

MANAJEMEN PENGENDALIAN KUALITAS DALAM MENJAGA KONSISTENSI PRODUK KOPI ROBUSTA MENURUT PERSPEKTIF ISLAM PADA HOME INDUSTRY PENGOLAHAN KOPI X-BARUE

Samsuri¹, Afria Rachmawati², Mohammad Abdur Alkhumaisi³

Universitas Islam Ibrahimy Banyuwangi

e-mail: 1syam.iaiibrahimy.gtg@gmail.com , 2afria.febi@gmail.com,

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan secara umum dan Islami terkait dengan pengendalian kualitas dalam menjaga konsistensi produk pada kopi robusta di Home Industry X-Barue Kalibaru. Naskah dalam penelitian ini dapat memudahkan setiap penggiat usaha kopi tentang penerapan pengendalian kualitas yang baik dan sesuai dengan prinsip-prinsip yang diajarkan dalam Islam. Penelitian ini termasuk dalam jenis penelitian kualitatif, berpedoman pada teori Total Quality Management (TQM) dengan salah satu elemen alat generiknya yaitu bagan arus proses (flowchart) untuk memvisualisasikannya proses produksi secara menyeluruh. Siklus PDCA dari pengembangan Edward W. Deming juga digunakan sebagai penyajian data berupa pekerjaan dan evaluasi yang diperlukan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan dokumentasi, data dianalisis dengan cara melakukan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, pengendalian kualitas dan konsistensi produk kopi robusta di Home Industry X-Barue Kalibaru sudah baik dan telah menerapkan prinsip-prinsip Islam. Pada wawancara dan pengamatan langsung di lapangan serta dokumentasi yang ada telah menjadi bukti bahwa penerapan pengendalian kualitas yang Islami telah dilaksanakan. Dengan demikian, pengendalian kualitas dan konsistensi produk kopi robusta di Home Industry X-Barue Kalibaru telah menerapkan prinsip-prinsip Islam dengan baik dan layak diterapkan pada usaha sejenisnya.

Kata Kunci: Pengendalian Kualitas, Konsistensi Produk

Abstract

This study aims to provide general and Islamic knowledge related to quality control in maintaining product consistency of Robusta coffee at Home Industry X-Barue Kalibaru. The manuscript in this research can facilitate every coffee business enthusiast in implementing good quality control practices in accordance with principles taught in Islam. This research falls under the category of qualitative research, guided by the theory of Total Quality Management (TQM) with one of its generic tool elements, namely the process flow chart (flowchart), to visualize the production process comprehensively. The PDCA cycle from Edward W. Deming's

development is also used as a presentation of data in the form of necessary work and evaluation. Data collection techniques were carried out through interviews and documentation, and the data were analyzed by performing data reduction, data presentation, and drawing conclusions. The results of this study indicate that the quality control and product consistency of Robusta coffee at Home Industry X-Barue Kalibaru are good and have implemented Islamic principles. Interviews, direct field observations, and existing documentation provide evidence that Islamic quality control has been implemented. Thus, the quality control and product consistency of Robusta coffee at Home Industry X-Barue Kalibaru have effectively applied Islamic principles and are suitable for similar businesses.

Keywords: *Quality Control, Product Consistency*

Accepted: 8 July 2025	Reviewed: 9 July 2025	Published: 31 July 2025
--------------------------	--------------------------	----------------------------

A. Pendahuluan

Kopi telah menjadi salah satu komoditas perdagangan paling penting di dunia, dengan nilai pasar global yang terus tumbuh dan diperkirakan mencapai angka fantastis. Di antara berbagai varietas kopi yang ada, Robusta menduduki posisi kedua setelah Arabika dalam hal popularitas dan volume produksi global. Robusta menyumbang sekitar 40% dari total produksi kopi dunia, dengan karakteristik rasa yang kuat, kandungan kafein yang lebih tinggi, dan ketahanan yang lebih baik terhadap hama dan penyakit dibandingkan arabika.

