



## Analisis Peningkatan Kapasitas Produksi Menggunakan Alat Penggiling Kopi pada Usaha UD. Oikhoda

Lindawati Lawolo<sup>1\*</sup>, Jeliswan Berkat Iman Jaya Gea<sup>2</sup>, Martha Surya Dinata

Mendrofa<sup>3</sup>, Heniwati Gulo<sup>4</sup>

<sup>1-4</sup>Universitas Nias, Indonesia

Alamat: Jln.Pancasila No.10, Kota Gunungsitoli, Sumatera Utara

Email: [lindawatilawolo@gmail.com](mailto:lindawatilawolo@gmail.com)<sup>1\*</sup>, [jeliswan89@gmail.com](mailto:jeliswan89@gmail.com)<sup>2</sup>, [martha.mendrofa@gmail.com](mailto:martha.mendrofa@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[henygulo75@gmail.com](mailto:henygulo75@gmail.com)<sup>4</sup>

Korespondensi penulis: [lindawatilawolo@gmail.com](mailto:lindawatilawolo@gmail.com)

**Abstract.** Authentic Nias coffee production business UD. Oikhoda is a micro-enterprise whose coffee production has even been exported abroad. This Nias coffee production business has production activities where this production business focuses on producing authentic Nias coffee powder that is produced directly, and coffee beans originating from the region itself, namely Nias. UD. Oikhoda is still overwhelmed in meeting this market demand. As is known, the marketing of UD. Oikhoda's coffee powder product has been considered to be exported abroad and several regions in Indonesia so that UD. Oikhoda should be able to meet this demand. From what researchers saw, this production business often does overtime in an effort to produce more ground coffee. In addition to problems with the existing raw materials, it was revealed that frequent machine damage occurred, suspected to be from employees who lack mastery or skill in using the machine, resulting in less than optimal production activities. Researchers also found that the lack of understanding and skills of employees in using the machine and the lack of maintenance carried out on these machines were among the factors causing machine damage.

**Keywords:** Use Of Coffee Grinder, Production Capacity, exported

**Abstrak.** Usaha produksi kopi asli nias UD. Oikhoda merupakan sebuah usaha mikro yang namun hasil produksinya bahkan telah di ekspor ke luar Negeri. Usaha produksi kopi Nias ini memiliki kegiatan produksi yang dimana produksi ini berfokus pada menghasilkan bubuk kopi asli Nias yang diproduksi langsung, dan biji kopi yang berasal dari daerah sendiri yakni Nias. UD. Oikhoda masih kewalahan dalam memenuhi permintaan pasar tersebut. Sebagaimana diketahui bahwa pemasaran dari produk bubuk kopi milik UD. Oikhoda ini sudah terbilang masuk ekspor ke luar negeri dan beberapa daerah di Indonesia sehingga seharusnya UD. Oikhoda mampu mengimbangi permintaan tersebut. Dari yang peneliti lihat usaha produksi ini kerap kali melakukan kegiatan lembur dalam usaha memproduksi kopi bubuk yang lebih banyak. Selain permasalahan pada bahan baku yang ada diungkapkan bahwa kerap terjadinya kerusakan mesin yang diduga dari karyawan yang kurang menguasai atau pandai dalam menggunakan mesin sehingga menjadikan kegiatan produksi yang kurang optimal. Peneliti juga melihat bahwa kurangnya pemahaman dan keterampilan karyawan dalam menggunakan mesin dan kurangnya perawatan yang dilakukan kepada mesin ini menjadi salah satu faktor terjadinya kerusakan mesin.

**Kata kunci:** Penggunaan Alat Penggiling Kopi, Kapasitas Produksi, Ekspor

### LATAR BELAKANG

Seiring dengan pesatnya perkembangan zaman dan teknologi, pelaku usaha, terutama di sektor mikro, dituntut untuk terus berinovasi dan meningkatkan kualitas produksinya. Salah satu contoh usaha mikro yang berkembang adalah Usaha Produksi Kopi Asli Nias (Kopi Oikhoda). Meski berskala kecil, produk kopi dari usaha ini telah

Received: August 28, 2025; Revised: September 06, 2025; Accepted: September 13, 2025

