

I . PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Era globalisasi pada saat sekarang ini membuat persaingan bisnis lebih berat baik di pasar domestik maupun pasar internasional terutama pada industri kopi. Kopi merupakan minuman yang mempunyai karakter dan rasa yang unik dibandingkan jenis minuman yang lainnya, hal inilah yang mengakibatkan kopi mendunia dan menjadi komoditas perkebunan terkenal. Kopi termasuk salah satu komoditas utama pertanian dan turut menyumbang peranan yang penting bagi pembangunan pertanian sehingga dapat meningkatkan pendapatan devisa negara (Langenx, 2011). Indonesia merupakan eksportir keempat terbesar di dunia dengan rata-rata ekspor 4,76 persen. Brazil sebagai peringkat pertama dengan peran rata-rata ekspor 24,30 persen, diikuti oleh Vietnam yang berada peringkat kedua rata-rata ekspor 17,94 persen dan yang ketiga adalah Colombia dengan rata-rata 10,65 persen (ICO, 2012).

Kopi sebagai salah satu komoditas perdagangan yang sangat penting antara negara-negara produsen dengan negara konsumen. Pengaruh kopi sangatlah besar terutama pada pembangunan nasional yang dapat meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan rakyat, bukan hanya petani tapi semua kalangan masyarakat, hal ini dikarenakan secara ekonomi kopi menjadi penopang hidup lebih dari 7 juta petani di Indonesia (Direktorat Jenderal Perkebunan Departemen Pertanian, 2006). Tahun 2014 luas lahan perkebunan kopi di Indonesia yaitu 1.230.495 Ha, dimana sebanyak 96,19 persen diolah oleh rakyat (perkebunan rakyat). Sebesar 1,99 persen diolah oleh perkebunan besar swasta, dan sisanya 1,82 persen dimiliki oleh negara dengan total produksi sebesar 643.857 ton (Ditjen Perkebunan, 2015). Sumatera Barat memiliki luas lahan perkebunan kopi yang cukup luas begitu juga dengan produksinya. Pada tahun 2015 tercatat produksi kopi Sumatera Barat mencapai 34.056 ton dengan luas lahan 42.925 ha. Data ini bersumber dari perkebunan rakyat 42.022 ha, dengan jumlah produksi 33.579 ton dan perkebunan swasta 903 ha dengan produksi 480 ton (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2016).

Salah satu sentral produksi kopi di Sumatera Barat ada di Kabupaten

Solok Selatan, sekitar 2.788 kepala keluarga mengolah kopi robusta dan kopi arabika sebanyak 97 kepala keluarga. Luas lahan untuk kopi robusta 3.284 ha dengan jumlah produksi 466.135 kg dan kopi arabika 353 ha dengan jumlah produksi 58.506 kg (BPS Solok Selatan, 2017). Kopi Solok Selatan semakin berkembang setiap tahun terutama pada produksinya, agroindustri di Solok Selatan pun juga meningkat dihitung dari tahun 2018. Permintaan konsumen setiap tahunnya semakin meningkat dan diperkirakan akan terus meningkat (BPS, 2018).

Kopi merupakan tanaman yang memiliki karakter unik dan sangat mudah terpengaruh pada lingkungannya. Banyak faktor yang mempengaruhi cita rasa dari kopi ini, mulai dari hulu hingga hilir. Kurangnya kontrol kualitas dan penurunan produksi biji kopi oleh petani kecil merupakan faktor utama penurunan ekspor dan produksi kopi nasional, bukan hanya itu, faktor teknis, kondisi sosial-ekonomi, keterbatasan teknologi, dan infrastruktur yang tidak memadai hal ini mengakibatkan lambatnya pengembangan industri kopi (Direktorat Jendral Pertanian, 2014). Hasil produksi kopi di Indonesia sekitar 90 persen diproduksi oleh perkebunan rakyat, walaupun perkebunan rakyat menghasilkan produksi kopi terbesar di Indonesia tapi masih belum banyak bisa diekspor. Ekonomi, lingkungan bahkan edukasi yang kurang memadai kepada petani kopi di Indonesia merupakan faktor yang menghambat proses ekspor tersebut (Panggabean, 2011).