Indonesia, sebagai negara produsen kopi terbesar keempat di dunia, memiliki peran yang sangat signifikan dalam pasar kopi Robusta global. Dengan kondisi geografis dan iklim yang ideal untuk budidaya kopi Robusta, Indonesia memiliki potensi besar untuk meningkatkan produksi dan kualitas kopinya. Namun, di tengah persaingan global yang semakin ketat, dengan negara-negara produsen lain seperti Vietnam dan Brasil yang terus meningkatkan produktivitas dan kualitas produk mereka, pengendalian kualitas menjadi faktor yang semakin krusial bagi industri kopi Robusta Indonesia.

Pengendalian kualitas dalam produksi kopi Robusta merupakan proses yang kompleks dan menyeluruh, mencakup setiap tahap dari biji kopi hingga cangkir.

Dimulai dari pemilihan varietas biji kopi yang unggul, pengelolaan lahan dan praktik budidaya yang tepat, hingga proses panen dan pasca panen yang cermat. Setiap tahap ini memiliki peran penting dalam menentukan kualitas akhir produk kopi.

Implementasi sistem manajemen mutu yang ketat, seperti Good Agricultural Practices (GAP) dan Good Manufacturing Practices (GMP), serta sertifikasi internasional seperti ISO 9001, dapat menjadi langkah strategis dalam meningkatkan dan menjaga konsistensi kualitas kopi Robusta Indonesia. Selain itu, edukasi dan pelatihan berkelanjutan bagi petani dan pelaku industri kopi juga menjadi kunci dalam meningkatkan pemahaman dan implementasi praktik-praktik terbaik dalam produksi kopi berkualitas.

Dampak positif dari pengendalian kualitas yang baik dalam produksi kopi Robusta sangatlah signifikan. Pertama, dari segi ekonomi, kopi berkualitas tinggi dapat dijual dengan harga premium di pasar internasional, meningkatkan pendapatan petani dan nilai ekspor negara. Hal ini dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan nasional, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat di daerah penghasil kopi.

Kedua, konsistensi kualitas yang tinggi akan memperkuat reputasi kopi Robusta Indonesia di pasar global. Hal ini dapat membuka peluang pasar baru dan memperluas pangsa pasar yang sudah ada, meningkatkan daya saing Indonesia di industri kopi dunia. Selain itu, kualitas yang baik juga dapat mendorong pengembangan industri hilir kopi dalam negeri, seperti roastery dan kedai kopi spesialti, yang pada gilirannya menciptakan lapangan kerja baru dan nilai tambah ekonomi.

Ketiga, dari perspektif lingkungan, penerapan praktik pengendalian kualitas yang baik seringkali sejalan dengan prinsip-prinsip pertanian berkelanjutan. Hal ini dapat mendorong konservasi keanekaragaman hayati, perlindungan sumber daya air, dan pengurangan penggunaan bahan kimia berbahaya dalam budidaya kopi. Pada jangka panjang, ini akan membantu menjaga kesehatan ekosistem dan keberlanjutan industri kopi itu sendiri.

Di sisi lain, kegagalan dalam mengendalikan kualitas dapat mengakibatkan dampak negatif yang serius. Produk kopi berkualitas rendah berisiko mengalami penolakan di pasar internasional, yang dapat menyebabkan kerugian finansial besar bagi petani, eksportir, dan negara. Lebih dari itu, inkonsistensi kualitas atau produk yang tidak memenuhi standar dapat merusak reputasi kopi Robusta Indonesia secara keseluruhan, yang membutuhkan waktu lama dan upaya besar untuk dipulihkan.