\*Corresponding author, e-mail address

menembus pasar internasional. Kopi Oikhoda berfokus pada produksi kopi bubuk yang menggunakan biji kopi lokal asli dari Kepulauan Nias, khususnya dari Nias Barat yang dikenal sebagai penghasil bahan baku berkualitas. Proses produksinya mencakup pemilihan, pengolahan, dan pengemasan biji kopi ke dalam berbagai ukuran, yang kemudian dipasarkan ke berbagai daerah. Bahan baku tersebut kemudian diolah atau diproduksi sehingga menjadi kopi bubuk asli Nias yang kemudian dibungkus dalam berbagai ukuran kemasan dan dimana hasil produksi tersebut kemudian dipasarkan. Usaha produksi tersebut telah memiliki surat izin usaha atau sering disebut dengan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dengan NIB: 9120307920969. Hal ini sesuai dengan dasar dari ketentuan Pasal 19 ayat dan Pasal 32 Peraturan Pemerintah No.24 tahun 2018 tentang Pelayanan perizinan berusaha terintegritas Secara Elektronik. Selain itu Usaha Produksi ini telah memiliki Sertifikasi halal dari Lembaga Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang berkerjasama dengan Dinas Kesehatan Kota Gunungsitoli dengan memiliki No Surat Sertifikat Halal No. 02040000100799. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa Usaha Produksi tersebut telah memiliki atau memenuhi standar sebuah rumah usaha produksi yang memiliki integritas dan telah terintegritas dan legal dimata hukum.

Berdasarkan hasil observasi awal peneliti melihat bahwa Usaha Produksi ini telah berhasil berkerjasama dengan perusahaan maupun instansi lainnya dalam mengembangkan hasil penjualannya. Diantaranya telah bekerjasama dengan Rumah BUMN dimana Rumah BUMN ini merupakan sebuah organisasi atau lembaga Pemerintah yang berkolaborasi dengan BUMN dalam membentuk *Economy Ecosystem* melalui pembinaan bagi UMKM dalam meningkatkan kapasitas dan kapabilitas UKM itu sendiri dalam memasarkan produk untuk disebar ke seluruh Indonesia. Sebagaimana hasil observasi peneliti melihat bahwa peminat atau pecinta kopi sangatlah banyak, hal ini terlihat dari banyaknya kebiasaan masyarakat yang suka ngopi dan berdirinya warung atau kedai kopi yang cukup terbilang ramai di Kota Gunungsitoli.

Dari hasil observasi peneliti yang melihat bahwa dengan banyak atau maraknya kedai kopi yang ramai saat ini, menjadikan permintaan pasar dengan produk bubuk kopi ini sangatlah tinggi, namun dari hasil observasi peneliti melihat bahwa UD. Oikhoda masih kewalahan dalam memenuhi permintaan pasar tersebut. Sebagaimana diketahui bahwa pemasaran dari produk bubuk kopi milik UD. Oikhoda ini sudah terbilang masuk ekspor

keluar Negeri dan beberapa daerah di Indonesia sehingga seharusnya UD. Oikhoda mampu mengimbangi permintaan tersebut. Dari yang peneliti lihat Usaha Produksi ini kerap kali melakukan kegiatan lembur dalam usaha memproduksi kopi bubuk yang lebih banyak. Peneliti melihat bahwa hal tersebut terjadi karena terdapat beberapa permasalahan yang terjadi dari bahan baku yang digunakan dan juga adanya permasalahan dengan mesin yang digunakan dalam kegiatan produksi, berdasarkan hasil wawancara singkat peneliti kepada Agus Zega sebagai penanggung jawab usaha tersebut mengatakan bahwa masih kurangnya bahan baku biji kopi yang berkualitas yang dihasilkan oleh petani pada daerah Nias menjadikan langkanya bahan baku biji kopi, selain itu harga yang diberikan oleh petani sangat mahal.

