

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Lama usaha dari ketiga golongan rata-rata empat sampai enam tahun, tetapi salah satu produsen kopi modern yaitu kopi Dawuhan sudah berjalan lebih lama yaitu sebelas tahun. Pengalaman pelatihan yang dimiliki oleh ketiga golongan produsen kopi lokal Brebes rata-rata belum mengikuti pelatihan secara resmi. Dari keenam produsen kopi lokal Kabupaten Brebes tidak semua memiliki pengalaman mengikuti pelatihan pengolahan kopi. Produsen kopi Cijambe bapak Jamaludin, kopi Kaligiri, kopi dawuhan dan kopi Capar sudah berpengalaman dalam mengikuti pelatihan pengolahan kopi, sedangkan produsen kopi Cijambe bapak Wanto dan kopi Batusari belum memiliki pengalaman dalam mengikuti pelatihan pengolahan kopi secara resmi. Jenis *bean* arabika diolah oleh produsen kopi Dawuhan, kopi Batusari, kopi Kaligiri dan kopi Capar. Jenis robusta diolah oleh produsen kopi Cijambe bapak Wanto dan kopi Cijambe bapak Jamaludin. Jenis pengolahan yang sering digunakan oleh produsen kopi Brebes adalah *natural*, *fullwash*, *semiwash* dan *honey*. Pengolahan kopi produsen kopi Cijambe bapak Wanto dan kopi Cijambe bapak Jamaludin masih menggunakan alat-alat tradisional atau manual. Produsen kopi Batusari dan kopi Kaligiri menggunakan alat-alat semi modern dalam mengolah kopinya, sedangkan kopi Dawuhan dan kopi Capar sudah menggunakan alat-alat yang sudah modern dalam pengolahan kopinya.
2. Kopi yang disukai oleh konsumen adalah Kopi Dawuhan yang diproduksi oleh produsen kopi modern dengan jenis kopi arabika yang diolah dengan pengolahan kering atau *natural*.

3. Nilai rata-rata hasil uji citarasa Kopi Dawuhan antara lain *fragrance/aroma* (7,17), *flavour* (7,42), *after taste* (7,25), *acidity* (7,50), *body* (7,08), *uniformity* (6,67), *balance* (7,08), *clean cup* (7,67), *sweeteness* (10,00), *overall* (7,23) dan *defact* (5,00). Hasil uji citarasa menyatakan bahwa kopi Dawuhan masih belum termasuk dalam kopi *specialty*.
4. Atribut keinginan konsumen yang menjadi spesifikasi desain produk kopi lokal Brebes meliputi sepuluh atribut. Atribut aroma khas kopi menjadi atribut yang paling penting menurut konsumen kopi lokal Brebes. Terdapat sembilan parameter teknis yang dibutuhkan untuk memenuhi atribut keinginan konsumen. Pemilihan bahan baku merupakan parameter teknis yang paling berpengaruh dalam pemenuhan atribut keinginan konsumen kopi lokal Brebes. Tingkat keinginan konsumen berdasarkan atribut prioritas berdasarkan atribut keinginan konsumen apabila produsen kopi ingin mengembangkan produk dengan menerapkan tujuh kelompok tertinggi maka akan terpenuhi keinginan konsumen sebesar 76,57%. Tingkan pemenuhan keinginan konsumen berdasarkan parameter teknis apabila produsen kopi ingin mengembangkan produk dengan menerapkan tujuh parameter teknis maka keinginan konsumen akan terpenuhi sebesar 92,62%.

B. Saran

Dalam proses wawancara produsen kopi belum semua dilakukan secara langsung. Alangkah lebih baiknya apabila peneliti mengamati langsung semua tahapan yang dilakukan oleh produsen kopi lokal Brebes yang dijadikan narasumber. Penjabaran terkait keinginan konsumen kopi lokal Brebes dapat dijelaskan lebih detail lagi sehingga dapat terimplentasi dengan baik oleh produsen dan kedai kopi lokal di Kabupaten Brebes.