Penurunan reputasi ini dapat mengakibatkan berkurangnya permintaan dan harga jual kopi Robusta Indonesia di pasar global, yang pada gilirannya akan berdampak negatif pada pendapatan petani dan perekonomian daerah penghasil kopi. Selain itu, praktik produksi yang tidak memperhatikan kualitas seringkali juga

mengabaikan aspek keberlanjutan lingkungan, yang dapat mengancam kelangsungan industri kopi dalam jangka panjang.

Mengingat besarnya potensi dan risiko yang ada, implementasi sistem pengendalian kualitas yang ketat dan menyeluruh menjadi sebuah keharusan bagi industri kopi Robusta Indonesia. Diperlukan kolaborasi yang erat antara pemerintah, petani, pelaku industri, dan lembaga penelitian untuk mengembangkan dan menerapkan standar kualitas yang tinggi dan konsisten. Investasi dalam infrastruktur, teknologi, dan sumber daya manusia juga menjadi kunci dalam meningkatkan kapasitas industri kopi nasional untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi secara konsisten. Dengan memahami pentingnya pengendalian kualitas dan mengimplementasikannya secara efektif, industri kopi Robusta Indonesia memiliki potensi besar untuk tidak hanya mempertahankan, tetapi juga meningkatkan posisinya di pasar global. Hal ini pada akhirnya akan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan, peningkatan kesejahteraan masyarakat, dan perlindungan lingkungan di daerah-daerah penghasil kopi di seluruh Indonesia.

Kopi robusta merupakan salah satu komoditas penting di Kecamatan Kalibaru, Banyuwangi, Jawa Timur. Pada tahun 2022, luas panen kopi robusta di Kalibaru mencapai 1.200 hektare dengan produksi mencapai 2.400 ton. Kopi robusta Kalibaru memiliki potensi besar untuk dipasarkan di tingkat nasional dan internasional. Hal ini dibuktikan dengan permintaan kopi robusta Kalibaru yang terus meningkat dari berbagai daerah di Indonesia dan luar negeri. Menurut Asosiasi Petani Kopi Robusta Kalibaru bahwa pada tahun 2023 estimasi produksi kopi robusta Kalibaru mencapai 2600 ton. Permintaan nasional mencapai 60% dan permintaan internasional mencapai 40% secara keseluruhan.

Kopi robusta Kalibaru memiliki ciri khas yaitu pahit dan kuat. Cita rasa ini disukai oleh banyak penikmat kopi robusta. Contohnya, karena kadar kafein kopi robusta yang tinggi menjadikan kopi robusta Kalibaru disukai oleh para pekerja kantoran dan mahasiswa yang membutuhkan kopi untuk membantu mereka fokus dan berkonsentrasi. Selain itu kopi robusta Kalibaru memiliki harga yang relatif murah dibandingkan dengan kopi arabika. Hal ini membuat kopi robusta Kalibaru menjadi pilihan yang menarik bagi para konsumen yang ingin menikmati kopi berkualitas dengan harga yang terjangkau. Contohnya, kopi robusta Kalibaru disukai oleh para penikmat kopi yang ingin menikmati kopi berkualitas tanpa harus mengeluarkan banyak uang.

Meskipun memiliki potensi yang besar, tantangan utama yang dihadapi oleh para produsen kopi Robusta adalah menjaga konsistensi kualitas produk mereka. Variasi dalam kualitas dapat mengurangi daya saing dan mengancam keberlanjutan

bisnis mereka. Hal ini dapat dilihat dari masih banyaknya kopi robusta Kalibaru yang memiliki rasa dan aroma yang tidak konsisten. Contohnya, ada kopi robusta Kalibaru yang memiliki rasa asam, ada yang pahit, dan ada yang memiliki aroma yang kurang kuat. Dalam konteks ini, penting bagi para produsen untuk mengadopsi pendekatan manajemen pengendalian kualitas yang efektif untuk memastikan konsistensi produk mereka. Namun, dalam melakukan hal ini, seringkali terdapat kebutuhan untuk memperoleh panduan yang komprehensif dan berkelanjutan.