Selain permasalahan pada bahan baku yang ada diungkapkan bahwa adanya mesin yang rusak dan juga karyawan yang tidak pandai menggunakan mesin sehingga menjadikan kegiatan produksi yang kurang optimal. Berdasarkan pendapat yang diungkapkan diatas berbanding terbalik dengan strategi optimasi produksi yang dilakukan oleh usaha produksi kopi tersebut. Dan hal tersebut peneliti lihat menjadikan kurang optimalnya dalam menggunakan seluruh sumber daya yang ada. Sebagaimana Optimasi produksi adalah penggunaan faktor-faktor produksi yang terbatas seefisien mungkin. Hambatan yang sering terjadi lainnya mulai dari penggunaan bahan baku yang susah didapatkan sehingga menggunakan bahan baku biji kopi yang kurang berkualitas, karna kurangnya proses peng sortiran penggunaan biji kopi yang dilakukan. Selain itu penggunaan mesin Alat Penggiling Kopi dengan merk *Ferati Ferro Grinder* yang digunakan oleh UD. Oikhoda bertujuan menghaluskan biji kopi yang telah melalui proses pemanggangan, kemudian menjadi bubuk kopi yang akan dikemas dan diperjual belikan. Pada dasarnya mesin Alat Penggiling Kopi memerlukan perawatan dan pengawasan dalam penggunaannya. Penggunaan mesin Alat Penggiling Kopi yang diluar dari kapasitas mesin itu sendiri tak jarang mengakibatkan kerusakan mesin.

Berdasarkan hasil observasi peneliti menemukan bahwa sebelumnya UD. Oikhoda pernah memiliki 6 mesin dengan merk yang berbeda dari yang digunakan oleh UD. Oikhoda saat ini, dan ke 6 mesin tersebut telah mengalami kerusakan sehingga tidak dapat digunakan saat ini. Adapun merk Coffe Grinder yang pernah dimiliki oleh UD. Oikhoda diantarnya adalah Rhinowares, Comandate, dan Kinu. Sebagaimana diketahui bahwa 3

merek yang pernah digunakan oleh UD. Oikhoda dengan merk Coffe Grinder yang dimiliki oleh UD. Oikhoda saat ini berbeda. Adanya sumber daya manusia yakni disini adalah tenaga kerja yang kurang berketerampilan atau memiliki kemampuan operasional produksi kopi dan penggunaan mesin yang ada. Peneliti melihat bahwa pada UD. Oikhoda yang memiliki kemampuan menggunakan alat hanya 2 orang yakni Masudy Zalukhu sebagai bagian produksi dan Agus Zega sebagai penanggung jawab. Dari hasil observasi peneliti pegawai lain memang dapat menggunakan alat namun harus diawasi oleh Syahrul dan Agus. Selain itu juga disekitar alat memang terdapat petunjuk penggunaan alat yang ditempel untuk mempermudah penggunaan. Namun peneliti juga melihat permasalahan lain, yakni kurangnya perawatan mesin yang dilakukan oleh pegawai UD. Oikhoda. Hal tersebut ditunjukkan dari adanya mesin yang terlihat kurang terawat dan disimpan tanpa penutup setelah kegiatan produksi dilakukan.

Permasalahan tersebut peneliti rasa sudah memperkuat bahwa masih terdapat kekurangan dalam strategi optimasi produksi yang digunakan oleh UD. Oikhoda tersebut. Namun dari strategi yang dilakukan oleh Usaha Produksi tersebut terbilang tidak ampuh dalam meningkatkan jumlah penjualan. Dari hal tersebut peneliti kemudian tertarik untuk mengetahui apakah terdapat pengaruh Penggunaan *alat penggiling kopi* terhadap Kapasitas Produksi Pada UD. Oikhoda, sehingga peneliti merumuskan judul penelitian ini sebagai berikut “Analisis Penggunaan alat penggiling Kopi dalam meningkatkan Kapasitas Produksi Pada Usaha Produksi UD. Oikhoda”.

## **KAJIAN TEORITIS**

### **PRODUKSI**

Produksi menurut Muchdarsyah (45:2021) merupakan kegiatan untuk menghasilkan suatu barang atau jasa. Kegiatan pokok ekonomi produksi dilakukan oleh produsen dalam rangka menghasilkan barang untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Dengan demikian, produksi adalah sebuah proses yang dilakukan untuk menciptakan atau menambah nilai guna dari barang atau jasa. Jika pertambahan nilai guna dilakukan tanpa merubah bentuk produk, maka disebut sebagai produksi jasa seperti jasa konseling, jasa les pelajaran, jasa konsultan keuangan, dan sebagainya. Sementara pertambahan nilai guna yang diikuti dengan perubahan bentuk produk disebut produksi barang. Adapun

