

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh merupakan salah satu komoditi perkebunan yang berperan penting dalam perekonomian rakyat Indonesia. Teh banyak dikembangkan di daerah dataran tinggi yang mampu menghasilkan teh yang lebih baik dibandingkan dengan daerah dataran rendah. Teh yang baik akan menghasilkan teh yang berkualitas tinggi dan juga sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan sehingga dapat memenuhi keinginan dan harapan konsumen.

Kualitas adalah segala sesuatu yang mampu memenuhi keinginan konsumen. Barang dikatakan berkualitas apabila sesuai dengan keinginan konsumen atau kecocokan dengan penggunaannya. Teh yang berkualitas baik adalah teh yang mampu memenuhi keinginan konsumen baik untuk standar rasa, warna, tampilan maupun aroma. Untuk dapat menciptakan teh yang berkualitas baik maka produsen harus terus menerus melakukan perbaikan, baik untuk perbaikan input (bahan baku) maupun perbaikan proses sampai diperoleh sistem produksi yang baik sehingga dapat meningkatkan kualitas produksi teh yang dihasilkan.

PT Pagilaran merupakan salah satu perusahaan yang menghasilkan teh dengan kualitas yang baik. Dalam memproduksi produknya, PT Pagilaran menggunakan standar kualitas yang telah ditetapkan sebagai acuan. Standar kualitas teh hitam yang ditetapkan di PT Pagilaran khususnya Unit Produksi Pagilaran Batang adalah sebagai berikut :

- a. *First Grade* (Mutu I) yang terdiri dari BOP (*Broken Orange Pekoe*), BOPF (*Broken Orange Pekoe Fannig*), PF (*Pekoe Fannig*) dan *Dust*.
- b. *Second Grade* (Mutu II) yang terdiri dari PF II (*Pekoe Fannig II*), PF III (*Pekoe Fannig III*) dan *Dust II*.

Menurut salah satu karyawan Bagian Pabrik di Unit Produksi Pagilaran Batang, faktor yang mempengaruhi kualitas produksi teh hitam ada 2 yaitu faktor dari bahan baku dan proses. Faktor dari bahan baku mempengaruhi kualitas produksi teh hitam sebesar 60-70% karena bagus atau tidak nya kualitas produksi teh hitam yang dihasilkan sangat ditentukan oleh kualitas bahan baku (pucuk teh) yang berasal dari kebun sedangkan faktor dari proses mempengaruhi kualitas produksi teh hitam hanya sebesar 30-40% karena pada proses produksi semuanya sudah menggunakan mesin, semuanya sudah tersistem dengan baik jadi kesalahan pada proses produksi sangat jarang terjadi.

Bahan baku adalah faktor yang sangat berpengaruh terhadap kualitas produksi teh hitam dengan prosentase yang cukup besar yaitu 60-70. Karena bahan baku sangat berpengaruh terhadap kualitas produksi teh hitam yang dihasilkan maka beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas bahan baku (pucuk teh) di kebun juga perlu diperhatikan supaya pucuk teh yang dihasilkan dan masuk ke pabrik dalam kondisi bagus seluruhnya sehingga kualitas produksi teh hitam *First Grade* (Mutu I) meningkat.

Menurut salah satu karyawan bagian kebun Unit Produksi Pagilaran Batang, faktor yang mempengaruhi kualitas bahan baku (pucuk teh) di kebun yang harus diperhatikan diantaranya adalah sebagai berikut :

- a. OPT (Organisme Penyerang Tanaman) yang meliputi Hama *Helopeltis*, Hama *Empoasca*, Penyakit *Cacar*, Hama *Trip* dan Hama Ulat.
- b. Pupuk
- c. Curah hujan.

Dari beberapa faktor yang telah disebutkan di atas, ada salah satu faktor yang paling berpengaruh pada kualitas bahan baku teh dari kebun dan menyumbang pengaruh terbesar terhadap kualitas produksi teh hitam *First Grade* (Mutu I) yang dihasilkan. Untuk mengetahui faktor yang paling berpengaruh tersebut maka dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Regresi Linier Ganda Untuk Mengetahui Faktor yang Paling Berpengaruh pada Kualitas Bahan Baku Teh di PT Pagilaran”.

Dalam penelitian ini akan digunakan analisis regresi linier ganda, uji asumsi klasik (uji normalitas dan uji heteroskedastisitas), koefisien korelasi dan determinasi, uji hipotesis F (uji simultan) yang digunakan untuk mengetahui apakah variabel bebas (variabel x) berpengaruh secara bersama-sama terhadap variabel terikat (variabel y) dan uji hipotesis t (uji parsial) yang digunakan untuk mengetahui apakah variabel bebas (variabel x) berpengaruh secara parsial terhadap variabel terikat (variabel y). Kemudian untuk perhitungannya menggunakan software *SPSS*.