Kualitas suatu produk menjadi sangat penting untuk seorang konsumen dalam memilih produk yang akan dibeli. Banyak sekali produk sejenis yang dijual bebas dipasaran dengan harga yang relative sama. Konsumen dapat membedakan produk asli dengan yang dijual dipasaran dengan cara membedakan produk yang biasa dibeli dengan yang ada dipasaran. Meningkatkan kualitas produk merupakan suatu keharusan bagi setiap perusahaan yang mempunyai skala usaha kecil, menengah, maupun skala besar. Para pemilik usaha skala kecil sampai menengah harus bisa mencari strategi bagaimana produk yang dijual agar bisa menarik daya beli konsumen dan menjamin keaslian dari produk yang dijual. Di samping itu, penting juga untuk mengakomodasi nilai-nilai dan prinsip-prinsip yang sesuai dengan konteks lokal, termasuk nilai-nilai yang terkandung dalam ajaran Islam. Prinsip-prinsip seperti keadilan, kejujuran, tanggung jawab sosial, dan keseimbangan, yang merupakan bagian integral dari perspektif Islam, dapat memberikan landasan yang kuat untuk pengelolaan kualitas produk yang berkelanjutan.

Adapula penelitian sebelumnya yang dilaksanakan oleh Ary Novita Dwi Andriani (2017) dengan judul “Pengendalian Kualitas Kopi Bubuk Banyuatis Reguler Sesuai Harapan Konsumen (Kasus Pada Pengolahan Kopi Bubuk Tradisional di Kabupaten Buleleng, Bali)”. Memiliki fokus pada kopi bubuk dan pengendalian kualitas saat proses sangrai yang menunjukkan bahwa proses ini menjadi sangat penting untuk diperhatikan karena mempengaruhi aroma, rasa dan warna kopi. Jika salah satu proses saja memiliki pengaruh besar maka tidak menutup kemungkinan bahwa semua proses pengolahan kopi sangat penting untuk diperhatikan pengendalian kualitasnya.

Meskipun penelitian tentang manajemen kualitas telah dilakukan secara luas, masih terdapat kekurangan dalam penelitian yang secara khusus mempertimbangkan perspektif Islam dalam konteks manajemen pengendalian kualitas produk pertanian seperti kopi Robusta. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengisi celah tersebut dengan menyelidiki bagaimana prinsip-prinsip Islam dapat diterapkan dalam manajemen pengendalian kualitas untuk menjaga konsistensi produk kopi Robusta di Kecamatan Kalibaru.

Islam telah mengatur semua aspek dalam setiap perkara termasuk prosedur bagaimana suatu barang layak untuk diperdagangkan. Dalam hal pengendalian kualitas Islam mengharuskan untuk menjual barang dagangan dalam kondisi terbaik. Maka perlu dilakukan pembahasan pengendalian kualitas yang sesuai dengan ajaran Islam. tapi konteks penelitian secara khusus dalam pandangan Islam masih sangatlah minim bahkan hampir tidak ada dalam hal pengolahan kopi. Padahal Islam telah mengatur setiap perkara termasuk tata cara bagaimana barang dagangan layak untuk diperdagangkan. Pada aspek pengendalian kualitas Islam mengharuskan kita untuk menjual barang dagangan dalam kondisi terbaik dan dapat diterima oleh konsumen.

Dengan dasar pemikiran yang baik tentang nilai-nilai Islam yang dipraktikan dalam manajemen pengendalian kualitas, peneliti berharap apa yang telah dituliskan dalam naskah penelitian ini memberikan kontribusi yang baik dalam pengelolaan kualitas yang berkelanjutan.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Pendekatan ini dipilih karena bertujuan untuk menggali, memahami, dan mendeskripsikan fenomena secara mendalam dalam konteks alamiahnya. Pendekatan kualitatif deskriptif memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi kompleksitas masalah dan menghasilkan gambaran yang kaya dan terperinci tentang subjek penelitian. Penelitian ini dilaksanakan di *Home Industry X-Barue Kalibaru*, Banyuwangi dengan waktu pelaksanaan sekitar tiga bulan terhitung sejak 21 Februari 2025 hingga 21 Juni 2025. Adapun subjek penelitian ini adalah *owner* dari *Home Industry X-Barue Kalibaru* yang bernama Bapak Sodiq.