tujuan dan fungsi dari produksi menurut Muchdarsyah (45:2021) adalah perencanaan, pengolahan, pengendalian dan perawatan, dan jasa penunjang. Sedangkan, tujuan produksi yaitu memenuhi kebutuhan konsumen, memperoleh keuntungan, menghasilkan barang setengah jadi, menjadi stimulant tumbuhnya usaha produksi lain, mengurangi angka pengangguran, meningkatkan penghasilan masyarakat dan negara, dan menjadi produksi indonesia dikenal di dunia internasional. Kegiatan produksi dibagi dalam jenisnya berdasarkan jangka waktu dan prosesnya dalam hal ini menyangkut dimana kegiatan produksi ini memiliki proses yang bebeda-beda, misalnya produksi biji kopi menjadi bubuk kopi memiliki proses yang berbeda-beda, dan waktu produksi yang berbeda pula. Produksi berdasarkan jangka waktu dan prosesnya. Produksi dipengaruhi oleh beberapa faktor kunci yang mempengaruhi kualitas dan kuantitasnya. Faktor-faktor ini penting untuk dijadikan pertimbangan dalam mengambil kebijakan perusahaan.

## **OPTIMALISASI PRODUKSI**

Produksi menurut Muchdarsyah (45:2021) merupakan kegiatan untuk menghasilkan suatu barang atau jasa. Kegiatan pokok ekonomi produksi dilakukan oleh produsen dalam rangka menghasilkan barang untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Pengertian Optimalisasi Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2021) optimalisasi berasal dari kata dasar optimal yang berarti terbaik, tertinggi, paling menguntungkan, menjadikan paling baik, menjadikan paling tinggi, pengoptimalan proses, cara, perbuatan pengoptimalan (menjadi paling baik, paling tinggi, dan sebagainya) menjadi sempurna, fungsional, atau lebih efektif. Menurut Masyhuri Mahfudz (23:2021) optimalisasi adalah tingkatan sesuatu hal yang paling baik. Tujuan dari perusahaan adalah optimum dalam pengambilan keputusan, yaitu keputusan penentuan kualitas barang yang diproduksi dan harga jualnya. Optimasi produk dapat terlaksana dengan adanya jumlah permintaan konsumen yang bersifat pasti, dengan demikian pihak usaha akan mengetahui jumlah produk yang harus diproduksi (Mulyono, 2021).

Dalam kegiatan produksi tentunya dibutuhkan peralatan baik itu mesin, atau alat yang dapat mendukung kegiatan produksi. Peralatan menurut Mulyono2021:23) adalah peralatan adalah segala keperluan yang digunakan manusia untuk mengubah alam

sekitarnya, termasuk dirinya sendiri dan orang lain dengan menciptakan alat-alat sebagai sarana dan prasarana, sedangkan alat adalah benda yang digunakan untuk mengerjakan sesuatu yang fungsinya adalah untuk mempermudah pekerjaan. Sedangkan menurut Tirtanadi (2023:45) alat produksi merupakan media untuk mengolah bahan menjadi produk jadi dengan bantuan pekerja. Menurut Heizer dan Render (2021:167) adapun indikator dari peralatan produksi adalah *planned maintenance* dan *emergency maintenance*, quality control, kebijakan, dan modal

## **KAPASITAS PRODUKSI**

Kapasitas produksi merupakan hasil produksi maksimum yang dapat diproduksi atau dihasilkan dalam satuan waktu tertentu (Kusuma, 2021). Pengertian kapasitas mempunyai tiga persepektif adalah (Kusuma, 2021) kapasitas desain, kapasitas efektif, dan kapasitas aktual. Perencanaan produksi adalah perencanaan dan pengorganisasian sebelumnya mengenai manusia, material dan modal yang diperlukan untuk memproduksi produk pada suatu periode tertentu di masa depan sesuai dengan yang diperkirakan atau peramalan (Lengkey T, Kawet L, Palandeng I, 2023). Misi perusahaan industri adalah untuk memenuhi konsumen dengan memproduksi barang yang sesuai dengan kebutuhan konsumen (Tim Dosen Teknik Industri, 2023).

Dalam mengelola kapasitas produksi perusahaan sangat perlu memahami dan merespon dinamika faktor-faktor tersebut agar dapat menjaga keseimbangan antara permintaan pasar yang fluktuatif dan kemampuan produksi yang optimal. faktor utama dari kapasitas produksi menurut Kusuma (2021) yaitu faktor tenaga kerja, faktor teknologi, faktor persediaan, faktor kapasitas fisik, faktor ketersediaan energi. Menurut Heizer dan Render (2021:235) adapun indikator dari kapasitas produksi adalah tenaga kerja, mesin produksi, bahan baku, prediksi tingkat permintaan, dan ketersediaan produk.

