

**STUDI PRODUKTIVITAS
TENAGA KERJA DALAM
PROSES PRODUKSI KOPI
CETHE TULUNGAGUNG**

ABSTRACT

Labor productivity is an important factor influencing the effectiveness of production processes in Kopi Cethe Tulungagung. This study aims to analyze labor productivity in the production process of Kopi Cethe Tulungagung and to identify the factors affecting it. The research employed a descriptive qualitative method using observation, interviews, and documentation as data collection techniques. The results showed that Kopi Cethe Tulungagung processes an average of 10 kg of green coffee beans per day and produces approximately 8.5 kg of ground coffee after a 15% weight reduction during the roasting process. Labor productivity was calculated at 2.83 kg of coffee powder per worker per day. Supporting factors include work experience, the use of modern roasting machines, and incentive systems for workers, while inhibiting factors include the limited availability of skilled roasting workers, semi-permanent production facilities, limited roasting machine capacity, and technical problems with production equipment. Labor productivity at Kopi Cethe Tulungagung is influenced by human resource quality, production technology, and working conditions. The findings of this study can be used as a consideration for improving labor productivity and supporting the development of Kopi Cethe Tulungagung.

Keywords: kopi cethe, labor productivity, production process, roasting, workforce

ABSTRAK

Produktivitas tenaga kerja merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi kelancaran proses produksi pada usaha Kopi Cethe Tulungagung. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis produktivitas tenaga kerja dalam proses produksi Kopi Cethe Tulungagung serta mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhinya. Penelitian dilakukan menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha Kopi Cethe Tulungagung mampu mengolah rata-rata 10 kg green bean per hari dan menghasilkan sekitar 8,5 kg kopi bubuk setelah mengalami penyusutan sebesar 15% selama proses roasting. Produktivitas tenaga kerja yang diperoleh sebesar 2,83 kg kopi bubuk per orang per hari. Faktor pendukung produktivitas meliputi pengalaman kerja, penggunaan mesin roasting modern, serta pemberian stimulus dan insentif kepada tenaga kerja, sedangkan faktor penghambat meliputi keterbatasan tenaga roasting yang memiliki keterampilan khusus, kondisi ruang produksi yang masih semi permanen, keterbatasan kapasitas mesin roasting, dan gangguan teknis pada mesin produksi. Produktivitas tenaga kerja pada usaha Kopi Cethe Tulungagung dipengaruhi oleh kualitas sumber daya manusia, teknologi produksi, dan kondisi lingkungan kerja. Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dalam upaya peningkatan produktivitas tenaga kerja dan pengembangan usaha Kopi Cethe Tulungagung.

Kata kunci: kopi cethe, proses produksi, produktivitas tenaga kerja, roasting, tenaga kerja

PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah, atau yang kita kenal dengan UMKM, memang memiliki peran yang sangat penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi di masyarakat serta menciptakan lapangan pekerjaan. Salah satu contoh UMKM yang masih berkembang hingga saat ini adalah usaha kopi cethe di Tulungagung. Kopi cethe sendiri merupakan produk kopi khas daerah yang memiliki rasa dan aroma khas, sehingga masih banyak diminati oleh masyarakat. Menurut Nisa Puritan dkk. (2025) dalam jurnal *Management Studies and Entrepreneurship Journal (MSEJ)*, UMKM memiliki kontribusi penting terhadap pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja Masyarakat.

Dalam proses produksi kopi cethe, tenaga kerja sangat berperan penting karena mempengaruhi kelancaran produksi dan kualitas produk yang dihasilkan. Produktivitas tenaga kerja menjadi salah satu faktor yang menentukan seberapa efisien proses produksi berjalan, terutama pada tahap roasting, pendinginan, dan pengemasan produk. Jika produktivitas tenaga kerja baik, maka hasil produksi yang diperoleh juga akan semakin optimal.

Proses roasting kopi cethe sudah menggunakan alat modern, sehingga membantu meningkatkan efisiensi dan kestabilan kualitas produksi. Namun, proses pendinginan kopi masih sangat dipengaruhi oleh kondisi cuaca. Ketika suhu panas, pendinginan membutuhkan waktu lebih lama dibandingkan ketika suhu dingin.