Sumber data dalam penelitian ini menggunakan data primer (Bagong dan Sutinah, 2015) berupa hasil wawancara langsung dengan *owner Home Industry X-Barue Kalibaru* dan data sekunder (Soewaldji, 2012) berupa literatur ilmiah seperti buku, jurnal, artikel, internet, catatan produksi dan sumber lainnya yang relevan dengan topik penelitian ini untuk melengkapi informasi dan memperkuat data-data yang diperoleh dalam penelitian ini. Teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti kali ini adalah wawancara dan dokumentasi (Ahmad Tanzeh, 2011). Pengecekan keabsahan data dalam penelitian ini menggunakan triangulasi sumber (Moleong, 2002) yang mana mengarahkan agar penelitian ini dilakukan dengan cara memanfaatkan sumber data yang beragam dengan syarat wajib menggunakan data yang telah ada sebelumnya. Teknik analisis data dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas, sehingga datanya jenuh. Ukuran kejemuhan data ditandai dengan tidak diperolehnya lagi data atau informasi baru.

analisis terdiri dari tiga alur kegiatan yang terjadi secara bersamaan yaitu: reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan/verifikasi Miles dan Huberman (2007).

C. Hasil dan Pembahasan

1. Proses pengendalian kualitas sesuai standar kualitas untuk diterapkan demi menjaga konsistensi produk kopi robusta di Home Industry X-Barue Kalibaru

Mengacu pada teori siklus *Plan, Do, Check and Action* dari Edward Deming yang mencakup tentang perencanaan hingga evaluasi, peneliti melihat dari apa yang disampaikan Bapak Sodiq tentang bagaimana proses pengolahan yang mereka terapkan yaitu proses *natural* diperoleh tabel:

No.	Jenis Kegiatan	Rencana Pengendalian	Pelaksanaan pengendalian	Temuan lapangan	Evaluasi
					Iya Tidak
1.	Panen	Panen 2.5 ton	Petik merah	Ada strip pick	✓
2.	Proses natural	-Sortir ceri kopi	Ceri merah	50kg cacat	✓
		-Perambangan	Buang ceri mengambang	10kg cacat	✓
		-Pencucian	Air Bersih	Tidak ada	✓
		-Pengeringan	Dilakukan di dry house	Tidak ada	✓
		-Hulling	Tidak Ada	Tidak diketahui	✓
3.	Pengecekan Kadar Air	Target 11% atau 12%	Kadar air kopi 11,2%	Tidak ada	✓
4.	Sortir Greenbean	Target biji cacat 11butir per kg	Disortir borongan	50kg cacat dengan sortir baik/11butir	✓
5.	Roasting Greenbean	Kematangan medium to dark	Suhu < 200°C 12 menit/kg	Tidak diketahui	✓
6.	Sortir Roasted bean	Sortir biji yang belang	Biji belang dipisahkan	10kg	✓
7.	Cupping	Uji sampel kopi robusta	Uji laboratorium	Tidak ada cacat, ditemukan rasa pahit dan kacang	✓

8.	Penyimpanan dan pengemasan	Disimpan pada tempat penyimpanan	Alumunium foil dan kraft bag	Tidak terjadi kerusakan saat penyimpanan		✓
----	----------------------------	----------------------------------	------------------------------	--	--	---

Peneliti telah melihat perencanaan dan pelaksanaan yang dilaksanakan oleh *Home Industry* X-Barue. Peneliti juga telah memberikan tanda perlunya dilakukan evaluasi atau tidak pada tabel diatas, namun hal tersebut peneliti dapat berdasarkan pendapat dari pemilik *Home Industry* X-Barue sendiri tentang mana yang perlu dilakukan perubahan dan tidaknya. Selanjutnya peneliti akan melalukan proses *Check and Action* dengan berdasarkan teori dan standar yang seharusnya.