## **KOPI**

Kopi adalah sejenis minuman yang berasal dari proses pengolahan dan ekstraksi biji tanaman kopi. Terdapat empat jenis kopi yang terkenal di dunia, yaitu Kopi Arabika, Kopi Robusta dan Kopi Liberika. Jenis kopi yang pertama kali ditanam di Indonesia adalah kopi Arabika (*Coffea Arabika*) (Gumulya & Helmi, 2020). Pada umumnya kopi Arabika tumbuh baik di daerah pegunungan atau dataran tinggi. Jenis kopi lainnya yaitu kopi

Robusta (*Coffea canephora*). Kopi robusta banyak ditanam di daerah Ngangkrah Pawon (Kediri), Banggelan (Malang), Malangsari, dan Kaliselogiri (Banyuwangi), Jawa Timur. Kopi Robusta tumbuh dan berproduksi dengan baik di dataran rendah. Saat ini kopi merupakan salah satu komunitas perdagangan dunia terbesar kedua setelah minyak. Perdagangan kopi bernilai lebih dari \$12 miliar dolar setiap tahun terutama dari negara-negara berkembang sebagai produsen dan negara-negara industri sebagai konsumen (Sativa et al., 2020).

Kopi tubruk merupakan kopi hitam yang paling sederhana. Kopi tubruk ini awalnya berasal dari daerah Jawa dan Bali. Dikarenakan perkembangan zaman dan migrasi penduduk, metode ini pun hampir digunakan diseluruh Indonesia. Kopi tubruk juga metode yang paling tua, metode seduh ini awalnya diperkenalkan oleh pedagang dari timur tengah pada era kolonial. Proses pembuatan kopi ini masih sangat sederhana dan tradisional (Widayanti et al., 2022). Jadi kita semua tau bahwa minuman kopi ini tidak mengandung alkohol di dalamnya nah mungkin karena hal ini maka banyak masyarakat yang sangat menyukai kopi. Selain sebagai minuman, kopi juga dapat digunakan dalam industri makanan sebagai penambah rasa misalnya dalam industri makanan ringan dan permen.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif, dikarenakan penelitian ini dilakukan pada objek penelitian dimana peneliti menjadi instrumen didalam penelitian ini sendiri. Adapun informan penelitian pada penelitian ini adalah dimana informan utama yakni pemilik UD. Oikhoda dan bagian produksi. Dan informan pendukung yakni bagian pemasaran, dan seluruh karyawan yang terlibat dalam kegiatan produksi yang berjumlah 6 orang. Yang menjadi objek dalam penelitian ini adalah, analisis penggunaan alat penggiling kopi dalam meningkatkan kapasitas produksi pada UD. Oikhoda. Menurut Sugiyono (2018: 251) data terbagi atas dua jenis yakni data sekunder dan data primer. Dalam penelitian kualitatif adapun teknik pengumpulan data yakni Penelitian Kepustakaan (*Library Research*) dan Penelitian Lapangan (*Field Research*). Menurut pendapat Sugiyono (2017: 251), menjelaskan bahwa pola teknik analisa data yang dilakukan adalah mengumpulkan data, reduksi data, display data / penyajian data, konklusi / penarikan kesimpulan, dan triangulasi data.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Kapasitas Produksi Dengan Menggunakan Alat Penggiling Kopi Pada Usaha UD. Oikhoda Saat Ini**

Berdasarkan hasil penelitian melalui wawancara dengan beberapa informan serta observasi lapangan, diketahui bahwa dalam proses produksinya UD. Oikhoda menggunakan mesin penggiling kopi bermerek Comondate dengan kapasitas produksi mencapai 25 kg per hari. Berdasarkan hasil observasi, UD. Oikhoda membedakan produknya menjadi tiga jenis kopi, yaitu Kopi Asli, Kopi No.1, dan Kopi No.2. Kopi Asli merupakan kualitas tertinggi karena berasal dari biji kopi pilihan terbaik yang dipilih secara manual, memiliki cita rasa yang autentik dan aroma khas, serta dijual dengan harga Rp38.000 per kilogram. Kopi No.1 menempati posisi kualitas kedua, berasal dari sisihan Kopi Asli dengan ukuran biji lebih kecil, namun rasa dan aromanya hampir serupa, dibanderol dengan harga Rp25.000 per kilogram. Sementara itu, Kopi No.2 merupakan kualitas terendah karena terbuat dari sisa biji kopi kedua jenis sebelumnya, memiliki rasa yang lebih ringan dan warna kurang pekat, namun tetap digemari untuk acara besar karena harganya lebih terjangkau, yakni Rp20.000 per kilogram.