Selain itu, proses pengemasan masih dilakukan secara manual menggunakan alat timbang digital, sehingga membutuhkan ketelitian dari tenaga kerja untuk menjaga kualitas dan berat produk.

Menurut Nofalia Krisdiana Putri dkk. (2024), menunjukkan bahwa produktivitas tenaga kerja dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti keterampilan pekerja, pengalaman kerja, dan penggunaan teknologi produksi. Namun, penelitian tentang produktivitas tenaga kerja pada usaha kopi cethe di Tulungagung masih terbatas, terutama yang membahas tentang pengaruh proses roasting modern dan kendala pendinginan terhadap proses produksi.

Landasan Teori

➤ Produktivitas Tenaga Kerja

Produktivitas tenaga kerja merupakan kemampuan tenaga kerja dalam menghasilkan output berdasarkan sumber daya yang digunakan dalam suatu proses produksi. Menurut Sedarmayanti, produktivitas kerja adalah perbandingan antara hasil yang dicapai dengan keseluruhan sumber daya yang digunakan. Tingkat produktivitas yang tinggi menunjukkan bahwa tenaga kerja mampu bekerja secara efektif dan efisien dalam menghasilkan produk sesuai target yang ditetapkan.

➤ Produksi

Produksi merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menghasilkan atau meningkatkan nilai guna suatu barang maupun jasa. Dalam kegiatan usaha, proses produksi menjadi faktor penting karena menentukan jumlah dan kualitas produk yang dihasilkan. Kelancaran proses produksi dipengaruhi oleh

berbagai faktor, salah satunya adalah produktivitas tenaga kerja yang terlibat dalam kegiatan produksi.

➤ **Tenaga Kerja**

Menurut Payaman Simanjuntak, tenaga kerja adalah penduduk yang berada dalam usia kerja dan mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa. Dalam suatu usaha, tenaga kerja berperan sebagai pelaksana berbagai aktivitas produksi sehingga keterampilan, pengalaman, dan kemampuan kerja sangat mempengaruhi hasil produksi yang diperoleh.

Beberapa penelitian terdahulu digunakan sebagai acuan dalam penelitian ini untuk memperkuat landasan teori dan mendukung pembahasan mengenai produktivitas tenaga kerja dalam proses produksi. Penelitian yang dilakukan oleh Nofalia Krisdiana Putri dkk. (2024) menunjukkan bahwa keterampilan dan pengalaman kerja berpengaruh terhadap produktivitas tenaga kerja.

Penelitian Satria Imelda dan Sri Andaiyani (2018) menemukan bahwa berbagai faktor tenaga kerja mempengaruhi produktivitas pada industri kopi bubuk. Sementara itu, Bambang Suyono dan Hery Hermawan (2013) menyatakan bahwa pengalaman kerja dan keterampilan memiliki pengaruh terhadap produktivitas tenaga kerja.

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu tersebut, dapat diketahui bahwa produktivitas tenaga kerja dipengaruhi oleh keterampilan, pengalaman kerja, dan penggunaan teknologi, dalam proses produksi. Namun, penelitian mengenai produktivitas tenaga kerja pada usaha kopi cethe di Tulungagung masih terbatas, terutama yang

membahas pengaruh roasting modern, proses pendinginan, dan pengemasan terhadap kelancaran produksi.

Menurut Sedarmayanti, produktivitas kerja merupakan perbandingan antara hasil yang dicapai dengan sumber daya yang digunakan dalam proses produksi. Semakin baik keterampilan dan pengelolaan tenaga kerja, maka proses produksi akan berjalan lebih efektif dan efisien. Oleh karena itu, penelitian ini difokuskan pada studi produktivitas tenaga kerja dalam proses peningkatan produksi bisnis kopi cethe Tulungagung.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis produktivitas tenaga kerja dalam proses produksi Kopi Cethe Tulungagung serta mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas tenaga kerja pada usaha kopi cethe.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada usaha Kopi Cethe Tulungagung yang berlokasi di Jl. KHR. Abd. Fattah 87 Mangunsari Tulungagung dan waktu dilaksanakan pada tanggal 23 Februari – 23 Juni 2026.

