan

tujuan bersama (Haming dan Mahfud, 2014). Sistem produksi merupakan sebuah sistem yang terdapat di dalam perusahaan untuk mengubah sebuah produk secara fisik atas sumberdaya produksi (input) menjadi keluaran (output). Sistem produksi terdiri dari empat elemen (subsistem), yaitu subsistem masukan (input), subsistem proses (*conversion or processing subsystem*), subsistem keluaran (output), dan subsistem umpan balik (*feedback*).

Rachman dan Sumedi (2002) mengemukakan permasalahan umum dalam pengembangan agroindustri, yaitu sifat produk pertanian yang mudah rusak sehingga diperlukan teknologi pengemasan dan sarana transportasi yang mampu mengatasi masalah tersebut, sebagian besar produk pertanian bersifat musiman dan sangat dipengaruhi kondisi iklim sehingga aspek kontinuitas produk agroindustri tidak terjamin, kualitas produksi pertanian dan industri yang dihasilkan pada umumnya masih rendah sehingga mengalami kesulitan dalam persaingan pasar, dan sebagian besar industri berskala kecil masih menggunakan teknologi rendah. Produk yang dihasilkan oleh PT. Sinar Mayang Lestari adalah green bean kopi arabika yang berbahan baku ceri kopi. Ceri kopi tidak dapat disimpan dan harus segera diolah. Karakteristik tersebut sesuai dengan produk pertanian yang mudah rusak sehingga untuk mengatasinya diperlukan pengolahan.

Walaupun dalam pengembangan agroindustri terdapat beberapa masalah, menurut Departemen Perindustrian dan Perdagangan (2005) mengemukakan bahwa pengembangan agroindustri memiliki peluang dikarenakan: potensi permintaan produk komoditas agroindustri semakin besar sejalan dengan dinamika pertumbuhan ekonomi, sosial budaya, dan arus globalisasi; perubahan lingkungan strategis dari sisi permintaan seperti penambahan penduduk, pertumbuhan perkotaan, dan industrialisasi merupakan peluang usaha untuk peningkatan nilai tambah; semakin terbukanya peluang usaha sebagai akibat reformasi ekonomi; beroperasinya perusahaan PMA (Penanaman Modal Asing) dengan jaringan perusahaan multi nasionalnya membuka jalan bagi ahli teknologi dan pemasaran produk ekspor untuk memasuki pasar internasional; adanya upaya untuk merelokasikan unit-unit produksi dari beberapa negara maju ke negara-negara berkembang.

Permintaan green bean kopi arabika pada PT. Sinar Mayang Lestari selalu mengalami peningkatan setiap tahunnya. Pada tahun 2015 jumlah permintaan PT. Sinar Mayang Lestari sebesar 12.113 kg green bean kopi arabika. Pada tahun 2016 terjadi kenaikan permintaan sebesar 5.640 kg green bean, sehingga jumlah permintaan menjadi 17.753 kg green bean. Pada tahun 2017 diprediksikan akan terjadi peningkatan permintaan sebanyak 5.326 kg green bean, sehingga jumlah permintaan pada tahun 2017 sebesar 23.079 kg green bean. Peningkatan permintaan tersebut dikarenakan meningkatnya jumlah konsumsi kopi di Indonesia. Menurut data dan sistem informasi Pertanian (2016), konsumsi kopi di Indonesia pada tahun 2014 sebesar 1,347 kg/kapita/tahun. Pada tahun 2015 terjadi peningkatan sehingga jumlah konsumsi kopi sebesar 1,444 kg/kapita/tahun. Pada tahun 2016 terjadi

peningkatan dan jumlah konsumsi kopi di Indonesia sebesar 1,476 kg/kapita/tahun. Pada tahun 2017 diprediksikan jumlah konsumsi meningkat menjadi 1,508 kg/kapita/tahun.

