

## **BAB IV GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

### **4.1 Lokasi dan Keadaan Umum UMKM**

UMKM Kopi Gunung Raja terletak di Kampung Kiara Bongkok RT 16 RW 07 Desa Puspamukti, Kecamatan Cigalontang, Kabupaten Tasikmalaya. Desa Puspamukti merupakan salah satu dari 5 desa yang berada di Kecamatan Cigalontang dengan letak astronomis  $-7.3266419$  Lintang Selatan dan  $107.9962264,17$  Bujur Timur. Desa Puspamukti memiliki luas wilayah mencapai 890 ha dengan batas-batas sebagai berikut:

Sebelah Utara : Desa Cigalontang  
Sebelah Timur : Desa Jayapura  
Sebelah Selatan : Kawasan Hutan Gunung  
Sebelah Barat : Desa Pusparaja

Desa Puspamukti memiliki beberapa potensi objek wisata yang sedang dikembangkan misalnya Agro Eduwisata Ketan Hitam dengan objek wisata *River Tubing*, mancing di Sungai, wisata kuliner di *Center Point* Desa Wisata Puspamukti dan wisata Kopi Para Raja. Selanjutnya pada tahun 2022 Potensi objek wisata Desa Puspamukti bertambah dengan adanya Objek Wisata Menduga Manis, Angleng Dharma, Pendekar Kosongket dan Mentari Sakti.

Kopi Gunung Raja dikelola oleh pemilik dengan mempekerjakan kurang lebih 15 orang tenaga kerja yang berasal dari masyarakat sekitar perusahaan. Dilihat dari jumlah tenaga kerja yang dimiliki, usaha ini termasuk skala usaha menengah. Kopi Gunung Raja merupakan penyelenggara objek wisata Kopi Para Raja di Desa Puspamukti.

Saat ini Kopi Gunung Raja memproduksi kopi setiap 1 minggu sekali, dalam 1 bulan Kopi Gunung Raja mampu mengolah sekitar 1 ton buah kopi. Produk Kopi Gunung Raja ini dipasarkan di berbagai *market place*, bazar, beberapa hotel dan didistribusikan ke berbagai kedai kopi yang tersebar di sekitar Provinsi Jawa Barat. Kopi Gunung Raja juga sempat di ekspor melalui pihak ketiga yaitu ke berbagai negara seperti Taiwan, Malaysia, Saudi Arabia, Jerman dan Jepang namun sudah tidak berlanjut dikarenakan kurangnya bahan baku buah kopi.

## 4.2 Sejarah Singkat UMKM

UMKM Kopi Gunung Raja berdiri pada tahun 2012 yang terletak di Kampung Kiara Bongkok, Desa Puspamukti, Kecamatan Cigalontang. Pemilik dari Kopi Gunung Raja ini adalah Bapak Apong, sebelum menjalankan usaha pada bidang kopi beliau merupakan seorang petani cabai, namun dikarenakan pada tahun-tahun tersebut harga cabai terus merosot maka beliau memutuskan untuk beralih menjadi petani kopi karena beranggapan bahwa harga kopi lebih konsisten. Pada saat itu beliau hanya menjual kopi dalam bentuk buah kopi. Selanjutnya pada tahun 2015 Kopi Gunung Raja mulai mengalami peningkatan dan berkembang pesat seiring dengan Bapak Apong yang mulai membina sebuah kelompok tani yang bernama Pusparahayu untuk mulai menanam tanaman kopi arabika. Beliau juga mulai memutuskan untuk mengolah buah kopi yang dihasilkan dengan cara sederhana menjadi *greenbean*, biji kopi dan kopi bubuk agar harga yang didapatkan petani lebih banyak.