Meskipun demikian, peneliti menemukan adanya keterbatasan kapasitas mesin yang berpotensi berada di luar kemampuan ideal peralatan tersebut. Namun secara umum, UD. Oikhoda telah memanfaatkan faktor produksi yang dimilikinya dengan cukup baik. Hal ini terlihat dari penggunaan biji kopi sebagai sumber daya alam, tersedianya enam tenaga kerja, kepemilikan modal berupa mesin dan bangunan, serta penerapan aspek kewirausahaan dalam pengelolaan usaha. Dalam hal perawatan, UD. Oikhoda melakukan pemeliharaan terencana (planned maintenance). Konsep ini sesuai dengan pendapat Heizer & Render (2021:167) yang menekankan bahwa perawatan mesin yang terjadwal sangat penting untuk menjaga kinerja peralatan, mendukung kelancaran produksi, serta mencegah kerusakan yang dapat menghambat aktivitas usaha. Pemeliharaan mesin tidak hanya memerlukan modal untuk pengadaan, tetapi juga dana tambahan guna melakukan perawatan rutin agar umur mesin lebih panjang dan kerugian akibat kerusakan dapat dihindari. Selain pemeliharaan terencana, perawatan darurat (emergency maintenance) juga diperlukan untuk mengatasi kerusakan mendadak.

Berdasarkan observasi selama enam hari, UD. Oikhoda telah menjalankan pemeliharaan secara terjadwal. Namun, peneliti menemukan bahwa prosedur perawatan tersebut belum dilengkapi dengan petunjuk tertulis yang ditempatkan di area produksi. Keberadaan petunjuk ini penting agar karyawan lebih mudah mengingat urutan perawatan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa UD. Oikhoda telah melaksanakan planned maintenance sebagai salah satu indikator pemenuhan standar peralatan produksi, meskipun masih memerlukan perbaikan dalam hal dokumentasi prosedur. Peneliti melihat UD. Oikhoda memiliki kelemahan yang di mana tidak memberikan petunjuk atau pedoman yang di tempel pada area produksi yang di mana petunjuk tersebut bisa mempermudah karaywan dalam menggunakan mesin. Selain itu yang mampu menguasai penggunaan mesin seluruhnya dilakukan oleh Syahrus Zebua selaku pemilik. Hal tersebut dkhawatarikan akan menimbulkan kerusakan secara perlahan.

## **2. Peningkatan Produksi Dengan Menggunakan Alat Penggiling Kopi Pada Usaha UD.Oikhoda**

UD. Oikhoda memiliki modal yang cukup besar untuk berkembang hingga menembus pasar internasional. Saat ini, UD. Oikhoda memiliki 3 mesin penggiling kopi dan 2 mesin pemanggang biji kopi, serta menempati bangunan ruko dua pintu yang berlokasi strategis. Perusahaan ini mempekerjakan 6 karyawan. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik, Syahrul Zebua, diketahui bahwa laba kotor yang dihasilkan mencapai sekitar Rp40.000.000 per bulan. Setiap mesin penggiling kopi memiliki kapasitas 25 kg, namun dalam praktiknya, UD. Oikhoda mengoperasikan hingga 30 kg per penggilingan. Untuk memenuhi permintaan pelanggan dari toko, retail, dan penjualan online, UD. Oikhoda harus memproduksi sekitar 80 kg bubuk kopi per hari. Hal ini menunjukkan kemampuan perusahaan dalam meningkatkan kapasitas produksi melalui pemanfaatan sumber daya modal. Namun, pengoperasian mesin melebihi kapasitas yang dianjurkan berpotensi menimbulkan kerusakan, yang dapat menghambat proses produksi. Tercatat, UD. Oikhoda beberapa kali mengalami kerusakan mesin penggiling kopi akibat beban kerja berlebih. Mesin dan peralatan produksi merupakan bagian dari faktor produksi modal yang sangat berperan dalam meningkatkan efisiensi, otomatisasi, presisi, dan kapasitas produksi dalam skala besar. Mesin berfungsi sebagai modal fisik yang