Maraknya produsen kopi baik lokal maupun nasional membuat persaingan kopi semakin kompetitif. Pengembangan produk merupakan salah satu strategi untuk menghadapi banyaknya pesaing saat ini. Berdasarkan hasil pengamatan dan diskusi dengan pelaku industri kopi di Solok Selatan, peneliti menemukan ketidakmerataan produksi kopi di Solok Selatan. Dimana tidak dapat terpenuhinya permintaan konsumen yang tinggi diakibatkan oleh kualitas kopi di Solok Selatan yang tidak merata, hal ini dikarenakan pemahaman dan pengetahuan petani yang minim untuk mengetahui kualitas kopi yang berkualitas. Fakta lainnya di lapangan adalah masih banyak pelaku industri biji kopi skala UMKM yang belum memahami standar mutu pada setiap pilihan proses pengolahan kopi. Kemudian rantai pasok atau pemasaran yang sebagian besar dikendalikan oleh tengkulak. Dibandingkan pesaing kopi Solok Selatan yang

paling dekat yaitu kopi Kerinci dan kopi Solok, kopi Solok Selatan jauh lebih tidak dikenal oleh konsumen. Padahal diberbagai kasus kopi Kerinci dan kopi Solok bersumber dari perkebunan kopi di Solok Selatan. Pelaku UMKM kopi di Solok Selatan sebagian besar menggunakan teknologi yang sederhana hingga modern, salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas biji kopi adalah pemilihan teknologi yang tepat guna.

Dengan jumlah kompetitor yang cukup banyak ini maka para konsumen di industri kopi pada akhir-akhir ini banyak menuntut peningkatan mutu kopi. Hal ini mengharuskan produsen kopi Solok Selatan untuk dapat menghasilkan produk kopi berkualitas yang dapat memenuhi keinginan konsumen. Konsumen akan merasa puas apabila harapannya terpenuhi bahkan akan sangat puas jika harapannya terlampaui. Permasalahan yang berkaitan dengan upaya memenuhi kebutuhan konsumen belum didapatkan secara metodologis atau belum didapatkan secara terstruktur terutama untuk kopi Solok Selatan, oleh karena itu pemetaan permintaan konsumen dan variabel penyelesaiannya sangat penting untuk diterapkan. Menurut Akao (2000), salah satu metode yang tepat dan terbukti efektif dalam menyelesaikan adalah dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD). Metode QFD merupakan metode yang digunakan perusahaan untuk menentukan dan mengantisipasi prioritas keinginan dan kebutuhan konsumen dan menggabungkan keinginan dan kebutuhan tersebut dalam produk atau jasa yang disediakan bagi konsumen (Cohen, 2005). Metode QFD yang akan diterapkan di Solok Selatan adalah metode QFD fase satu, dimana fase ini adalah fase dengan menyusun *House Of Quality* (HOQ) yaitu berupa matriks yang berisikan tentang kebutuhan konsumen yang dikenal dengan *Voice of Customer* (VOC) dan matrik berupa karakter teknis yang menjawab VOC (*engineering characteristic*). QFD merupakan upaya dalam memetakan *customer recruitmen* dan sebaliknya *customer recruitmen* dikonstruksi menggunakan QFD dan nantinya *engineering characteristic* atau karakter teknis akan menjadi upaya untuk mendapatkan teknik penyelesaian dan cara untuk memecahkan masalah yang diinginkan oleh konsumen.

Penelitian-penelitian tentang penggunaan metode QFD yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk pertanian telah banyak dilakukan. Penelitian

tersebut diantaranya yaitu peningkatan kualitas produk coklat lokal oleh Syamsul Anwar (2014), implementasi metode QFD pada produk kopi bubuk robusta Gunung Ijen oleh Naning Retnowati (2012), kerupuk jambu biji oleh Tyas Eka Kurnia dan Ande Tri Listanti (2019), perbaikan mutu keripik tempe oleh Wendra Gandhatyasri Rohmah (2018), Penentuan Persyaratan Teknik dari Mesin Pemutar Adonan Es oleh Abiyyu Satriawan dan Yuswono Hadi (2018), strategi peningkatan kualitas sayur segar oleh Enny Purwati Nurlaili (2006), industri teh hitam oleh Rohayati Suprihatini (2005), olahan wortel oleh Veronica Halim dan Yurida Ekawati (2014), produk *nata de coco* oleh Yohanes Doddy Palongkoe (2007). Namun sekarang ini belum ada informasi mengenai penerapan metode QFD pada *green bean* kopi di Solok Selatan dan fokus penelitian pada penggunaan alat atau mesin pengering biji kopi yang digunakan di Solok Selatan.