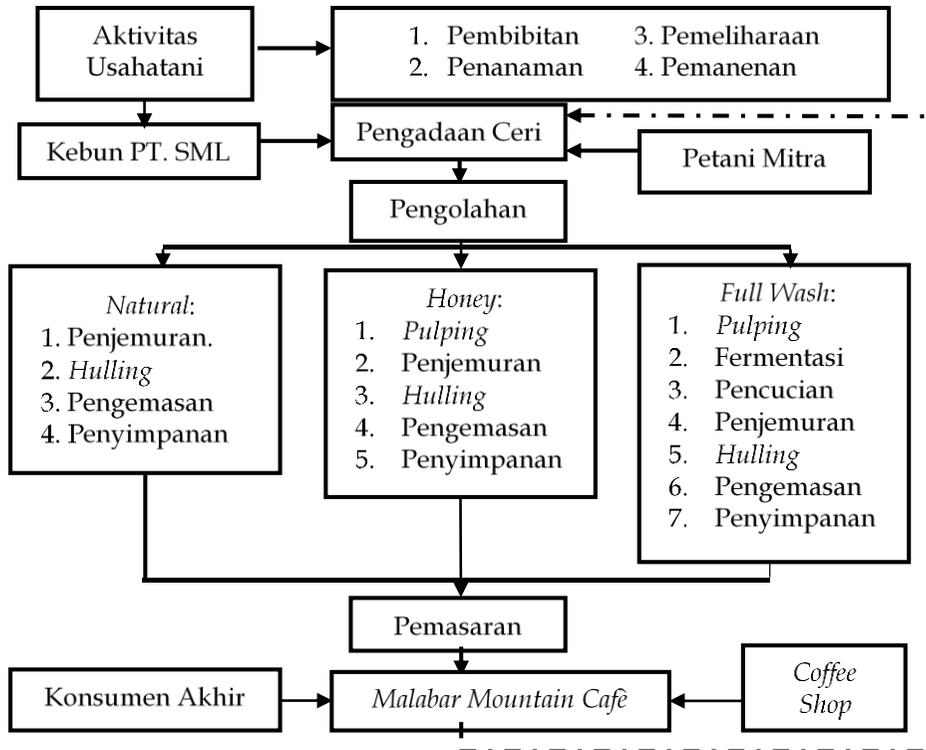
Peningkatan permintaan green bean arabika pada tahun 2017, akan mempengaruhi sistem produksi yang dilakukan oleh PT. Sinar Mayang Lestari. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem produksi PT. Sinar Mayang Lestari dalam melakukan pengolahan kopi.

METODE PENELITIAN

Objek penelitian ini adalah sistem produksi pada PT. Sinar Mayang Lestari. Penelitian dilakukan pada bulan Mei 2017 di PT. Sinar Mayang Lestari, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung. Penentuan tempat penelitian dilakukan dengan cara purposive, yaitu dengan pertimbangan PT. Sinar Mayang Lestari merupakan perusahaan swasta yang memproduksi kopi arabika di Kecamatan Pangalengan dengan produktivitas pada tahun 2014 sebesar 1,71% dari total produktivitas kopi arabika Jawa Barat dengan status kepemilikan perkebunan swasta. Desain penelitian yang digunakan adalah kualitatif dan teknik yang digunakan studi kasus. Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh berdasarkan hasil observasi dan wawancara. Informan dalam penelitian ini berjumlah empat orang yang terdiri dari pihak bagian kebun, pihak bagian produksi, pihak bagian gudang, dan pihak bagian administrasi. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif yang menggambarkan tentang sistem produksi yang terdapat pada PT. Sinar Mayang Lestari. Sistem produksi tersebut terdiri dari input, proses, output, dan *feedback*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

PT. Sinar Mayang Lestari merupakan produsen kopi arabika yang berlokasi di Jalan Kampung Cigendel RT.03 RW.09 Desa Margamulya, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. Perusahaan ini berdiri pada tanggal 8 November 2012 dan melakukan aktivitas bisnisnya dari hulu hingga hilir yang mencakup aktivitas budidaya, pengolahan, dan pemasaran dengan merek dagang Malabar Mountain Coffee. Lahan yang digunakan oleh PT. Sinar Mayang Lestari dalam melakukan aktivitas budidaya adalah di lahan Perhutani seluas 70 ha yang terletak di Pegunungan Malabar, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung dengan ketinggian 1.400-1.800 mdpl dan suhu udara 15-21°C. Kondisi tersebut merupakan karakteristik yang tepat untuk menanam kopi arabika. Produk yang dijual oleh PT. Sinar Mayang Lestari adalah green bean kopi arabika yang terdiri dari proses natural, honey, dan full washed. Produk tersebut didistribusikan ke coffee shop milik PT. Sinar Mayang Lestari yang bernama Malabar Mountain Cafè.