memungkinkan otomatisasi, meningkatkan kapasitas produksi, mengurangi biaya per unit, serta menghasilkan produk dengan presisi tinggi yang sulit dicapai secara manual. Selain itu, mesin juga memungkinkan produksi dalam jumlah besar untuk memenuhi permintaan pasar.

Di sisi tenaga kerja, UD. Oikhoda belum memberikan pelatihan khusus terkait penggunaan mesin maupun pemilihan bahan baku, namun pemilik memilih karyawan yang dinilai profesional dalam operasional produksi. Perusahaan juga memberikan motivasi berupa gaji dan bonus lembur. Tenaga kerja memiliki peran penting dalam menentukan kapasitas produksi dan daya saing, karena pekerja yang terampil dan termotivasi mampu meningkatkan produktivitas dibandingkan dengan tenaga kerja yang kurang terlatih. Dalam hal perawatan, UD. Oikhoda menerapkan perawatan terencana (planned maintenance) yang dilakukan setiap hari untuk menjaga kondisi mesin agar tetap optimal dan mencegah kerusakan yang dapat menghambat produksi. Pemilik juga menyadari pentingnya teknologi dalam mendukung kualitas produk. Sebelumnya, pada tahun 2000-an, UD. Oikhoda masih menggunakan alat penggiling manual berbahan besi dan batu yang digerakkan secara manual, menghasilkan bubuk kopi dengan tekstur yang tidak seragam. Pada 2015, perusahaan mulai berinovasi menggunakan mesin berteknologi modern sehingga mampu menghasilkan bubuk kopi berkualitas tinggi. Dalam hal pengemasan, awalnya UD. Oikhoda hanya menggunakan plastik transparan sesuai permintaan konsumen. Namun, setelah menjalin kerja sama dengan berbagai pihak, perusahaan berinovasi menggunakan kemasan menarik untuk produk yang dipasarkan secara online maupun melalui retail, meskipun kemasan sederhana tetap disediakan bagi konsumen tertentu. Bahan baku utama UD. Oikhoda adalah biji kopi yang diperoleh dari pemasok. Biji kopi yang diterima tidak langsung diproses, tetapi disortir berdasarkan ukuran, warna, dan kualitas untuk memisahkan kotoran seperti tanah, ranting, dan daun. Setelah disortir, biji kopi melalui proses pemanggangan sebelum digiling menjadi bubuk kopi. Selain itu, UD. Oikhoda melakukan prediksi permintaan untuk menghindari kelebihan produksi yang dapat menimbulkan kerusakan produk. Perkiraan permintaan dilakukan dengan mempertimbangkan faktor iklim, cuaca, harga, promosi, dan preferensi konsumen. Beberapa faktor yang memengaruhi permintaan antara lain harga produk (semakin rendah harga, semakin tinggi permintaan), pendapatan konsumen, perubahan selera, jumlah penduduk, kualitas produk, iklim dan cuaca,

promosi, serta kemudahan akses pembelian. UD. Oikhoda berhasil mengelola faktor-faktor tersebut sehingga mampu menjaga ketersediaan produk sesuai permintaan, baik dalam jumlah kecil maupun besar.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan judul “Analisis Peningkatan Kapasitas Produksi Menggunakan Alat Penggiling Kopi Pada Usaha UD.Oikhoda”, maka peneliti dapat mengambil kesimpulan yaitu, pertama Perawatan rutin dilakukan untuk menjaga mesin tetap berfungsi, sementara perawatan darurat dilakukan bila terjadi kerusakan meski belum terstruktur. Kualitas kopi dijaga melalui pemeriksaan biji dan bubuk, termasuk ukuran, warna, keutuhan, kebersihan, kadar air, dan tingkat kehalusan, dari super coarse hingga extra fine yang paling diminati. Pemilik ikut langsung memantau produksi dan menetapkan kebijakan perawatan serta penggunaan mesin agar produksi lancar dan pelanggan puas. Kedua, Biji kopi disortir, dipanggang, dan digiling menjadi bubuk berkualitas, dengan pengemasan disesuaikan untuk penjualan retail maupun online. UD. Oikhoda juga memprediksi permintaan berdasarkan harga, promosi, cuaca, dan selera konsumen agar produksi tetap sesuai kebutuhan dan produk berkualitas.