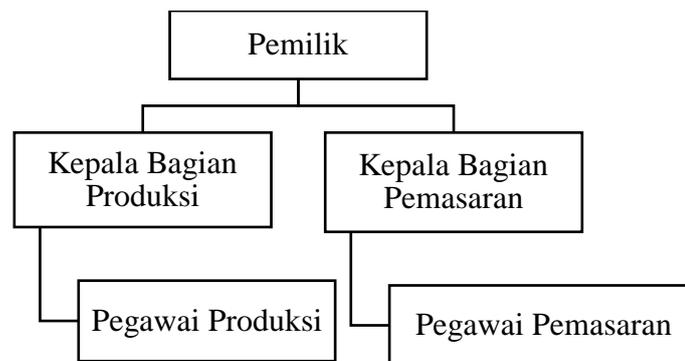
Kopi Gunung Raja pada awal pemasarannya sering dilakukan dengan mengikuti lomba atau pameran-pameran mengenai kopi yang diadakan di berbagai kota. Pada saat Kopi Gunung Raja mengikuti pameran Karya Kreatif Indonesia, Kopi Gunung Raja menarik perhatian salah satu petinggi Bank Indonesia. Sehingga pada tahun 2018 Bank Indonesia cabang Tasikmalaya melalui program pengembangan UMKM, memberikan bantuan kepada Kopi Gunung Raja berupa rumah jemur, mesin penggiling, biopori, mesin *huller* dan mesin *roasting*.

Setelah mendapatkan bantuan dan pendampingan dari Bank Indonesia, proses produksi kopi di Kopi Gunung Raja dapat dilakukan dengan maksimal dari proses sortasi sampai penggilingan biji kopi menjadi kopi bubuk. Melalui kerja sama dengan Bank Indonesia cabang Tasikmalaya juga pemasaran Kopi Gunung Raja bisa sampai diekspor meskipun masih melalui pihak ketiga. Ekspor Kopi Gunung Raja sempat terhenti dikarenakan pandemi *covid-19*, juga terdapat kendala dalam penyediaan bahan baku buah kopi yang digunakan. Namun, saat diwawancara terakhir kali menurut Pemilik dari Kopi Gunung Raja ekspor Kopi Gunung Raja akan segera dilakukan kembali. Dengan adanya kegiatan ekspor yang akan dilakukan Kopi Gunung Raja, Tim BEA Cukai Tasikmalaya berharap dapat berkontribusi dengan memberikan fasilitas berupa pembebasan Bea Masuk yang

dapat dimanfaatkan oleh Kopi Gunung Raja, sehingga dapat mempermudah proses Kopi Gunung Raja lebih dikenal di luar negeri.

#### 4.3 Struktur Organisasi UMKM Kopi Gunung Raja

Kopi Gunung Raja merupakan sebuah Usaha Mikro, Kecil dan Menengah yang bergerak dibidang industri kopi. Kopi Gunung Raja memiliki sebuah struktur organisasi sederhana yang dapat menjadi sebuah alur kerja. Berikut merupakan struktur organisasi dari Kopi Gunung Raja:



Gambar 4 Struktur Organisasi Kopi Gunung Raja

Pembagian tugas dilakukan agar kegiatan usaha yang dijalankan Kopi Gunung Raja mencapai tujuan sesuai dengan rencana. Berikut merupakan tugas atau wewenang dari setiap posisi yang ada di Kopi Gunung Raja:

1. Pemilik
  - a) Bertanggung jawab terhadap kegiatan administrasi ataupun produk di Kopi Gunung Raja.
  - b) Membuat perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan kegiatan produksi.
  - c) Mengatur keuangan dan administrasi.
2. Kepala Bagian Produksi
  - a) Bertanggung jawab serta mengawasi seluruh kegiatan produksi.
  - b) Mengawasi jalannya perencanaan proses produksi.
  - c) Melakukan proses produksi dan membantu mengawasi kualitas dan kuantitas hasil produksi.
  - d) Melakukan transaksi dengan *supplier*

3. Kepala Bagian Pemasaran
  - a) Bertanggung jawab untuk mencari informasi mengenai tempat dilaksanakannya bazar atau pameran UMKM.
  - b) Membuat strategi pemasaran produk.
  - c) Memahami dan mencukupi kebutuhan maupun harapan dari konsumen akan produk dari Kopi Gunung Raja.
  - d) Mengatur distribusi pemasaran produk Kopi Gunung Raja.
4. Pegawai Bagian Produksi
  - a) Aktif mengikuti kegiatan produksi kopi.
  - b) Membangun hubungan kerjasama dan bertanggung jawab atas tugasnya.
5. Pegawai Bagian Pemasaran
  - a) Aktif melakukan promosi untuk produk Kopi Gunung Raja.
  - b) Mengikuti kegiatan bazar maupun pameran UMKM.
  - c) Membangun hubungan kerjasama dan bertanggung jawab atas tugasnya.

