

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Teh merupakan minuman penyegar yang disukai oleh hampir seluruh penduduk di dunia, bahkan minuman teh sudah banyak sekali dijadikan minuman sehari-hari (Nazarudin dan Paimin, 1996). Menurut Siswoputranto (1978), manfaat teh disamping sebagai minuman (memperkuat daya pikir dan kekuatan badan) juga masih mempunyai banyak manfaat, yaitu antara lain: untuk kesehatan, mengatasi kelelahan dan lesu serta dapat menurunkan berat badan, selain itu dapat mengendalikan kadar gula.

Tanaman teh (*Camelia sinensis L.*) diduga berasal dari daratan Cina, kira-kira dari Provinsi Szechwan. Daratan tersebut berdekatan dengan laut India, daratan Birma, Siam Tibet dan Indocina. Pertama kali teh dikenal di Cina pada masa pemerintahan dinasti Shen Nung tahun 2700 M. dari kedua gunaan tersebut diperkirakan yang benar adalah yang pertama. Saat itu teh baru dikenal sebagai bahan obat-obatan tradisional, belum sebagai minuman (Nazarudin dan Paimin, 1996).

Pucuk teh yang baru dipetik belum bisa dikatakan siap dikonsumsi atau diperdagangkan, melainkan harus melalui proses pengolahan. Berdasarkan cara pengolahannya teh di Indonesia dibedakan menjadi tiga jenis, yaitu: teh hitam (*black tea/fermented tea*), teh hijau (*green tea/unfermented tea*), dan teh wangi (*jasmine tea*). Sedangkan di Taiwan ada satu jenis lagi yaitu teh olong (*semi fermented tea*) yang merupakan hasil dari pengolahan antara teh hijau dan teh hitam. Pengolahan teh hijau merupakan pengolahan teh yang paling tua dan dilakukan dengan cara yang sederhana, yaitu pengolahan pucuk dan daun muda tanaman teh tanpa melalui proses fermentasi. Dengan adanya perbedaan proses tersebut sehingga dapat menyebabkan perbedaan cita rasa dan kenampakan dari ketiga jenis teh tersebut (Hendrowidyatmoko, 1991).

Industri teh di Indonesia cukup berkembang pesat, ditandai dengan semakin banyaknya industri yang mengolah teh sebagai bahan baku utama. Khususnya untuk minuman kemasan yang banyak dijumpai di pasaran. Masalah yang sering dihadapi oleh kebanyakan industri pangan sekarang ini adalah bagaimana

menghasilkan produk pangan yang terjamin keamanannya. Keamanan pangan merupakan jaminan bahwa produk pangan yang dihasilkan benar-benar aman untuk dikonsumsi, tidak mengandung bahan-bahan pencemar yang dapat mengganggu bahkan membahayakan kesehatan konsumen. Penyimpanan produk dapat berupa cemaran mikrobiologis, logam, bahan kimia, dan bahan lain yang mungkin masuk selama proses produksi berlangsung (Hilda, 2009).

Permintaan akan barang selain berhubungan dengan harga, kualitas juga menjadi pertimbangan konsumen dalam menentukan jumlah pesanan dan mempengaruhi volume penjualan perusahaan. Salah satu ciri-ciri barang itu laris, yakni selain kualitas juga memiliki konsistensi terhadap mutunya. Walau harganya lumayan tinggi jika barang itu memiliki keunikan tersendiri maka barang itu akan terus dicari. Karena menurut Lembang (2010) harga menunjukkan kualitas merek dari suatu produk, dimana konsumen mempunyai anggapan bahwa harga yang mahal biasanya mempunyai kualitas yang baik. Pada umumnya harga mempunyai pengaruh positif dengan kualitas, semakin tinggi harga maka semakin tinggi kualitas.

Banyak produsen teh yang menjual produknya dengan berbagai merek dan keunggulan yang ditawarkan. Namun belum mencapai penjualan yang maksimum. Adapun penjualan yang maksimum jika produk itu sudah memiliki nama di masyarakat dan internasional. Karena setiap perusahaan baik yang bergerak dibidang produk ataupun jasa, mempunyai tujuan untuk tetap hidup dan berkembang. Cara menambah penjualan salah satunya dilakukan dengan memperhatikan mutu produk yang dihasilkan sehingga dapat meningkatkan penjualan.

Untuk menghasilkan produk yang bermutu dan terjamin keamanannya diperlukan adanya *quality control* dari bahan baku, proses produksi sampai produk jadi dan siap dipasarkan. *Quality control* sangat diperlukan agar produk yang diperlukan sesuai dengan standar yang diinginkan (Hilda, 2009).

PT. Rumpun Sari Kemuning adalah perusahaan yang memproduksi teh hijau setengah jadi. Teh hijau yang dihasilkan dibagi menjadi Sembilan kelas yaitu

Cm3, PSB, PSK, Kempring, Dust, Tulang, Lokal1, Lokal 2, dan Keringan Murni.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana cara menentukan kualitas teh di PT. Rumpun Sari Kemuning ?
2. Faktor apa yang mempengaruhi kualitas teh?
3. Bagaimana perkembangan volume penjualan teh selama lima tahun terakhir berdasarkan kualitasnya?
4. Apa saja kendala yang dihadapi PT. Rumpun Sari Kemuning?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui cara proses menentukan kualitas teh di PT. Rumpun Sari Kemuning.
2. Untuk mengetahui faktor mempengaruhi kualitas teh.
3. Untuk mengetahui perkembangan volume penjualan teh selama lima tahun terakhir berdasarkan kualitas.
4. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi PT. Rumpun Sari Kemuning.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi penulis, untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang Perkembangan Volume Penjualan Teh Berdasarkan Kualitas di PT. Rumpun Sari Kemuning sebagai syarat untuk memperoleh gelar S1 di Fakultas Pertanian, Institut Pertanian STIPER Yogyakarta, Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian dan menambah pengetahuan penulis tentang bidang standarisasi Kualitas produk teh. Serta, Untuk menambah pengetahuan penulis mengenai hubungan standarisasi kualitas terhadap perkembangan volume penjualan teh.
2. Bagi perusahaan, untuk dijadikan dasar dalam pengambilan kebijakan.
3. Bagi masyarakat, meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai kualitas teh.