Gambar 1.
Sistem Produksi PT. Sinar Mayang Lestari

Sistem produksi yang dilakukan oleh PT. Sinar Mayang Lestari adalah sistem produksi *make to stock*. Pada sistem produksi ini, perusahaan memproduksi produknya tidak berdasarkan pesanan, melainkan dengan melakukan peramalan terhadap penjualan produk. Pengiriman produk dilakukan jika ada permintaan dari konsumen, untuk itu perusahaan harus mempunyai stok untuk mengantisipasi jika ada permintaan mendadak.

PT. Sinar Mayang Lestari selain melakukan pengolahan juga melakukan aktivitas usahatani yang terdiri dari pembibitan, penanaman, pemeliharaan, dan pemanenan tanaman kopi. PT. Sinar Mayang Lestari memperoleh bahan baku, yaitu ceri kopi yang berasal dari lahan yang berada di Kecamatan Pangalengan dan dari petani mitra yang berada di Kecamatan Ciwidey. Tanaman kopi yang berada di Pangalengan berjumlah 80.000 pohon yang terdiri dari umur tanaman 1-7 tahun sebanyak 65% dan umur tanaman 7-10 tahun sebanyak 35%. Produktivitas yang dihasilkan dari kebun yang berada di Pangalengan sebesar 1,5 kg ceri per pohon. Tanaman kopi yang berada di Ciwidey belum dapat menghasilkan buah kopi karena tanaman tersebut berada pada fase tanaman belum menghasilkan (TBM).

Bahan baku yang akan diterima dari petani mitra akan dipasarkan dengan merek dagang Malabar Mountain Coffee dengan syarat kualitas kopi yang dihasilkan sesuai dengan SOP perusahaan, yakni ceri kopi yang dipanen

matang sempurna atau berwarna merah. Ceri yang berasal dari petani mitra dibeli dengan harga Rp.7.000/kg hingga Rp.8.000/kg dengan kriteria petik merah. Harga tersebut tidak berubah walaupun ada kenaikan atau penurunan harga pasar. Hubungan antara PT. Sinar Mayang Lestari dengan petani mitra terjadi simbiosis mutualisme, dimana kedua belah pihak saling menguntungkan. PT. Sinar Mayang Lestari dapat menambah jumlah pasokan. Keuntungan yang didapatkan oleh petani mitra adalah mendapatkan bantuan, seperti pupuk, pelatihan membudidayakan kopi sehingga petani dapat menghasilkan kopi yang berkualitas, dan mendapatkan kepastian harga dan pasar yang dituju.

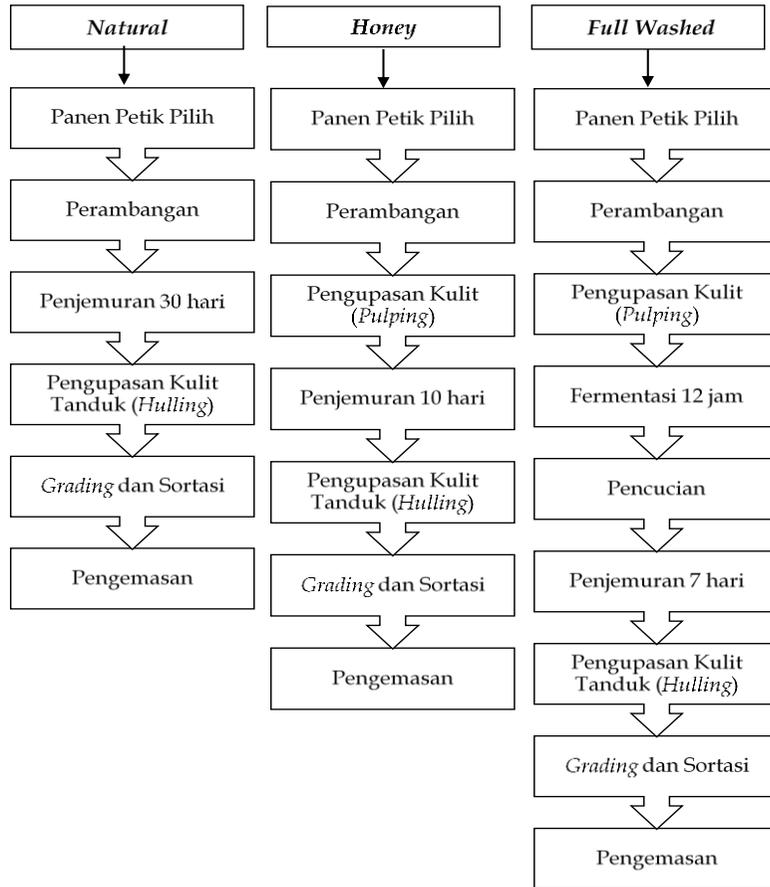
Ceri kopi yang berasal dari kebun sendiri akan diproses menjadi kopi natural, sedangkan dari petani mitra akan diolah menjadi kopi honey dan full wash. Perbedaan tersebut dikarenakan untuk membuat kopi natural ceri yang digunakan harus petik merah dan ceri yang berasal dari kebun dibudidayakan sesuai dengan SOP, sedangkan ceri yang berasal dari petani mitra tidak diketahui apakah dibudidayakan sesuai dengan SOP atau tidak. Proses pengolahan kopi dilakukan pada saat panen raya, yaitu pada bulan Mei hingga bulan September. Hal tersebut dikarenakan karakteristik ceri kopi yang tidak bisa disimpan dan harus segera diolah. Gambar 2 menjelaskan proses pengolahan kopi yang dilakukan oleh PT. Sinar Mayang Lestari.

