

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRAC.....	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	9
C. Tujuan Penelitian.....	9
D. Manfaat Penelitian.....	9
E. Tinjauan Pustaka.....	10
F. Penelitian Terdahulu	27
G. Kerangka Pemikiran	31
H. Hipotesis.....	34
I. Pembatasan Penelitian	34
J. Definisi Oprasional dan Pengukuran Variabel	34
K. Metode Penelitian.....	37
L. Jenis dan Sumber Data.....	40
L. Teknik Pengumpulan Data	41
BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	53
A. Sejarah Koperasi Kebun Makmur Kopi Merapi	53
B. Lokasi Koperasi Kebun Makmur Kopi Merapi.....	55
C. Visi dan Misi	55
D. Struktur Organisasi.....	56
E. Tugas, Wewenang dan Tanggungjawab setiap Jabatan.....	57

F. Ketenagakerjaan.....	59
G. Proses Pengolahan Kopi Robusta.....	60

BAB III ANALISIS HASIL PENELITIAN DAN PENGUJIAN HIPOTESIS
.....75

A. Pengendalian Kualitas Proses Penyangraian dan Penggilingan pada Kopi Bubuk Robusta	75
B. Membuat Diagram Sebab-Akibat.....	101
C. Pengujian Hipotesis	110

BAB IV PEMBAHASAN.....113

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....124

A. Kesimpulan	124
B. Saran.....	124

DAFTAR PUSTAKA.....127

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Data Analisis Produksi Pengolahan Penyangraian pada Koperasi Kebun Makmur Bulan Januari - Desember 2018.....	6
Tabel 1.2	Data Analisis Produksi Pengolahan Penggilingan pada Koperasi Kebun Makmur Bulan Januari - Desember 2018	7
Tabel 1.3	Penelitian Terdahulu dan Penelitian Sekarang.....	27
Tabel 1.4	Data Perbandingan Produksi Kopi Bubuk Robusta di Jalan Kaliurang, Sleman, Yogyakarta	39
Tabel 2.1	Jabatan dan Nama Karyawan Koperasi Kebun Makmur Kopi Merapi	60
Tabel 3.1	Lembar Pemeriksaan (<i>Check Sheet</i>) Proses Penyangraian Kopi Robusta bulan Januari – Desember 2018	76
Tabel 3.2	Lembar Pemeriksaan (<i>Check Sheet</i>) Proses Penyangraian Kopi Robusta, Produk Kopi Robusta yang Cacat, Proporsi Produk, Proporsi Produk Cacat dan Persentase Produk Kopi yang Cacat Januari – Desember 2018.....	78
Tabel 3.3	Lembar Pemeriksaan (<i>Check Sheet</i>) Proses Penggilingan Kopi Robusta Januari – Desember 2018	89
Tabel 3.4	Lembar Pemeriksaan (<i>Check Sheet</i>) Proses Penggilingan Kopi Robusta, Produk Kopi Robusta yang Cacat, Proporsi Produk, Proporsi Produk Cacat dan Persentase Produk Kopi yang Cacat Januari – Desember 2018.....	91
Tabel 3.5	Faktor Terjadinya Masalah Proses Penyangraian	101
Tabel 3.6	Faktor Terjadinya Masalah Proses Penggilingan.....	106

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Bagan Pengendalian Kualitas Statistik.....	12
Gambar 1.2	Kerangka Pemikiran.....	33
Gambar 1.3	Contoh <i>Check Sheet</i>	43
Gambar 1.4	Contoh Histogram	43
Gambar 1.5	Contoh Peta Kendali – P (Proporsi).....	45
Gambar 1.6	Contoh Grafik Kapabilitas Proses	49
Gambar 1.7	Contoh Diagram <i>Fishbone</i>	50
Gambar 2.1	Struktur Organisasi Koperasi Kebun Makmur Kopi Merapi	56
Gambar 2.2	Diagram Alur Proses Pengolahan	61
Gambar 2.3	Buah Kopi Robusta	62
Gambar 2.4	Sortasi Buah Kopi Robusta berdasarkan Warna	63
Gambar 2.5	Proses Pencucian Kopi Robusta	64
Gambar 2.6	Proses Pengupasan Kulit Buah Kopi.....	64
Gambar 2.7	Proses Penjemuran Kopi Robusta	65
Gambar 2.8	Proses penyortiran Biji Kopi Sesuai dengan Ukuran Biji Kopi.....	66
Gambar 2.9	Proses Penyortiran Biji Kopi Menurut Warna atau Bentuk	66
Gambar 2.10	Menyiapkan Biji Kopi Robusta yang akan Disangrai.....	67
Gambar 2.11	Memanaskan Mesin Sangrai Sampai Suhu 155 °C.....	68

Gambar 2.12 Membuka Katub yang Berisi Biji Kopi yang disangrai	68
Gambar 2.13 Mendinginkan Biji Kopi.....	68
Gambar 2.14 Menyiapkan Biji Kopi yang Sudah Disangrai	69
Gambar 2.15 Menyalakan Mesin Penggilingan.....	70
Gambar 2.16 Memasukkan Biji Kopi Kedalam Corong.....	70
Gambar 2.17 Hasil Biji Kopi yang Sudah Digiling	71
Gambar 2.18 Menyiapkan Wadah Kemasan Kopi.....	72
Gambar 2.19 Kemasan yang Sudah Ditempelkan Oleh Stiker	72
Gambar 2.20 Proses <i>Packing</i> dengan Alat <i>Press</i>	73
Gambar 2.21 Kemasan 250 gr Kopi Robusta Kopi Merapi.....	74
Gambar 2.22 Kemasan 75 gr Kopi Robusta Kopi Merapi.....	74
Gambar 3.1 Grafik Batang Tingkat Proses Penyangraian Kopi Robusta Jumlah Produk dan Cacatnya	79
Gambar 3.2 Grafik Peta Kendali-P Januari – Desember 2018.....	83
Gambar 3.3 Grafik Kapabilitas Proses Penyangraian.....	88
Gambar 3.4 Grafik Batang Tingkat Proses Penggilingan Kopi Robusta Jumlah Produk dan Cacatnya	92
Gambar 3.5 Grafik Peta Kendali-P Januari-Desember 2018	96
Gambar 3.6 Grafik Kapabilitas Proses Penggilingan.....	100
Gambar 3.7 Diagram <i>Fishbone</i> Proses Penyangraian.....	104
Gambar 3.6 Diagram <i>Fishbone</i> Proses Penggilingan	109

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Surat Selesai Penelitian
- Lampiran 2. Hasil Perhitungan Proporsi Produk Cacat
- Lampiran 3. Hasil Perhitungan Persentase Kerusakan
- Lampiran 4. Histogram, Grafik Peta Kendali-P & Kapabilitas Proses - Excel
- Lampiran 5. Pedoman Wawancara
- Lampiran 6. Rekapitulasi Data Produksi Kopi Robusta Tahun 2018
- Lampiran 7. Dokumentasi Selama Penelitian