Jenis Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif. Metode ini dipilih karena penelitian dilakukan secara langsung di lapangan untuk mengetahui kondisi produktivitas tenaga kerja dalam proses produksi kopi cethe.

Sumber Data Penelitian

Data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung melalui observasi dan wawancara dengan pemilik usaha serta tenaga

kerja yang terlibat dalam proses produksi kopi cethe. Sedangkan data sekunder diperoleh dari jurnal, buku, dan beberapa sumber lain yang berkaitan dengan produktivitas tenaga kerja dan proses produksi kopi.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini berupa hasil wawancara, data produksi, serta dokumentasi kegiatan produksi kopi cethe. Alat yang digunakan meliputi alat tulis, kamera, dan telepon genggam yang digunakan untuk membantu proses pengamatan dan dokumentasi selama penelitian berlangsung.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan melalui:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan melihat dan mengamati secara langsung proses produksi kopi cethe, mulai dari proses roasting, pendinginan, hingga pengemasan produk.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha dan tenaga kerja untuk memperoleh informasi mengenai proses produksi, produktivitas kerja, serta kendala yang dihadapi selama kegiatan produksi berlangsung.

3. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengambil foto kegiatan produksi dan mengumpulkan data pendukung lain yang berkaitan dengan penelitian.

Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dianalisis menggunakan metode deskriptif kualitatif. Analisis dilakukan dengan

cara mengelompokkan, menyajikan, dan menginterpretasikan data yang diperoleh dari lapangan untuk memberikan gambaran mengenai produktivitas tenaga kerja dalam proses produksi Kopi Cethe Tulungagung. Selain itu, dilakukan analisis produktivitas tenaga kerja berdasarkan jumlah output produksi yang dihasilkan dibandingkan dengan jumlah tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi. Perhitungan produktivitas tenaga kerja menggunakan rumus:

$$\text{Produktivitas} = \frac{\text{Output Produksi}}{\text{Jumlah Tenaga Kerja}}$$

Keterangan :

- Output produksi = jumlah produksi kopi yang dihasilkan (kg)
- Jumlah tenaga kerja = pekerja yang terlibat dalam proses produksi

Hasil analisis tersebut digunakan untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas tenaga kerja dalam proses produksi kopi cethe.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Usaha Kopi Cethe Tulungagung

Usaha “Kopi Cethe Tulungagung” berawal dari sebuah mini cafe yang didirikan pada tahun 2018. Pada saat itu usaha masih berfokus pada penyediaan seduhan kopi dan penjualan kopi roasted bean untuk pelanggan sekitar. Namun pada tahun 2019 usaha tersebut harus berhenti beroperasi akibat pandemi Covid-19 yang menyebabkan menurunnya aktivitas usaha dan jumlah pelanggan.

Setelah cafe tutup, masih terdapat sisa roasted bean yang tidak

terpakai. Pada tahun 2022 sisa kopi tersebut kemudian dicoba kembali dengan proses penggorengan manual secara sederhana. Dari percobaan tersebut muncul keyakinan bahwa kopi yang telah disimpan cukup lama menghasilkan cita rasa yang lebih khas setelah digoreng ulang. Pengalaman tersebut menjadi awal munculnya ide untuk mengembangkan produk kopi dengan karakter rasa yang berbeda dari kopi pada umumnya.

Pada tahap awal pemasaran, produk kopi dipasarkan melalui warung-warung kopi di sekitar Tulungagung dengan jumlah penjualan sekitar 10–20 produk. Seiring perkembangan usaha, pemasaran mulai diperluas melalui media sosial dan marketplace agar produk lebih dikenal masyarakat luas.

Dalam proses pengembangan usaha, produk sempat mengalami kesulitan dalam membangun branding karena desain kemasan awal dianggap kurang menarik oleh konsumen. Kritik dan masukan dari pelanggan kemudian dijadikan bahan evaluasi untuk memperbaiki tampilan kemasan dan identitas produk agar lebih sesuai dengan kebutuhan pasar.