1. Proses Natural

Proses natural adalah proses pengolahan kopi yang memakan waktu paling lama diantara proses yang lainnya. Proses natural membutuhkan waktu 25-30 hari. Berikut ini adalah tahapan pengolahan proses natural:

- a. Panen pilih merupakan cara pemanenan dengan memetik buah kopi yang sudah berwarna merah penuh atau buah yang sudah masak sempurna.
- b. Perambangan bertujuan untuk memisahkan ceri kopi yang dapat diolah menjadi kopi natural. Buah kopi yang dapat dijadikan kopi natural adalah buah kopi yang tenggelam, sedangkan buah kopi yang terapung tidak dapat diolah menjadi kopi natural.
- c. Buah kopi yang sudah dipanen selanjutnya dijemur di lapangan penjemuran dengan menggunakan para-para yang berukuran 1 x 1,5 m dengan kapasitas 40 kg/para-para. Penjemuran dilakukan ± 25 hari hingga kadar air mencapai 12%. Pengecekan kadar air menggunakan *measure meter*. Pada proses penjemuran terjadi penyusutan sebesar 75%, sehingga 7,5 kg ceri menjadi 1,875 kg gabah (*Horn Skin*).
- d. Buah kopi yang telah dijemur selama ± 25 hari dan mencapai kadar air 12%, selanjutnya di *hulling* dengan mesin *huller*. *Hulling* adalah proses pengupasan kulit tanduk. Mesin *huller* yang dimiliki oleh PT. Sinar Mayang Lestari berjumlah dua buah dengan kapasitas masing-masing mesin adalah 250 kg/jam. Pada proses *hulling* mengalami penyusutan sebesar 40%, sehingga 1,875 kg gabah (*Horn Skin*) menjadi 1,125 kg

green bean. Hasil dari proses *hulling* adalah biji kopi (*green bean*) yang selanjutnya akan disortasi.



Gambar 2.
Proses Pengolahan Kopi PT. Sinar Mayang Lestari

- e. Biji kopi (*green bean*) yang telah di-*hulling*, selanjutnya di-*grading* sesuai dengan ukurannya dan disortir. Biji kopi di-*grading* dengan mesin *grader* sehingga diperoleh biji kopi *grade A*, *grade B*, dan *grade C*. Pada proses sortasi, biji kopi mengalami penyusutan sebesar 15%, sehingga 1,125 kg biji kopi menjadi 1 kg. Biji kopi yang telah di-*grading*, selanjutnya disortir secara manual untuk memisahkan dari kotoran-kotoran yang tidak diinginkan serta biji yang rusak akibat hama dan penyakit.
- f. Biji kopi (*green bean*) yang telah disortir, selanjutnya dikemas dengan karung goni berukuran 60 kg. Sebelum dimasukkan ke dalam karung goni, biji kopi terlebih dahulu dikemas dengan menggunakan plastik bening. Hal tersebut untuk menghindari dari serangan kutu dan menjaga agar bau dari biji kopi tidak berubah karena biji kopi mudah menyerap bau. Biji kopi yang telah dikemas tersebut disimpan di dalam gudang penyimpanan dengan menggunakan pallet kayu sebagai alasnya.

