

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian mengenai pengendalian kualitas *roasted beans* kopi robusta yang telah dilakukan pada Kopi Kutjur, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pengendalian kualitas yang dilakukan pada produksi *roasted beans* kopi robusta di Kopi Kutjur dapat dilihat alur prosesnya melalui diagram SIPOC, dengan *Supplier* utama terdiri atas petani kopi. *Inputs* terdiri atas buah kopi, green beans kopi, LPG, plastik kemasan, karung, label stiker. *Processes* yang terdiri atas proses pemanenan, penjemuran, pengupasan, penyortiran *green beans*, pemanggangan, penyortiran, serta pengemasan. *Outputs* yang merupakan produk *roasted beans* kopi robusta yang termasuk kategori kopi *specialty*. *Customers* yang berasal dari café, *roastery*, kedai kopi, konsumsi rumah tangga, dan *reseller*
2. Penerapan metode *six sigma* pada pengendalian kualitas proses produksi *roasted beans* kopi robusta di Kopi Kutjur mampu meningkatkan kualitas produk yang ditunjukkan dengan penurunan persentase *defect* setelah penerapan tindakan perbaikan. Hasil tersebut menunjukkan bahwa metode *six sigma* efektif dalam mengidentifikasi penyebab utama terjadinya cacat, menyusun tindakan perbaikan yang tepat, serta mendukung tercapainya tujuan *six sigma*, yaitu mengurangi jumlah kecacatan produk *roasted beans* kopi robusta, sehingga kuantitas produk layak jual meningkat, melalui perbaikan berkelanjutan (*continuous improvement*) menuju kinerja proses yang semakin baik.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Kopi Kutjur dapat disarankan untuk melakukan pembuatan SOP secara tertulis agar dapat menjadi standar pelaksanaan bagi pekerja di Kopi Kutjur, mulai dari proses pemanenan, penjemuran, penyimpanan, penyelepan, penyortiran, hingga tahap pengemasan dan penyimpanan produk akhir. Kopi Kutjur juga disarankan untuk menyusun dan menerapkan *check sheet* yang lebih terstruktur sebagai media pencatatan jenis, jumlah, dan penyebab terjadinya cacat pada setiap tahapan proses produksi. Selain itu, Kopi Kutjur juga perlu menyusun *control plan* yang memuat standar pengendalian, metode pemantauan, frekuensi pemeriksaan, serta tindakan korektif yang harus dilakukan apabila ditemukan penyimpangan. Untuk memastikan efektivitas pelaksanaan pengendalian kualitas, audit internal secara periodik perlu dilakukan guna mengevaluasi konsistensi penerapan prosedur yang telah ditetapkan. Penerapan berbagai upaya tersebut diharapkan mampu membantu Kopi Kutjur dalam menjaga konsistensi proses produksi serta meningkatkan kualitas produk *roasted beans* kopi robusta secara berkelanjutan.