1.2 Rumusan Masalah

Sebagian besar produksi teh hitam di Unit Produksi Pagilaran Batang adalah untuk memenuhi permintaan konsumen dari luar negeri. Karena banyak memenuhi permintaan dari luar negeri maka kualitas teh hitam yang diproduksi harus selalu dijaga atau dikendalikan. Kualitas produksi teh hitam yang baik sangat diperlukan supaya konsumen merasa puas dan akan tetap membeli produk yang ditawarkan, oleh karena itu perlu dilakukan analisis regresi linier ganda terhadap bahan baku (pucuk teh) untuk mengetahui faktor yang paling berpengaruh pada kualitas bahan baku teh dari kebun sehingga dapat diketahui faktor penyumbang kualitas produksi hitam *First Grade* (Mutu I) yang terbesar. Dengan diketahuinya faktor yang paling berpengaruh tersebut selanjutnya dapat diberikan rekomendasi pengendalian atau perbaikan kualitas guna meningkatkan kualitas teh yang diproduksi supaya teh hitam yang di produksi di Unit Produksi Pagilaran Batang selalu berkualitas yang terbaik dan akan terus bersaing di pasar nasional maupun internasional.

1.3 Batasan Masalah

1. Penelitian dilaksanakan di Unit Produksi Pagilaran Batang.
2. Penelitian hanya dilaksanakan pada bidang *quality control* dan tidak mempertimbangkan aspek biaya.

3. Penelitian hanya berfokus untuk mengetahui faktor yang paling berpengaruh pada kualitas produksi teh hitam *First Grade* (Mutu 1) karena teh hitam *First Grade* (Mutu 1) merupakan kualitas teh yang terbaik.
4. Faktor yang dimasukkan ke dalam variabel hanya faktor dari bahan baku saja (60-70%) karena bahan baku (pucuk teh) merupakan faktor penentu bagus atau tidaknya kualitas produksi teh hitam yang dihasilkan. Selain itu data dalam bentuk angka dan ada satuannya jadi faktor dari bahan baku dapat dimasukkan ke dalam variabel.
5. Faktor dari proses (30-40%) tidak dimasukkan ke dalam variabel karena pada proses produksi semuanya sudah menggunakan mesin, manusia hanya berperan sebagai operator yang mengatur jalannya proses produksi dan semuanya sudah tersistem dengan baik jadi kesalahan pada proses produksi sangat jarang terjadi. Selain itu pada proses produksi pembuatan teh berjalan secara *continue* dan tidak ada kepastian di tiap proses berapa satuannya, hal ini yang menyebabkan faktor dari proses tidak dapat dimasukkan ke dalam variabel.

1.4 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui faktor yang paling berpengaruh pada kualitas bahan baku teh sehingga dapat diketahui faktor penyumbang kualitas produksi teh hitam *First Grade* (Mutu I) yang terbesar karena apabila kualitas bahan baku teh semakin bagus maka kualitas produksi teh hitam *First Grade* (Mutu I) yang dihasilkan juga semakin meningkat.
2. Merekomendasikan pengendalian atau perbaikan kualitas berdasarkan hasil Analisis Regresi Linier Ganda yang telah dilakukan guna meningkatkan kualitas teh yang di produksi sehingga teh hitam yang di produksi di Unit Produksi Pagilaran Batang selalu berkualitas yang terbaik dan akan terus bersaing di pasar nasional maupun internasional.

1.5 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini dapat diketahui faktor yang paling berpengaruh pada kualitas bahan baku teh di Unit Produksi Pagilaran Batang. Diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan informasi supaya Unit Produksi Pagilaran Batang dapat melakukan pengendalian atau perbaikan kualitas untuk teh hitam *First Grade* (Mutu I) sehingga Unit Produksi Pagilaran Batang dapat selalu memproduksi teh hitam nya sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan dan juga dapat memenuhi harapan atau keinginan dari konsumen.

1.6 Sistematika Penulisan Laporan

Sistematika penulisan Skripsi ini ditulis dalam beberapa bab untuk memberikan gambaran guna mempermudah dalam pembahasan sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan laporan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi kajian pustaka (perbandingan dengan peneliti-peneliti terdahulu) dan landasan teori dari masalah yang akan di amati dan diselesaikan.

BAB III METODOLGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tentang alur penelitian (dilengkapi dengan *flowchart*/diagram alir), alat dan bahan penelitian, prosedur pengumpulan data, serta cara metode pengolahan/analisis hasil penelitian.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Berisi tentang penjelasan secara lengkap tentang topik/bidang kerja yang diamati, cara pengumpulan data, serta pengolahan data untuk permasalahan yang di amati dalam penelitian.

BAB V PEMBAHASAN

Bab ini berisi pembahasan terhadap topik/bidang yang di amati dalam penelitian yaitu Analisis Regresi Linier Ganda. Pada bab ini juga memuat intrepretasi hasil dari pengolahan data yang telah dilakukan sebelumnya.

BAB VI PENUTUP

Berisi kesimpulan dan saran. Kesimpulan memuat pernyataan yang berupa rangkuman dari hasil penelitian, merupakan jawaban dari tujuan penelitian dan hanya dituliskan hal-hal yang telah di bahas dalam laporan Tugas Akhir sedangkan saran merupakan saran-saran yang relevan berkaitan dengan hasil pembahasan dalam pelaksanaan penelitian sesuai dengan topik yang di amati.