Salah satu teknologi yang digunakan untuk meningkatkan kualitas kopi dan menjadi salah satu karakter teknis dalam metode QFD *green bean* kopi adalah teknologi pengering. Menurut Giovani (2017) proses pengeringan merupakan proses yang sangat penting dalam pengolahan kopi, metode pengeringanpun dapat mempengaruhi karakter rasa dari kopi tersebut hal ini disebabkan karena kopi memiliki banyak senyawa volatil dan sangat sensitif. Proses pengeringan merupakan bagian penting dalam penanganan komoditi hasil pertanian salah satunya yaitu biji kopi (Santoso, 2018). Prosesor kopi di Solok Selatan memiliki ragam cara dalam melakukan proses pengeringan, mulai dari konvensional sampai menggunakan rumah pengering. Tentunya penggunaan rumah pengering dalam mengeringkan kopi lebih efektif dilakukan oleh prosesor dibandingkan pengeringan konvensional, efektif dari segi waktu, tenaga kerja, dan lebih higienis (Fitria, 2018), tapi apakah penggunaan rumah pengering tersebut menjawab kebutuhan dari konsumen. Dalam melakukan pengembangan produk harus berorientasi kepada konsumen, karena apapun yang dilakukan manajemen tidak akan ada gunanya bila tidak berdampak pada peningkatan kepuasan konsumen.

Melalui pendekatan QFD diharapkan dapat membantu produsen kopi Solok Selatan dalam menyusun prioritas perbaikan sehingga dapat menghasilkan kopi Solok Selatan yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen. Berdasarkan permasalahan tersebut, dilakukan penelitian yang berjudul

“Pemetaan Mutu *Green Bean* Kopi Arabika dengan Menggunakan Metode *Quality Function Deployment* (QFD) Melalui Identifikasi Karakter Teknis Pengeringan Kopi”.

1.2 Pengamatan Masalah

Pengamatan permasalahan kopi Solok Selatan yang ditemukan penulis saat melakukan praktek kerja lapangan:

1. Permasalahan yang berkaitan dengan upaya memenuhi kebutuhan konsumen belum didapatkan secara metodologis atau belum didapatkan secara terstruktur terutama untuk kopi Solok Selatan
2. Belum adanya kriteria penentuan mutu yang berspektif berdasarkan keinginan konsumen terutama pada kopi Solok selatan.
3. Ketidak merataan pengetahuan petani atau prosesor tentang cara mendapatkan kopi berkualitas, hanya sebagian orang yang paham tentang cara mendapatkan kopi berkualitas sehingga cukup banyak petani yang menghasilkan biji kopi dengan kualitas rendah terutama petani-petani kecil;
4. Banyaknya produsen kopi yang belum paham pengaruh metode pengeringan terhadap kualitas kopi dan permintaan konsumen;

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi prioritas kriteria atribut *green bean* kopi yang diinginkan dan dibutuhkan oleh konsumen;
2. 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;
3. Menentukan metode pengeringan yang sesuai dengan karakter teknis mutu *green bean* kopi;

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi kepada konsumen produsen kopi tentang penilaian mutu kopi dengan menggunakan metode QFD.
2. Membantu produsen kopi Solok Selatan dalam menyusun prioritas perbaikan proses produksi agar dapat menghasilkan produk kopi yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen, sehingga dapat meningkatkan kepuasan konsumen dalam pembelian produk.
3. Dapat memberikan informasi dan membantu produsen kopi dalam memilih metode pengeringan kopi yang diinginkan oleh konsumen.