Pada tahun 2024 usaha ini resmi menggunakan nama “Kopi Cethe Tulungagung”. Sebelumnya produk menggunakan nama “Mbah Gareng”, kemudian dilakukan perubahan identitas sebagai bentuk pengembangan merek tanpa mengubah inti usaha yang telah berjalan. Nama “Kopi Cethe Tulungagung” dipilih karena terinspirasi dari keinginan menghadirkan kopi dengan cita rasa khas yang dapat diterima oleh

masyarakat lokal maupun pelanggan luar daerah.

Proses Produksi Kopi Cethe

Proses produksi kopi cethe dilakukan melalui beberapa tahapan mulai dari roasting, penggilingan, hingga pengemasan produk. Biji kopi mentah (green bean) terlebih dahulu disangrai menggunakan mesin roasting hingga mencapai tingkat kematangan tertentu. Setelah proses roasting selesai, biji kopi kemudian digiling menggunakan mesin grinder hingga menjadi bubuk kopi halus sesuai ukuran yang diinginkan. Selanjutnya bubuk kopi dikemas ke dalam beberapa jenis kemasan seperti sachet box, pouch, toples, dan refill.

Proses roasting pada usaha kopi cethe sudah menggunakan mesin modern sehingga membantu menjaga kestabilan kualitas hasil produksi. Namun proses pendinginan kopi masih dipengaruhi oleh kondisi cuaca dan suhu ruangan produksi. Ketika cuaca panas, proses pendinginan membutuhkan waktu lebih lama dibandingkan saat suhu dingin. Selain itu, kondisi ruangan produksi yang masih semi permanen menyebabkan angin mudah masuk sehingga suhu api pada mesin roasting menjadi kurang stabil.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Satria Imelda dan Sri Andaiyani (2018) yang menyatakan bahwa kondisi proses produksi dapat mempengaruhi produktivitas tenaga kerja pada industri kopi bubuk.

Pembagian Tugas Tenaga Kerja

Tenaga kerja pada usaha kopi cethe memiliki tugas yang berbeda sesuai bidang pekerjaannya masing-masing. Pembagian tugas tenaga kerja dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Pembagian Tugas Tenaga Kerja

No	Bagian Kerja	Tugas
1.	Packaging	Mengemas bubuk kopi
2.	Roastery	Melakukan proses roasting biji kopi
3.	Sales Development	Memasarkan dan mendistribusikan produk

Pembagian tugas tersebut membantu proses produksi berjalan lebih efektif karena setiap tenaga kerja memiliki fokus pekerjaan masing-masing. Penelitian ini sesuai dengan penelitian (Suyono et al., 2013) yang menyatakan bahwa keterampilan dan pengalaman kerja mempengaruhi produktivitas tenaga kerja.

Alat Produksi Kopi Cethe

Peralatan yang digunakan dalam proses produksi kopi cethe terdiri dari beberapa alat utama seperti mesin roasting, mesin grinder, dan sealer. Fungsi alat produksi dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Alat Produksi

No	Nama Alat	Fungsi
1.	Mesin Roasting	Menyangrai biji kopi mentah
2.	Mesin Grinder	Menggiling biji kopi menjadi bubuk
3.	Sealer	Menyegel kemasan produk

Penggunaan mesin roasting modern membantu meningkatkan efisiensi produksi serta menjaga kualitas hasil roasting kopi agar lebih stabil.

Produktivitas Tenaga Kerja

Diketahui bahwa usaha Kopi Cethe Tulungagung melibatkan 3 orang tenaga kerja yang terdiri atas tenaga roasting, tenaga packaging,

dan tenaga pemasaran. Setiap tenaga kerja memiliki tugas yang berbeda sesuai dengan keahlian masing-masing sehingga proses produksi dapat berjalan dengan lebih efektif dan terorganisir.

Dalam satu hari produksi, usaha Kopi Cethe Tulungagung mengolah rata-rata 10 kg green bean. Setelah melalui proses roasting, terjadi penyusutan berat sekitar 15% akibat berkurangnya kadar air yang terkandung dalam biji kopi. Oleh karena itu, dari 10 kg green bean diperoleh sekitar 8,5 kg kopi bubuk siap kemas. Proses produksi tersebut dapat diselesaikan dalam waktu sekitar 3–5 jam per hari dengan melibatkan tiga orang tenaga kerja yang bertugas pada bagian roasting, pengemasan, dan pemasaran.

