

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Industri kopi di Indonesia terus berkembang pesat dan semakin kompetitif. Berdasarkan data USDA dan Kementerian Pertanian, perkembangan tersebut tercermin dari meningkatnya kebiasaan masyarakat mengonsumsi kopi sebagai bagian dari rutinitas harian, baik melalui kedai kopi, produk kopi siap minum, maupun metode penyeduhan manual (Purwanto, 2025). Fenomena ini ditandai dengan menjamurnya kedai kopi lokal di berbagai kota besar serta meningkatnya minat generasi muda terhadap produk minuman berbasis kopi, teh, dan susu. Survei dari PwC (2025) mengungkapkan bahwa 72% konsumen Indonesia merasa khawatir terhadap kandungan aditif dan pengawet dalam produk minuman, sementara 60% responden mengharapkan ketersediaan produk yang lebih sehat dengan informasi manfaat yang jelas.

Di tengah tren konsumsi kopi yang meningkat, sebagian konsumen menghadapi kendala terkait kenyamanan lambung setelah mengonsumsi kopi. Kandungan kafein dan tingkat keasaman pada kopi dapat memicu rasa tidak nyaman bagi konsumen tertentu, seperti kembung, mual, atau refluks asam. Kondisi ini menyebabkan produksi gas berlebih di perut yang berujung pada keluhan-keluhan tersebut (Bili et al., 2023). Penelitian terkini oleh Fitriani et al. (2025) di wilayah kerja Puskesmas Poasia membuktikan adanya hubungan signifikan antara pola konsumsi kopi dengan kejadian gastritis, dengan nilai p-value 0,00 yang menunjukkan korelasi kuat antara kedua variabel tersebut. Temuan ini sejalan dengan penelitian Maulidya (2019) yang juga mengonfirmasi hubungan antara pola konsumsi kopi dengan kejadian gastritis.

Kondisi ini membuka peluang inovasi bagi usaha rintisan minuman berbasis kopi untuk menghadirkan produk dengan diferensiasi yang jelas dan relevan. Celah

inilah yang menjadi fondasi lahirnya Mikotee, sebuah UMKM minuman kopi, teh, dan susu yang dirintis oleh mahasiswa Universitas Multimedia Nusantara (UMN). Dalam konteks penelitian ini, pembahasan mengenai produk yang lebih nyaman di lambung tidak diposisikan sebagai klaim medis, melainkan sebagai arah diferensiasi dan positioning produk yang berusaha menjawab kebutuhan konsumen sensitif terhadap rasa asam atau efek tidak nyaman setelah minum kopi.

Mikotee menggunakan biji kopi Arabika lokal sebagai bahan baku utama lini produknya. Pemilihan bahan baku ini didasarkan pada karakter rasa yang lebih halus, tingkat keasaman yang lebih rendah, serta aroma yang khas. Studi dari Universitas Hasanuddin mengonfirmasi bahwa kadar chlorogenic acid, senyawa yang berkontribusi terhadap keasaman kopi, lebih rendah pada Arabika yang dipanggang lebih lama. Dengan mengangkat bahan baku berkualitas, Mikotee tidak hanya membangun diferensiasi produk, tetapi juga memperkuat identitas merek sebagai usaha rintisan mahasiswa yang menggabungkan kualitas, kepraktisan, dan keterjangkauan.

Berdasarkan riset awal terhadap 185 responden Generasi Z di wilayah Gading Serpong, ditemukan bahwa 62,3% responden menunjukkan minat beli positif terhadap produk kopi. Hasil validasi tahap kedua terhadap 69 responden menunjukkan bahwa 76% pasar menginginkan varian berbasis susu atau milk-based. Data ini menjadi landasan strategis bagi Mikotee untuk berinovasi pada produk siap minum yang praktis, ringan, dan mudah dikonsumsi dalam aktivitas harian mahasiswa.

Dalam konteks operasional Mikotee, proses produksi merupakan tulang punggung keberhasilan usaha. Sebagai Chief Production Officer (CPO), penulis bertanggung jawab penuh atas seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan dan pengadaan bahan baku, peracikan formulasi, pengendalian kualitas, pengemasan, hingga penyelesaian pesanan tepat waktu. Peran CPO di Mikotee tidak sekadar teknis, melainkan juga strategis, karena konsistensi rasa dan kualitas produk yang

dihasilkan tim produksi menjadi faktor penentu kepuasan pelanggan dan daya saing usaha.

