



**PENERAPAN METODE QUALITY FUNCTION  
DEPLOYMENT ( QFD )  
PADA PRODUK KOPI BUBUK ROBUSTA  
( Studi Kasus Kopi Bubuk Produksi PDP Kabupaten Jember )**

**SKRIPSI**

**Oleh :**

**IIS NURUL KHASANAH  
NIM 041710101107**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS JEMBER**

**2008**

## RINGKASAN

**Penerapan Metode Quality Function Deployment ( QFD ) Pada Produk Kopi Bubuk Robusta ( Studi Kasus Kopi Bubuk Produksi PDP Kabupaten Jember );** Iis Nurul khasanah, 041710101107; 2008;121 halaman; Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Kopi merupakan salah satu jenis minuman yang memiliki aroma dan citarasa yang khas. Dengan citarasanya tersebut, ditambah adanya pengaruh fisiologi yang dapat dihasilkannya, yang berupa kesegaran setelah meminumnya, menyebabkan kopi banyak diminati oleh sebagian besar konsumen yang ada di dunia. Pada umumnya kopi dikonsumsi karena nilai citarasa dan pengaruh fisiologinya.

Salah satu industri pengolahan kopi yang ikut bersaing di pasar dalam negeri adalah Perusahaan Daerah Perkebunan yang memproduksi kopi bubuk robusta. Untuk mengembangkan dan mengetahui prospek produk kopi bubuk robusta perlu dilakukan penelitian terhadap keinginan konsumen dengan menggunakan metode *Quality Function Deployment*.

Penelitian ini didasarkan pada sebuah permasalahan yaitu bagaimana mengembangkan produk kopi bubuk robusta milik PDP dengan menggunakan konsep rumah mutu dan karakteristik mutu sesuai dengan keinginan konsumen, terutama dalam menghadapi persaingan di pasaran dalam negeri.

Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi karakteristik mutu dan tingkat kesukaan dari kopi bubuk PDP yang diujikan, menganalisis kemungkinan pengembangan dan peningkatan mutu produk kopi bubuk PDP dengan metode *Quality Function Deployment*.

Penelitian ini dilakukan di Pabrik Pengolahan Biji Kopi PDP Kabupaten Jember dan tempat pengolahan kopi bubuk kantor Direksi PDP di Kaliwates pada bulan september sampai November 2007. Sebagai produk pesaing adalah kopi bubuk

Glatik, Singa, dan Ijen. Tahap pengolahan data dengan menggunakan uji deskriptif, uji kesukaan analisis sidik ragam menggunakan RAK dan membuat rumah mutu.

Dari hasil penelitian dapat diketahui terdapat karakteristik mutu yang disukai oleh konsumen yaitu pada karakteristik mutu khas kopi robusta, murni robusta dan tidak cacat rasa. Berdasarkan hasil analisa uji kesukaan dapat diketahui bahwa diperoleh hasil yang berbeda tidak nyata atas keinginan konsumen terhadap kopi bubuk robusta milik PDP dengan produk pesaingnya. Dari hasil analisa menggunakan RAK tidak terdapat perbedaan posisi karakteristik mutu pada produk kopi bubuk PDP dengan produk pesaingnya, kecuali pada *aftertaste*, *acidity* dan sortasi. Berdasarkan hasil uji rumah mutu pada tahap pengembangan produk maka pada pengolahan biji kopi, sortasi dan penyangraian merupakan kontrol penting yang harus diperhatikan, sedangkan penggilingan dan pengemasan kontrolnya harus lebih ditingkatkan lagi.

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN MOTTO.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PEMBIMBING.....</b>	<b>vii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>viii</b>
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>ix</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xx</b>
<b>BAB 1. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1. Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
<b>1.2. Permasalahan.....</b>	<b>4</b>
<b>1.3. Batasan Permasalahan.....</b>	<b>4</b>
<b>1.4. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....</b>	<b>5</b>
<b>1.4.1. Tujuan Penelitian.....</b>	<b>5</b>
<b>1.4.2. Manfaat Penelitian.....</b>	<b>5</b>
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
<b>2.1. Sejarah Tanaman Kopi.....</b>	<b>6</b>
<b>2.2. Pengolahan Kopi Biji.....</b>	<b>7</b>
<b>2.3. Pengolahan Kopi Bubuk.....</b>	<b>11</b>
<b>2.4. Komposisi Kimia Kopi.....</b>	<b>15</b>
<b>2.5. Manajemen Mutu.....</b>	<b>17</b>
<b>2.6. Quality Function Deployment.....</b>	<b>18</b>
<b>2.6.1. Bagian-bagian Rumah Mutu</b>	