Produktivitas tersebut menunjukkan bahwa pembagian tugas yang jelas antara tenaga roasting, packaging, dan pemasaran mampu mendukung kelancaran proses produksi. Selain itu, penggunaan mesin roasting modern dan pengalaman kerja tenaga roasting turut membantu menjaga efisiensi waktu kerja yang berkisar antara 3–5 jam per hari.

Perhitungan hasil produksi dapat dihitung sebagai berikut:

$$10 \text{ kg} - (15\% \times 10 \text{ kg}) = 8.5 \text{ kg}$$

Produk kopi cethe terdiri dari beberapa jenis kemasan yaitu sachet box, pouch, toples, dan refill. Hasil produksi bubuk kopi kemudian dibagi ke dalam empat jenis kemasan tersebut sesuai kebutuhan produksi.

Perhitungan berikut merupakan perkiraan hasil produksi apabila

bubuk kopi dibagi secara merata ke dalam empat jenis kemasan.

$$\frac{8500}{4} = 2125 \text{ gram}$$

Rincian hasil produksi per hari dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3. Hasil Produksi Per Hari

Jenis Kemasan	Berat Bersih	Perkiraan Produksi/Hari
Sachet Box	96 gram	22 box
Pouch	125 gram	17 pouch
Toples	200 gram	10 toples
Refill	250 gram	8 refill

Produktivitas tenaga kerja dihitung menggunakan rumus:

$$\text{Produktivitas} = \frac{\text{Output Produksi}}{\text{Jumlah Tenaga Kerja}}$$

Maka produktivitas tenaga kerja usaha kopi cethe yaitu:

$$\frac{8.5 \text{ kg}}{3 \text{ orang}} = 2.83 \text{ kg/orang/hari}$$

Hasil tersebut menunjukkan bahwa setiap tenaga kerja mampu menghasilkan sekitar 2,83 kg bubuk kopi per hari. Tingkat produktivitas tersebut menunjukkan bahwa proses produksi pada usaha Kopi Cethe Tulungagung telah berjalan cukup efektif. Pembagian tugas yang jelas antara tenaga roasting, pengemasan, dan pemasaran membantu kelancaran proses produksi sehingga target produksi harian dapat tercapai. Selain itu, waktu produksi yang berkisar antara 3–5 jam per hari menunjukkan bahwa kegiatan produksi dapat diselesaikan secara efisien sesuai dengan kapasitas usaha yang dimiliki.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian (Putri et al., 2024) yang menyatakan bahwa keterampilan dan pengalaman kerja mempengaruhi produktivitas tenaga kerja.

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja

1. Faktor Pendukung

Produktivitas tenaga kerja pada usaha Kopi Cethe Tulungagung didukung oleh beberapa faktor. Salah satu faktor utama adalah pengalaman kerja tenaga roasting. Berdasarkan hasil wawancara, pengalaman kerja mempengaruhi kemampuan tenaga kerja dalam menentukan tingkat kematangan biji kopi selama proses roasting. Tenaga roasting yang telah berpengalaman lebih memahami indikator kematangan biji kopi sehingga dapat meminimalkan kesalahan produksi dan menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Selain pengalaman kerja, penggunaan mesin roasting modern juga menjadi faktor pendukung produktivitas tenaga kerja. Penggunaan teknologi tersebut membantu mempercepat proses produksi serta meningkatkan kapasitas dan kualitas hasil roasting. Dengan adanya mesin roasting modern, tenaga kerja dapat bekerja lebih efektif dibandingkan apabila proses roasting dilakukan secara manual.

Faktor pendukung lainnya adalah pemberian stimulus dan insentif kepada tenaga kerja. Sistem insentif diberikan ketika tenaga kerja mampu mencapai target yang telah ditetapkan perusahaan. Kebijakan tersebut mendorong tenaga kerja untuk bekerja lebih optimal sehingga dapat meningkatkan produktivitas

kerja dan hasil produksi yang dicapai.