Tantangan utama yang dihadapi CPO adalah mengelola proses produksi secara manual dengan keterbatasan peralatan, tenaga kerja, dan waktu. Saat volume pesanan meningkat, terutama pada periode pre-order harian atau saat mengikuti event dan bazar, beban kerja tim produksi meningkat signifikan. Proses peracikan yang sepenuhnya manual menjadikan konsistensi rasa sangat rentan terhadap variasi antar-batch. Keterbatasan kapasitas ini berpotensi memengaruhi ketepatan waktu penyelesaian pesanan dan kepuasan pelanggan apabila tidak dikelola dengan sistem yang terstruktur.

Untuk menjawab tantangan tersebut, CPO Mikotee menerapkan sejumlah strategi operasional. Pertama, penerapan sistem batch production berdasarkan jumlah pesanan pre-order harian sehingga produksi dapat direncanakan secara efisien. Kedua, penyusunan Standard Operating Procedure (SOP) produksi sebagai pedoman baku peracikan, pengendalian suhu, dan pengemasan. Ketiga, pembagian tugas dan pengaturan shift anggota tim untuk menghindari kelelahan berlebih. Keempat, pengadaan bahan baku pada hari yang sama dengan produksi (sistem hari-H) demi menjaga kesegaran produk. Kelima, pengendalian kualitas melalui pengecekan rasa, suhu, dan kondisi kemasan secara berkala setiap batch.

Implementasi strategi produksi tersebut menunjukkan bahwa pengelolaan operasional yang baik merupakan fondasi penting bagi keberlanjutan Mikotee. Setiap keputusan produksi yang diambil CPO, dari pemilihan bahan baku hingga prosedur pengemasan, berdampak langsung pada kualitas produk yang diterima pelanggan dan pada akhirnya memengaruhi reputasi merek. Ke depan, strategi produksi akan terus dikembangkan secara bertahap seiring pertumbuhan kapasitas usaha, dengan tetap mengutamakan konsistensi rasa, efisiensi waktu, dan kepuasan pelanggan sebagai prioritas utama.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, terdapat beberapa permasalahan mendasar yang menjadi fokus penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana CPO Mikotee merancang dan menerapkan sistem produksi yang efisien, meliputi batch production berbasis pre-order, SOP produksi, dan manajemen beban kerja dalam menghadapi keterbatasan peralatan, tenaga kerja, dan kapasitas pada tahap awal usaha
2. Bagaimana kondisi dan model bisnis Mikotee saat ini, mencakup segmentasi pasar, proposisi nilai, struktur operasional, dan kinerja penjualan.
3. Bagaimana CPO Mikotee melaksanakan pengendalian kualitas produk secara berkelanjutan agar konsistensi rasa, suhu, dan kemasan tetap terjaga di tengah fluktuasi volume pesanan
4. Bagaimana strategi pengembangan peran CPO Mikotee dalam jangka pendek, menengah, dan panjang untuk mendukung pertumbuhan bisnis menuju peningkatan kapasitas produksi secara berkelanjutan.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, baik secara teoritis maupun praktis.

### 1.3.1 Manfaat Akademik

Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan ilmu manajemen produksi dan kewirausahaan, khususnya dalam konteks UMKM mahasiswa. Sebagian besar literatur kewirausahaan di lingkungan akademik lebih menekankan pada inovasi produk dan strategi pemasaran, sementara aspek efisiensi produksi pada skala mikro masih jarang menjadi fokus penelitian. Dengan menelaah strategi yang diterapkan CPO Mikotee, penelitian ini berkontribusi dalam mengembangkan metode manajemen produksi sederhana yang sesuai dengan karakteristik UMKM

rintisan mahasiswa. Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi bagi mahasiswa lain yang sedang menempuh jalur wirausaha, khususnya di bidang kuliner dan minuman.

