# V. KESIMPULAN DAN SARAN

## 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan analisis menggunakan metode QFD kriteria atribut *green bean* kopi Solok Selatan yang menjadi prioritas perbaikan paling tinggi berdasarkan permintaan dan keinginan konsumen secara berturut-turut yaitu cita rasa, *grade*, pendistribusian, harga, jenis proses dan kemasan.
2. Karakter teknis yang menjadi perbaikan *green bean* kopi Solok Selatan untuk dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan permintaan konsumen yang menjadi prioritas paling utama secara berturut-turut yaitu grade, teknik pengolahan, teknik pengeringan, sortasi, letak geografis, pemilihan bibit, perawatan, pemanenan, penyimpanan, pemilihan kemasan, strategi distribusi, strategi penetapan harga, strategi promosi, informasi dalam kemasan, dan pemilihan tanaman pelindung.
3. Berdasarkan hasil pengujian metode pengeringan yang mendapat nilai yang paling tinggi adalah pengeringan menggunakan rumah pengering dengan nilai 82.50 sedangkan menggunakan pengeringan manual mendapat nilai 82.00 yang artinya pengeringan menggunakan rumah pengering dalam penelitian ini menjadi metode pengeringan yang paling diminati dan diinginkan konsumen dalam pemilihan *green bean* kopi arabika.

## 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka penulis menyarankan kepada Produsen Kopi Solok Selatan untuk perlu meningkatkan kinerja dari karakter teknis yang telah diperoleh peneliti untuk dapat memenuhi permintaan dan keinginan konsumen. Kemudian peneliti menyarankan adanya penelitian lanjutan yang lebih mendalam untuk menentukan metode pengeringan dalam mengeringkan *green bean* kopi terutama dari segi karakter kopi yang tercipta dalam pengeringan tersebut.