2.6.1.1. Voice of the Customer ( WHATs ).....	20
2.6.1.2. Kebutuhan Produk ( Hows ) .....	21
2.6.1.3. Interaksi Kompleks .....	21
2.6.1.4. Matriks Hubungan .....	21
2.6.1.5. Objective Target Value ( How Much ) .....	22
2.6.1.6. Matriks Korelasi ( Roof ) .....	22
2.6.1.7. Pengujian Kompetitif .....	23
2.6.1.8. Pemingkatan Penting .....	24
2.6.2. Fase-fase QFD .....	24
2.6. Uji Sensoris .....	25
2.7. Hipotesis.....	26
<b>BAB 3. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....</b>	<b>27</b>
<b>3.1. Gambaran Umum Perusahaan Daerah Perkebunan Kabupaten</b>	
<b>Jember.....</b>	<b>27</b>
3.1.1. Sejarah Perusahaan.....	27
3.1.2. Keadaan Umum Lokasi.....	28
3.1.2.1. Letak Geografis.....	28
3.1.2.2. Luas Areal Perkebunan.....	28
3.1.3. Elevasi dan Topografi.....	29
3.1.4. Iklim.....	29
3.1.5. Struktur Organisasi Perusahaan.....	29
3.1.6. Ketenagakerjaan.....	30
3.1.7. Pengolahan Kopi Bubuk.....	31
<b>BAB 4. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>33</b>
<b>4.1. Bahan dan alat Penelitian .....</b>	<b>33</b>
4.1.1. Bahan Penelitian .....	33
4.1.2. Alat Penelitian.....	33
4.2. Tempat dan waktu penelitian.....	33
4.3. Metode Penelitian .....	33

4.3.1. Rancangan Percobaan .....	33
4.3.2. Metode Pengumpulan Data .....	35
4.3.3. Profil Panelis.....	36
4.3.4. Pelaksanaan Uji Sensoris.....	36
4.3.4.1. Uji Deskriptif .....	36
4.3.4.2. Uji Kesukaan .....	38
4.6. Pembuatan Rumah mutu.....	39
<b>BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>40</b>
5.1. Profil Produk.....	40
5.2. Hasil Uji Deskriptif dan Kesukaan.....	41
5.2.1. Uji Deskriptif Kopi Bubuk.....	42
A. Uji Deskriptif ( customer rating untuk uji rumah mutu perencanaan produk ).....	45
5.2.1.1. Warna kopi bubuk .....	45
5.2.1.2. Aroma kopi bubuk.....	46
5.2.1.3. Citarasa kopi bubuk.....	46
5.2.1.4. <i>Acidity</i> kopi bubuk.....	47
5.2.1.5. <i>Body</i> kopi bubuk.....	48
5.2.1.6. <i>Aftertaste</i> kopi bubuk.....	48
5.2.1.7. Kemurnian kopi bubuk.....	49
B. Uji Deskriptif (perkiraan persaingan untuk uji rumah mutu perencanaan produk ).....	49
5.2.1.1. Warna coklat kopi bubuk.....	49
5.2.1.2. Khas kopi robusta kopi bubuk.....	50
5.2.1.3. Tidak cacat rasa pada kopi bubuk.....	50
5.2.1.4. <i>Acidity</i> yang ringan kopi bubuk.....	51
5.2.1.5. <i>Body</i> yang penuh atau berat.....	51
5.2.1.6. <i>Aftertaste</i> yang melekat.....	52
5.2.1.7. Murni Robusta.....	52

<b>C. Uji Deskriptif ( perkiraan persaingan untuk uji rumah mutu pengembangan produk ).....</b>	<b>53</b>
<b>5.2.1.1. Pengolahan Biji kopi.....</b>	<b>53</b>
<b>5.2.1.2. Sortasi Biji Kopi.....</b>	<b>54</b>
<b>5.2.1.3. Penyangraian Biji Kopi.....</b>	<b>55</b>
<b>5.2.1.4. Penggilingan biji kopi.....</b>	<b>55</b>
<b>5.2.1.5. Pengemasan kopi bubuk.....</b>	<b>56</b>
<b>5.2.2. Uji Kesukaan Kopi Bubuk.....</b>	<b>57</b>
<b>5.2.2.1. Warna kopi bubuk.....</b>	<b>58</b>
<b>5.2.2.2. Aroma kopi bubuk.....</b>	<b>58</b>
<b>5.2.2.3. Citarasa kopi bubuk.....</b>	<b>59</b>
<b>5.2.2.4. Acidity kopi bubuk.....</b>	<b>59</b>
<b>5.2.2.5. Body kopi bubuk.....</b>	<b>60</b>
<b>5.2.2.6. Aftertaste kopi bubuk.....</b>	<b>60</b>
<b>5.2.2.7. Kemurnian kopi bubuk.....</b>	<b>61</b>
<b>5.3. Hasil Rumah Mutu.....</b>	<b>62</b>
<b>5.3.1. Proses Penjaringan What ( s ) dan How ( s ).....</b>	<b>62</b>
<b>5.3.2 .Uji Rumah Mutu untuk Perencanaan Produk.....</b>	<b>67</b>
<b>5.3.3. Uji Rumah Mutu untuk Pengembangan Produk.....</b>	<b>71</b>
<b>4.3.4. Uji Rumah Mutu untuk Perencanaan Proses.....</b>	<b>74</b>
<b>4.3.5. Uji Rumah Mutu untuk Perencanaan Produksi.....</b>	<b>77</b>
<b>BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>81</b>
<b>6.1. Kesimpulan.....</b>	<b>81</b>
<b>6.2. Saran.....</b>	<b>81</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>83</b>
<b>LAMPIRAN</b>	