### **1.3.2 Manfaat Praktis**

Secara praktis, penelitian ini memberikan manfaat langsung bagi pengembangan sistem kerja dan kinerja produksi Mikotee. Melalui analisis mendalam terhadap aktivitas produksi, penelitian ini diharapkan menghasilkan rekomendasi strategi efisiensi yang terukur, termasuk penyusunan SOP produksi yang lebih terstruktur, optimasi alur batch production, dan sistem pengendalian kualitas yang berkelanjutan. Hasil analisis juga dapat menjadi dasar pengambilan keputusan terkait investasi alat produksi, penambahan kapasitas, dan penyesuaian jadwal ketika permintaan meningkat. Bagi pelaku UMKM mahasiswa lain yang menghadapi tantangan serupa, penelitian ini dapat menjadi acuan praktis dalam mengembangkan sistem produksi yang efisien tanpa harus melakukan investasi besar.

### **1.3.3 Manfaat bagi Penulis**

Bagi penulis, penelitian ini memberikan pengalaman dan pengetahuan yang sangat berharga dalam memahami kompleksitas pengelolaan produksi dari perspektif seorang CPO. Penulis memperoleh wawasan langsung mengenai bagaimana teori manajemen operasional, pengendalian kualitas, manajemen beban kerja, dan kewirausahaan diterapkan dalam konteks bisnis nyata. Penelitian ini juga mengasah kemampuan analitis penulis dalam mengidentifikasi masalah produksi, merancang solusi sistematis, dan mengevaluasi dampak keputusan operasional terhadap perkembangan usaha secara keseluruhan.

### **1.3.4 Kesimpulan Umum Manfaat**

Secara keseluruhan, manfaat penelitian ini melampaui kepentingan individu maupun akademik. Penelitian ini diharapkan mampu menghasilkan model efisiensi produksi yang aplikatif, mendukung peningkatan kualitas dan

daya saing Mikotee, serta memperkuat kontribusi mahasiswa sebagai agen perubahan di bidang kewirausahaan. Dengan adanya hasil penelitian ini, diharapkan Mikotee dapat menjadi contoh nyata bahwa bisnis mahasiswa dapat berjalan secara profesional, efisien, dan berorientasi pada kepuasan pelanggan tanpa meninggalkan nilai sosial yang diusung.

#### **1.4 Sistematika Penulisan**

Penulisan laporan ini terdiri dari lima bab sebagai berikut:

##### **BAB I: PENDAHULUAN**

Berisi latar belakang yang mencakup kondisi industri kopi Indonesia, hubungan konsumsi kopi dengan gangguan lambung, potensi pasar minuman ramah lambung, serta tantangan yang dihadapi CPO Mikotee dalam mengelola proses produksi. Bab ini juga memuat rumusan masalah, tujuan penulisan, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

##### **BAB II: BADAN USAHA**

Menguraikan bentuk badan usaha Mikotee sebagai usaha rintisan mahasiswa berbasis usaha perorangan, struktur organisasi dan pembagian peran antar anggota, serta status dokumen legal yang telah dimiliki termasuk Nomor Induk Berusaha (NIB), disertai rencana legalitas pendukung yang relevan dengan pengembangan usaha.

##### **BAB III: LANDASAN TEORI**

Menjelaskan landasan teori yang digunakan sebagai kerangka analisis, meliputi teori kewirausahaan, manajemen operasional, efisiensi produksi, Standard Operating Procedure (SOP), pengendalian kualitas, manajemen beban kerja, konsistensi produk, dan kepuasan pelanggan.

##### **BAB IV: GAMBARAN BISNIS**

Mendeskripsikan gambaran bisnis Mikotee secara menyeluruh, meliputi segmentasi pasar (TAM, SAM, SOM), Business Model Canvas,

deskripsi bisnis, pivot dan pengembangan produk, serta peran CPO dalam mengelola seluruh fungsi produksi termasuk perencanaan, pengendalian kualitas, manajemen beban kerja, dan evaluasi kapasitas.

## **BAB V: PENGEMBANGAN BISNIS**

Membahas rencana pengembangan usaha Mikotee dalam jangka pendek, menengah, dan panjang, serta pengembangan peran CPO dalam memperkuat sistem produksi, meningkatkan kapasitas, dan mendukung pertumbuhan bisnis secara berkelanjutan.