Penggunaan pallet dilakukan agar biji kopi tidak bersentuhan langsung dengan lantai dan tidak mengalami kerusakan.

2. Proses *Honey*

Proses *honey* merupakan proses pengolahan kopi, dimana menyisakan kulit daging yang dapat memberikan rasa manis pada kopi. Terdapat tiga jenis proses *honey* yang dilakukan oleh PT. Sinar Mayang Lestari, yaitu *yellow honey*, *redhoney*, dan *black honey*. Perbedaan tersebut terletak pada proses pengolahan dan rasa yang dihasilkan, rasa yang dihasilkan pada *red honey* lebih manis dibandingkan dengan *yellow honey* dan *black honey*. Proses pengolahan *red honey* sama dengan proses pengolahan *yellow honey* dan berbeda dengan proses *black honey*. Pada proses *black honey*, ceri kopi yang telah dirambang dimasukkan terlebih dahulu ke dalam karung selama tujuh hari. Setelah tujuh hari di dalam karung, selanjutnya di-*pulping*, dijemur selama tujuh hari dan di-*hulling*. Secara umum, proses pengolahan kopi *honey* sebagai berikut:

- a. Panen pilih merupakan cara pemanenan dengan memetik buah kopi yang sudah berwarna merah penuh atau buah yang sudah masak sempurna.
- b. Perambangan bertujuan untuk memisahkan ceri kopi yang dapat diolah menjadi kopi *honey*. Buah kopi yang dapat dijadikan kopi *honey* adalah buah kopi yang tenggelam, sedangkan buah kopi yang terapung tidak dapat diolah menjadi kopi *honey*.
- c. Buah kopi yang tenggelam pada proses perambangan, selanjutnya dikupas kulitnya dengan mesin *pulper*. Pada proses *pulping* mengalami penyusutan sebesar 48%, sehingga 7,5 kg ceri menjadi 3,9 kg gabah basah.
- d. Buah kopi yang sudah di-*pulping* selanjutnya dijemur selama 10 hari hingga kadar air mencapai 12%. Proses penjemuran dilakukan secara manual dengan bantuan sinar matahari. Pada saat penjemuran mengalami penyusutan 62%, sehingga 3,9 kg gabah basah menjadi 1,482 kg gabah kering.
- e. Kopi yang telah mencapai kadar air 12%, selanjutnya pengupasan kulit tanduk dengan menggunakan mesin *huller*, sehingga menjadi *green bean*. Pada proses *hulling* terjadi penyusutan sebesar 20%, sehingga 1,482 kg gabah kering (HS) menjadi 1,186 kg biji kopi.
- f. Biji kopi (*green bean*) yang telah di-*hulling*, selanjutnya adalah di-*grading* sesuai dengan ukurannya dan disortir. Biji kopi di-*grading* dengan mesin *grader* sehingga diperoleh biji kopi *grade A*, *grade B*, dan *grade C*. Biji kopi yang telah di-*grading*, selanjutnya disortir secara manual untuk memisahkan dari kotoran-kotoran yang tidak diinginkan serta biji yang rusak akibat hama dan penyakit. Biji kopi yang disortir mengalami penyusutan sebesar 15%, sehingga 1,186 kg biji kopi menjadi 1 kg.
- g. Biji kopi (*green bean*) yang telah disortir, selanjutnya dikemas dengan karung goni berukuran 60 kg. Sebelum dimasukkan ke dalam karung goni, biji kopi terlebih dahulu dikemas dengan menggunakan plastik bening.

Hal tersebut untuk menghindari dari serangan kutu dan menjaga agar bau dari biji kopi tidak berubah karena biji kopi mudah menyerap bau. Biji kopi yang telah dikemas tersebut disimpan di dalam gudang penyimpanan dengan menggunakan pallet kayu sebagai alasnya. Penggunaan pallet dilakukan agar biji kopi tidak bersentuhan langsung dengan lantai dan tidak mengalami kerusakan.