2. Faktor Penghambat

Meskipun produktivitas tenaga kerja cukup baik, terdapat beberapa hambatan yang masih dihadapi dalam proses produksi. Hambatan utama adalah keterbatasan tenaga roasting yang memiliki keterampilan khusus. Berdasarkan hasil wawancara, jumlah tenaga roasting yang kompeten di wilayah Tulungagung masih relatif sedikit. Kondisi ini menyebabkan proses produksi sangat bergantung pada tenaga roasting yang tersedia. Apabila tenaga kerja tersebut berhalangan hadir, proses produksi dapat terganggu karena sulit memperoleh tenaga pengganti dengan kemampuan yang sama.

Hambatan berikutnya adalah kondisi cuaca dan lingkungan produksi. Ruang produksi yang masih bersifat semi permanen memungkinkan angin dari luar masuk ke area produksi sehingga mempengaruhi kestabilan api pada mesin roasting. Kondisi tersebut menyebabkan suhu dalam drum roasting menjadi kurang stabil dan berpotensi mempengaruhi kualitas hasil roasting serta efisiensi proses produksi.

Selain itu, kapasitas mesin roasting yang masih terbatas juga menjadi kendala dalam meningkatkan produksi. Ketika permintaan meningkat, kapasitas mesin yang tersedia belum sepenuhnya mampu memenuhi kebutuhan produksi dalam jumlah yang lebih besar. Hambatan lain yang juga dihadapi adalah gangguan teknis pada mesin roasting. Apabila terjadi kerusakan, proses perbaikan membutuhkan waktu karena suku

cadang harus dipesan secara daring sehingga dapat menghambat kelancaran kegiatan produksi.

Untuk mengatasi berbagai hambatan tersebut, usaha Kopi Cethe Tulungagung melakukan beberapa upaya, antara lain mempertahankan tenaga kerja yang telah memiliki keterampilan roasting, memberikan stimulus dan insentif kepada tenaga kerja yang mencapai target produksi, serta melakukan pemeliharaan mesin secara berkala untuk mengurangi risiko kerusakan selama proses produksi. Selain itu, perbaikan fasilitas produksi juga diperlukan guna menciptakan kondisi kerja yang lebih mendukung dan menjaga kestabilan proses roasting.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produktivitas tenaga kerja pada usaha Kopi Cethe Tulungagung dipengaruhi oleh pengalaman kerja, penggunaan teknologi produksi, serta sistem insentif yang diterapkan perusahaan. Pengalaman kerja menjadi faktor penting karena tenaga roasting yang berpengalaman memiliki kemampuan dalam menentukan tingkat kematangan biji kopi sehingga dapat menjaga kualitas produk dan mengurangi kesalahan selama proses produksi.

Selain itu, penggunaan mesin roasting modern turut mendukung peningkatan produktivitas tenaga kerja. Mesin roasting membantu mempercepat proses produksi dan menghasilkan tingkat kematangan biji kopi yang lebih merata. Dengan demikian, tenaga kerja dapat bekerja lebih efektif dan efisien dibandingkan apabila proses roasting dilakukan secara manual.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Bambang Suyono dan Hery Hermawan yang menyatakan bahwa pengalaman kerja dan keterampilan memiliki pengaruh terhadap produktivitas tenaga kerja. Pengalaman kerja yang dimiliki pekerja memungkinkan pekerjaan dilakukan dengan lebih cepat, tepat, dan mampu mengurangi risiko kesalahan dalam proses produksi.

Temuan penelitian ini juga mendukung penelitian Nofalia Krisdiana Putri dkk. yang menyatakan bahwa keterampilan tenaga kerja dan penggunaan teknologi berpengaruh terhadap peningkatan produktivitas kerja. Pada usaha Kopi Cethe Tulungagung, penggunaan mesin roasting modern terbukti membantu kelancaran proses produksi serta mendukung pencapaian hasil produksi yang optimal.