#### 4.4 Produk-produk Kopi Gunung Raja

Produk utama dari Kopi Gunung Raja adalah kopi bubuk jenis arabika dengan merek dagang Kopi Gunung Raja yang memiliki empat varian jenis, yaitu *peaberry*, *honey*, *winey*, *full wash* dan *natural*. Perbedaan dari lima jenis kopi arabika tersebut terdapat pada proses pascapanen yang dilakukan.

Kopi arabika *peaberry* merupakan jenis kopi yang berasal dari biji kopi arabika yang tidak sempurna akibat dari mutasi alami, di dalam ceri kopi. Sehingga hasilnya memiliki rasa yang unik. Jenis kopi *peaberry* ini memiliki harga yang lebih mahal dari jenis kopi arabika lain yang dijual di Kopi Gunung Raja dengan harga Rp 35.000/100gr.



Gambar 5 Foto Produk Kopi Jenis *Peaberry*  
Sumber: Kopi Gunung Raja

Kopi arabika jenis *honey* merupakan jenis kopi yang berasal dari ceri kopi yang paling baik tingkat kematangannya. Pada prosesnya, kopi jenis *honey* ini dikeringkan setelah memisahkan kulit luar agar lendir yang menyelimuti biji kopi akan menyerap kelembapan udara sehingga terlihat seperti madu juga sampai kering dan menyerap ke dalam biji kopi. Kopi jenis *honey* ini memiliki tingkat kemanisan yang tinggi karena menyimpan kandungan gula dan *acidity*. Harga jenis kopi *honey* di Kopi Gunung Raja adalah sebesar Rp 30.000/100gr.



Gambar 6 Foto Produk Kopi Jenis *Honey*  
Sumber: Kopi Gunung Raja

Kopi arabika *winey* merupakan jenis kopi arabika yang memiliki cita rasa unik menyerupai aroma *wine* karena mengalami proses fermentasi sebelum menjadi biji kopi. Jenis kopi *winey* ini mengalami proses penjemuran berulang selama 30-60 hari sehingga buah dan kulit kopi akan mengering secara alami sehingga tercipta rasa dan aroma *winey* yang kuat. Harga jenis kopi *winey* di Kopi Gunung Raja adalah sebesar Rp 30.000/100gr.



Gambar 7 Foto Produk Kopi Jenis *Winey*  
Sumber: Kopi Gunung Raja

Kopi arabika *full wash* merupakan jenis kopi yang pada prosesnya seluruh lapisan kulit biji kopi dihilangkan sebelum dikeringkan. Sehingga kopi yang dihasilkan memiliki karakter yang lebih bersih, sedikit berasa buah, cenderung

lebih ringan dengan tingkat keasaman yang lebih banyak. Harga jenis kopi *full wash* di Kopi Gunung Raja adalah sebesar Rp 30.000/100gr.



Gambar 8 Foto Produk Kopi Jenis *Fullwash*  
Sumber: Kopi Gunung Raja

Kopi arabika *natural* merupakan jenis kopi yang prosesnya setelah dipanen, buah atau ceri kopi akan dijemur di bawah sinar matahari dan harus dibolak-balik secara berkala untuk menghindari jamur/ pembusukan tanpa proses pengupasan kulitnya. Karakteristik dari kopi ini adalah cenderung memiliki keasaman yang lebih rendah dan sedikit manis. Harga jenis kopi *natural* di Kopi Gunung Raja adalah sebesar Rp 30.000/100gr.



Gambar 9 Foto Produk Kopi Jenis *Natural*  
Sumber: Kopi Gunung Raja