

ABSTRAK

Perkembangan kopi lokal yang berasal dari Kabupaten Brebes belakangan tahun kemarin mengalami kenaikan. Perkembangan Kopi Lokal Brebes saat ini mengakibatkan semakin banyak processor kopi yang tersebar di beberapa daerah Brebes. Proses pengolahan pasca panen sangat berpengaruh terhadap kualitas kopi yang dihasilkan. Proses pengolahan yang benar dapat menunjang kualitas kopi yang semakin baik. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengelompokkan produsen kopi lokal berdasarkan teknologi pengolahannya, menentukan kopi lokal yang paling disukai, mengidentifikasi citarasa kopi lokal Brebes dan merancang produksi kopi yang paling disukai oleh konsumen dengan menggunakan analisis matriks perencanaan metode QFD. Untuk dapat mengetahui penggolongan produsen kopi maka dilakukan wawancara terhadap produsen kopi Kabupaten Brebes. Produsen Kopi Lokal Brebes antara lain Kopi Dawuhan, Kopi Batusari, Kopi Kaligiri, Kopi Cijambe dan Kopi Capar. Dari hasil wawancara prosesor Kopi Brebes Kopi Cijambe termasuk dalam golongan prosesor kopi tradisional. Sedangkan Kopi Batusari dan Kopi Kaligiri termasuk dalam prosesor kopi semimodern. Kemudian kopi Dawuhan dan Kopi Capar termasuk dalam golongan prosesor kopi modern. Dari keenam produsen kopi lokal Brebes belum semua produsen mempunyai pengalaman pelatihan pengolahan kopi. Hal ini dapat mempengaruhi kualitas dari produksi Kopi Lokal Kabupaten Brebes. Hasil uji kesukaan Kopi Dawuhan mendapatkan nilai tertinggi dalam atribut rasa dan aroma, sedangkan pada atribut warna dan tekstur hasil uji kesukaan konsumen kopi Brebes cenderung netral. Kopi yang memiliki nilai tertinggi dalam uji kesukaan kemudian identifikasi citarasanya menggunakan metode *cupping test*. Hasil *score* identifikasi citarasa kopi yang paling disukai ternyata belum memenuhi *score* kopi *specialty* karena nilainya masih dibawah 75. Penelitian dilanjutkan dengan merancang kopi yang paling disukai konsumen. Hasil penilaian tingkat kepentingan konsumen Kopi Lokal Brebes menyatakan bahwa aroma khas kopi merupakan atribut terpenting menurut konsumen kopi lokal Brebes. Sedangkan tekstur yang tebal menduduki peringkat terakhir. Parameter teknis dengan prioritas tertinggi adalah pemilihan bahan baku. Dengan mempertimbangan kepentingan konsumen dan parameter teknis, maka pemenuhan keinginan konsumen dapat dipenuhi.

Kata Kunci : Profil, Preferensi, Citarasa, QFD, Kopi Lokal Brebes

ABSTRACT

The development of local coffee from Brebes Regency has increased recently last year. The current development of Local Brebes Coffee has resulted in more and more coffee processors being spread across several Brebes areas. The post-harvest processing process dramatically influences the quality of the coffee produced. The correct processing process can support better coffee quality. This research aims to group local coffee producers based on their processing technology, determine the most preferred local coffee, identify the taste of local Brebes coffee, and design coffee production that is most preferred by consumers using the QFD planning matrix analysis method. The classification of coffee producers involved interviews with Brebes Regency coffee producers. Local Brebes coffee producers include Dawuhan, Baturisari, Kaligiri, Cijambe, and Capar Coffee. From the results of interviews with Brebes Coffee processors, Cijambe Coffee is included in the traditional coffee processor group. Meanwhile, Baturisari Coffee and Kaligiri Coffee are semi-modern coffee processors. Then, Dawuhan coffee and Capat coffee are included in the class of modern coffee processors. Not all six local Brebes coffee producers have experience in coffee processing training. Lack of exercise can affect the quality of local coffee production in Brebes Regency. The preference test results for Dawuhan Coffee received the highest scores in the taste and aroma attributes. In contrast, the hedonic test results for Brebes coffee consumers tend to be neutral for color and texture attributes. The coffee with the highest liking test score then uses the cupping test method to identify its flavor. The results of the score identifying the most preferred coffee flavor did not meet the specialty coffee score because the value was still below 75. The research continued by designing the coffee that consumers liked most. The results of assessing the level of importance of local Brebes coffee consumers state that the distinctive aroma of coffee is the most essential attribute according to local Brebes coffee consumers. Meanwhile, the thick texture is ranked last. The technical parameter with the highest priority is the selection of raw materials. By considering consumer interests and technical parameters, consumer desires can be fulfilled.

Keywords: Profile, Preference, Flavor, QFD, Local Brebes Coffee