Di sisi lain, produktivitas tenaga kerja masih menghadapi beberapa hambatan, seperti keterbatasan tenaga roasting yang memiliki keterampilan khusus, kondisi ruang produksi yang masih semi permanen, serta keterbatasan kapasitas mesin roasting. Hambatan tersebut berpotensi mempengaruhi kelancaran proses produksi apabila tidak ditangani dengan baik. Oleh karena itu, diperlukan upaya peningkatan keterampilan tenaga kerja, perbaikan fasilitas produksi, serta pengembangan kapasitas mesin guna mendukung peningkatan produktivitas tenaga kerja pada usaha Kopi Cethe Tulungagung.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, produktivitas tenaga kerja pada

usaha Kopi Cethe Tulungagung telah berjalan dengan cukup baik. Pembagian tugas yang jelas antara tenaga roasting, pengemasan, dan pemasaran mampu mendukung kelancaran proses produksi sehingga kegiatan produksi dapat berlangsung secara efektif dan efisien. Produktivitas tenaga kerja yang dicapai menunjukkan bahwa pengelolaan tenaga kerja memiliki peran penting dalam mendukung keberlangsungan usaha dan pencapaian target produksi.

Produktivitas tenaga kerja pada usaha Kopi Cethe Tulungagung dipengaruhi oleh beberapa faktor pendukung, yaitu pengalaman kerja tenaga roasting, penggunaan mesin roasting modern, serta pemberian stimulus dan insentif kepada tenaga kerja. Sementara itu, faktor penghambat yang masih dihadapi meliputi keterbatasan tenaga roasting yang memiliki keterampilan khusus, kondisi ruang produksi yang belum optimal, keterbatasan kapasitas mesin, dan gangguan teknis pada peralatan produksi. Oleh karena itu, peningkatan kualitas sumber daya manusia dan fasilitas produksi menjadi langkah penting dalam mendukung peningkatan produktivitas tenaga kerja.

Saran

1. Usaha Kopi Cethe Tulungagung perlu meningkatkan keterampilan tenaga kerja, khususnya pada bagian roasting, agar proses produksi tidak bergantung pada tenaga kerja tertentu.
2. Perbaikan fasilitas dan lingkungan produksi perlu dilakukan untuk mendukung kestabilan proses roasting

- dan meningkatkan efisiensi kerja.
3. Pemeliharaan mesin secara berkala serta pengembangan kapasitas produksi perlu dilakukan guna mendukung peningkatan produktivitas dan kelancaran proses produksi.
 4. Penelitian selanjutnya dapat mengkaji produktivitas tenaga kerja dengan cakupan yang lebih luas atau menambahkan analisis efisiensi usaha sehingga diperoleh informasi yang lebih komprehensif.

DAFTAR PUSTAKA

- Issn, P., Bakar, B., & Kota, S. S. (2022). *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, Vol . 11 No . 1 Juli 2022 E - ISSN. 11(1).
- Puritan, N., Sutrisno, J., & Barokah, U. (2025). *Analysis Of Labor Absorption In Cassava Chips Msmes Bojonegoro Regency Analisis Penyerapan Tenaga Kerja Di UMKM Keripik Singkong Kabupaten Bojonegoro* 6(3), 3610–3619.
- Putri, N. K., Andriani, D., & Abadiyah, R. (2024). *Productivity of MSME Hijab Sidoarjo Employees Pengaruh Keterampilan , Pengalaman , dan Pengawasan Kerja Terhadap*. 5(2), 3600–3615.
- Rahmadi, S. (2018). *Determinan produktivitas tenaga kerja industri kopi bubuk di Kabupaten Muara Enim*. 16(1), 34–43.
- Sunardi, D., & Salamudin, A. (2024). *Analisis Produktivitas Tenaga Kerja Terhadap Hasil Produksi Tahu Pada Pabrik Tahu Dadang Ogut di Kota Tangerang*. 1(4), 2241–2251.
- Suyono, B., Hermawan, H., Fakultas, D., Universitas, E., Madiun, M., & Industry, L. C. (2013). *Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produktivitas tenaga kerja pada industri kerajinan kulit di kabupaten magetan 1),2)*. 2(September), 1–15.
- Tata, M. (2023). *Analisis Produktivitas Tenaga Kerja Terhadap Hasil Produksi*. VIII(2), 5528–5534.