### **SARAN**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan judul “Analisis Peningkatan kapasitas produksi menggunakan alat penggiling kopi pada usaha UD.Oikhoda”, maka peneliti dapat memberikan saran yaitu untuk UD. Oikhoda, disarankan agar membuat prosedur perawatan darurat yang lebih terstruktur dan panduan tertulis mengenai perawatan serta penggunaan mesin, sehingga karyawan dapat menjalankan prosedur secara konsisten dan kerusakan mesin dapat ditangani lebih cepat. Bagi penelitian selanjutnya, disarankan untuk meneliti hubungan antara kapasitas produksi dan kualitas produk, termasuk dampak pengoperasian mesin melebihi kapasitas terhadap kerusakan dan kepuasan pelanggan.

## **DAFTAR REFERENSI**

Abduh, M. (2023). *Peningkatan Kompetensi Pembuatan Kopi. ( Asesmen Kompetensi Minimum )*. Webimar Lembaga Komite Nasional. (LKSN)

Ayu Sativa, Fajar Satria. (2020). *Jenis – Jenis Kopi dan Cara Budidaya*. Jakarta Bumi Aksara.

Bagus Zindanni. (2020). *Manajemen Produksi*. Jakarta. Prenamedia Group.

Berliana Anggun Septiani (2020). *Analisa Penyebab Turunnya Produksi Kopi Robusta Kabupaten Temanggung*. Semarang:Badan Penerbit Univeristas Diponegoro

Dodi Tri Mulyono. (2021). *Optimalisasi Produksi*. Jakarta,. Rineka Cipta

Erwin marpaung, Remon P Hutasoit (2019). *Pengaruh Mesin Penggiling Kopi dari Biji Kopi Terhadap Produksi Bubuk Kopi Dengan kapasitas 50 Kg / jam*. Universitas Sumatera Utara.

Gumulya, Helmi. (2020). *Budidaya Kopi Robusta Di Indonesia*. Bandung. Pustaka Jaya.

Jay Heizer, B. R. (2021). *Manajemen Operasi Edisi 11*. Jakarta: Salemba Empat.

Kamus Besar Bahasa Indoenesia. 2021. Albari. Andalas.

Kusuma.. (2021). *Manajemen Produksi*. Bumi Aksara.

Lengkey T, Kawet L, Palandeng I, (2023). *Kapasitas Produksi Pada Perusahaan*. Depok: Prenadamedia

Luis, Shopia. Fred. (2021). *Kopi dan Budidaya*. Yogayakarta. Pustaka Empat.

Mahfudz, M., & Adam, M. (2020). *Business Risk*. CV. Indah Pustaka. Malang

Muchdarsyah Sinungan. (2021). *Dasar-Dasar dan Teknik Manajemen*. Bumi Aksara.

Prof.Dr.Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabetika.

S. Rao.. (2019). *Pengaruh Produksi dan Kemasan Terhadap Penjualan pada PT. Menara Kekal Abadi*. SKRIPSI Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Siantar.

Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia dengan Kerjasama Dinas Kesehatan Kota Gunungsitoli No. Surat Serifikasi Halal No. 02040000799

Sinungan, M. (2019). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi.

Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP). NIB: 9120307920969

TirtanadiNogi S.(2023) *Manajemen Publik* jakarta: PT. Gramedia

Undang – Undang Peraturan Pemerintah Tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terinmtegritas Secara Elektronik Pasal 32 Nomor 24

Undang – Undang Tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terinmtegritas Secara Elektronik Pasal 19 Ayat 19

Wulan Aisyah . (2023). *Uji Kinerja Mesin Penggiling Kopi (Coffe Grinder) Menggunakan Low Frequency (LF) Inventer Terhadap Sumber Energi Battery Valve Regulated Lead Acid (VRLA) 24 V DC*. Published Librabray Universitas Indonesia

Wulandari, Ainun, Bagas. (2020). *Pertumbuhan Kopi Pada Daerah Jawa*. Yogayakarta. Pustaka Empat.