3. Proses *Full Washed*

Proses *full washed* merupakan proses pengolahan kopi dengan cara fermentasi. Perlakuan yang diberikan pada proses ini lebih banyak dibandingkan proses natural dan *honey*. Waktu yang diperlukan pada proses *full washed*, yaitu 7 hari. Berikut ini adalah proses pengolahan kopi *full washed*:

- a. Panen pilih merupakan cara pemanenan dengan memetik buah kopi yang sudah berwarna merah penuh atau buah masak sempurna.
- b. Perambangan bertujuan untuk memisahkan ceri kopi yang dapat diolah menjadi kopi *full washed*. Buah kopi yang dapat dijadikan kopi *full washed* adalah buah kopi yang tenggelam, sedangkan buah kopi yang terapung tidak dapat diolah menjadi kopi *full washed*.
- c. Buah kopi yang tenggelam pada proses perambangan, selanjutnya dikupas kulitnya dengan mesin *pulper*. Pada proses *pulping* mengalami penyusutan sebesar 48%, sehingga 7,5 kg ceri menjadi 3,9 kg gabah basah.
- d. Proses pengolahan *full washed*, buah kopi yang sudah di-*pulping* selanjutnya difermentasi selama 12 jam. Proses fermentasi dilakukan dengan cara merendam buah kopi dan pergantian air dilakukan setiap 6 jam sekali.
- e. Pencucian dilakukan untuk menghilangkan lendir buah kopi. Pencucian tersebut bertujuan untuk menghilangkan rasa manis kopi.
- f. Buah kopi yang sudah dicuci selanjutnya dijemur selama 7 hari hingga kadar air mencapai 12%. Proses penjemuran dilakukan secara manual dengan bantuan sinar matahari. Pada saat penjemuran mengalami penyusutan 62%, sehingga 3,9 kg kopi basah menjadi 1,482 kg kopi kering.
- g. Kopi yang telah mencapai kadar air 12%, selanjutnya pengupasan kulit tanduk dengan menggunakan mesin *huller*, sehingga menjadi *green bean*. Pada proses *hulling* terjadi penyusutan sebesar 20%, sehingga 1,482 gabah kering (HS) menjadi 1,186 biji kopi.
- h. Biji kopi (*green bean*) yang telah di-*hulling*, selanjutnya adalah di-*grading* sesuai dengan ukurannya dan disortir. Biji kopi di-*grading* dengan mesin *grader* sehingga diperoleh biji kopi *grade A*, *grade B*, dan *grade C*. Biji kopi yang telah di-*grading*, selanjutnya disortir secara manual untuk memisahkan dari kotoran-kotoran yang tidak diinginkan serta biji yang rusak akibat hama dan penyakit. Biji kopi yang disortir mengalami penyusutan sebesar 15%, sehingga 1,186 kg biji kopi menjadi 1 kg.
- i. Biji kopi (*green bean*) yang telah disortir, selanjutnya dikemas dengan karung goni berukuran 60 kg. Biji kopi yang telah dikemas tersebut

disimpan di dalam gudang penyimpanan dengan menggunakan pallet kayu sebagai alasnya. Penggunaan pallet dilakukan agar biji kopi tidak bersentuhan langsung dengan lantai dan tidak mengalami kerusakan.

Ceri kopi yang telah diolah akan didistribusikan ke café milik PT. Sinar Mayang Lestari, yaitu Malabar Mountain Café, yang menjual kopi dalam bentuk green bean, roast bean, dan kopi siap saji. Kopi green bean yang dijual terdiri dari green bean natural, honey, dan full wash. Konsumen yang membeli produk tersebut adalah coffee shop yang berada di Bandung, Jakarta, Surabaya, Kalimantan Timur, dan Makasar. Kopi roast bean yang dijual terdiri dari roasted bean natural, honey, full wash, dan premium blend. Premium blend merupakan kopi reject yang berasal dari natural, honey, dan full wash. Konsumen kopi roasted bean dan kopi siap saji adalah konsumen akhir.

Saluran pemasaran PT. Sinar Mayang Lestari berbeda dengan saluran pemasaran kopi jika dibandingkan dengan hasil penelitian Sugiarti (2010) dan Supriatna dan Dradjat (2012). Petani kopi di Kecamatan Bermani Ulu Raya Kabupaten Rejang Lebong, Bengkulu memasarkan kopi dalam bentuk gabah (HS) kepada pedagang pengumpul, selanjutnya ke pedagang besar hingga sampai pada konsumen. Petani kopi di Kabupaten Malang, Jawa Timur pun memasarkan produknya kepada pedagang pengumpul dahulu yang selanjutnya dipasarkan kepada pedagang besar untuk didistribusikan kepada eksportir. Pada kedua kasus tersebut hanya terdapat suppliers, yaitu petani dan distribution, yaitu pedagang besar.

