

**PEMETAAN MUTU *GREEN BEAN* KOPI ARABIKA DENGAN
MENGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT*
(QFD) MELALUI IDENTIFIKASI KARAKTER TEKNIS PENGERINGAN
KOPI**

SELFIGO CHANIAGO

1611112058



Dosen Pembimbing:

- 1. Dr. Azrifirwan, S.TP, M.Eng**
- 2. Dr. Eng. Muhammad Makky, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

**PEMETAAN MUTU *GREEN BEAN* KOPI ARABIKA DENGAN
MENGUNAKAN METODE *QUALITY FUNCTION DEPLOYMENT*
(QFD) MELALUI IDENTIFIKASI KARAKTER TEKNIS
PENGERINGAN KOPI**

Selfigo Chaniago¹, Azrifirwan², Muhammad Makky²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: selfigo89@gmail.com

ABSTRAK

Kopi sebagai salah satu komoditas perdagangan yang sangat penting terutama pada pembangunan nasional yang dapat meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan rakyat, bukan hanya petani tetapi semua kalangan masyarakat. Salah satu setra produksi kopi di Sumatera Barat berada di Kabupaten Solok Selatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi prioritas kriteria atribut *green bean* kopi yang diinginkan dan dibutuhkan oleh konsumen, mengidentifikasi karakteristik teknis yang akan menjadi prioritas perbaikan dalam upaya meningkatkan mutu *green bean* kopi arabika di Solok Selatan dengan menggunakan metode QFD dan dapat menghasilkan sebuah produk kopi yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen, dan menentukan metode pengeringan yang sesuai dengan karakter teknis mutu *green bean* kopi. Pada hasil penelitian ini didapatkan atribut keinginan dan kebutuhan konsumen sebanyak 6 atribut dengan urutan prioritasnya adalah cita rasa (21.04%), *grade* (19.87%), pendistribusian (19.16%), harga (17.89%), kemasan (11.02%) dan jenis proses (11.02%). terdapat 15 atribut karakter teknis yang menjadi prioritas untuk meningkatkan kualitas berdasarkan atribut dari setiap keinginan konsumen dengan urutan yaitu *grading* (136.080), teknik pengolahan (115.587), teknik pengeringan (105.420), sortasi (94.689), letak geografi (62.766), pemilihan bibit (62.766), perawatan (62.766), pemanenan (62.766), penyimpanan (48.669), pemilihan kemasan (45.155), strategi distribusi (44.352), strategi penetapan harga (41.391), strategi promosi (41.391), informasi kemasan (25.497), pemilihan tanaman pelindung (16.233). Metode pengeringan yang mendapat nilai *cupping* tertinggi dalam penelitian adalah rumah pengering dengan nilai *final score* 82.50, sedangkan pada pengeringan manual didapatkan nilai 82.00.

Kata Kunci: Kopi, QFD, *grean bean*