PT. Sinar Mayang Lestari dapat melakukan dua aktivitas yang berbeda, yaitu sebagai suppliers dan manufacturer. Perusahaan dapat menyediakan bahan baku dan mengolahnya menjadi green bean. Selanjutnya, didistribusikan kepada Malabar Mountain Café. Malabar Mountain Café merupakan bagian dari PT. Sinar Mayang Lestari yang bergerak dalam bidang pemasaran. Aktivitas yang dilakukna oleh Malabar Mountain Café, yaitu sebagai distribution dan retail outlets. Malabar Mountain Café melaporkan hasil penjualan kepada PT. Sinar Mayang Lestari setiap satu bulan sekali. Hasil penjualan tersebut akan digunakan sebagai permintaan bulan selanjutnya.

Menurut Haming dan Mahfud (2014), sistem produksi terdiri dari input yang akan diproses sehingga menghasilkan output, selanjutnya output tersebut akan menghasilkan *feedback* (umpan balik). Input (masukan) dalam sistem produksi PT. Sinar Mayang Lestari terdiri dari pengadaan bahan baku, tenaga kerja, mesin dan alat produksi, lahan penjemuran serta gudang penyimpanan. Input tersebut akan diproses sehingga dihasilkan output berupa produk kopi green bean. Produk tersebut selanjutnya dipasarkan kepada konsumen sehingga akan menghasilkan feed back bagi perusahaan.

Sistem produksi yang dilakukan oleh PT. Sinar Mayang Lestari belum optimal. Peningkatan permintaan menyebabkan perusahaan tidak dapat memenuhi permintaan tersebut akibat pasokan bahan baku yang kurang. Hal tersebut menyebabkan penggunaan mesin pengolahan tidak optimal, yaitu hanya 25 % dari kapasitas terpasang.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil pemaparan di atas dapat disimpulkan sebagai berikut:

Sistem produksi PT. Sinar Mayang Lestari dalam pengolahan kopi terdiri dari input, proses, output, dan menghasilkan umpan balik (*feedback*). Input dalam sistem tersebut adalah laporan hasil penjualan green bean yang akan digunakan untuk menentukan pengadaan bahan baku. Bahan baku berasal dari kebun milik PT. Sinar Mayang Lestari dan petani mitra untuk diolah menjadi kopi proses natural, honey, dan full washed. Output tersebut berupa green bean yang akan didistribusikan ke Malabar Mountain Cafè. Feed back (umpan baik) dalam sistem ini adalah hasil penjualan Malabar Mountain Cafè yang akan dijadikan sebagai input. Penggunaan mesin pengolahan yang tidak sesuai dengan kapasitas mesin terpasang menyebabkan sistem produksi PT. Sinar Mayang Lestari belum optimal.

Saran

Perlu adanya perbaikan dari perusahaan agar sistem produksi dapat berjalan secara optimal sehingga dapat memenuhi permintaan. Hal yang dapat dilakukan oleh perusahaan diantaranya adalah menambah pasokan bahan baku sehingga mesin pengolahan yang tersedia dapat digunakan sesuai dengan kapasitas terpasangnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 2005. *Program dan Strategi Pembangunan Industri Kimia, Agro, dan Hasil Hutan*. Direktorat Jenderal Industri Kimia, Agro dan Hasil Hutan (IKAH) 2005-2009. Jakarta.
- Haming, Murdifin dan Mahfud Mahfud. 2014. *Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur dan Jasa*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Mardiharini, Maesti dan Erizal Jamal. 2012. Kinerja dan Prospek Pengembangan Agroindustri dalam Perspektif Pembangunan Pertanian Nasional. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 10(1): .
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2016. *Outlook Kopi Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan*. ISSN: 1907-1507. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Rachman, B. dan Sumedi. 2002. *Kajian Efisiensi Manajemen dalam Pengelolaan Agroindustri dalam Analisis Kebijakan: Paradigma Pembangunan dan Kebijaksanaan Pengembangan Agroindustri*. Monograph Series No. 21. Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian Bogor.
- Sugiarti, Sri. 2010. Analisis Pemasaran Kopi di Kecamatan Bermani Ulu Raya Kabupaten Rejang Lebong. *Jurnal AGRISEP* 9(2): .
- Supriatna, Ade dan Bambang Dradjat. 2012. *Pola Kemitraan dalam Peningkatan Efisiensi Pemasaran Kopi Rakyat*. Litbang Pertanian.