Pertama ada ketentuan proses pemetikan kopi menurut Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia “Panen selektif atau petik merah menghasilkan mutu dan citarasa seduhan kopi yang terbaik (bila diolah dengan pengolahan yang tepat) serta menjanjikan harga jual yang lebih baik, kenyataan dilapangan sangat sulit untuk melakukan panen selektif atau petik merah, Sedangkan petik racutan dilakukan pada perkebunan yang menggunakan mesin dalam proses pemetikannya atau pada akhir musim panen untuk memutus siklus hama dan penyakit tanaman kopi”.

Proses natural menurut Alejandro pemilik Carlos Pola' Farm “Memilih buah kopi dengan warna merah seperti warna merah buah anggur adalah langkah tepat. Menyeleksi buah kopi yang belum matang, Memastikan tempat pengeringan bersih juga harus dilakukan, sirkulasi udara dan paparan sinar matahari juga perlu diperhatikan. Pada jam 12 sampai jam 2 siang meneduhkannya untuk mengontrol kadar gula agar tidak *over fermentasi*. Pada masa penyimpanan suhu ruangan sekitar 19-25°C sekilas tentang mengontrol ruang penyimpanan. Disamping itu semua, produsen paling mengerti tentang hal-hal teknis menyangkut tanaman kopi, dan punya pola tersendiri untuk menjaga kualitas kopi”.

Menurut *Coffee and Cocoa Training Center* (CCTC) “Pengupasan kering (*Hulling*) dilakukan saat ceri kopi kering, hasil proses ini adalah biji kopi beras (*Greenbean*)”. CTCC melanjutkan tentang kadar air pada *Greenbean* “Standar internasional kadar air untuk green bean kopi sebelum roasting adalah 10-12,5%. Kadar air yang kurang dari 10% dapat menyebabkan penurunan kualitas kopi, sementara kadar air yang terlalu tinggi dapat meningkatkan risiko pertumbuhan jamur”.

International Coffee Organization menyatakan bahwa “Grade a: Biji kopi dalam klasifikasi ini memiliki maksimal cacat sebanyak 11 butir. Ini

menunjukkan bahwa biji kopi *Grade a* merupakan yang terbaik dari segi kualitas dan keseragaman". Pada kondisi ini peneliti mencoba membeli *Greenbean* dengan *Grade a* untuk memastikannya.

Dilansir dari *Otten Coffee Indonesia* "Medium-dark roast coffee adalah level sangrai yang menghadirkan karakter rasa kuat dan lebih intens, suhu panggang sekitar 225° Celcius. Pada prosesnya, biji kopi medium-dark roast mulai terlihat kilau minyak dan berwarna agak gelap". Peneliti juga membeli produk jadi dengan kematangan tersebut untuk memastikannya.

Selanjutnya *Otten Coffee Indonesia* menyatakan bahwa "Kopi Robusta memiliki rasa yang kuat, pahit, dan beraroma kacang-kacangan. Rasa pahitnya ini disebabkan oleh kandungan gula yang lebih sedikit dan kafein yang lebih tinggi daripada kopi Arabika". Peneliti telah melihat hasil uji laboratorium kopi robusta milik *Home Industry X-Barue*.

2. Pandangan Islam bisa diterapkan dalam manajemen pengendalian kualitas demi menjaga konsistensi produk kopi robusta di Home Industry X-Barue Kalibaru

Islam merupakan agama yang sempurna dan mengatur segala sesuatunya secara jelas maka pengendalian kualitas produk juga diatur dalam Islam meskipun tidak dijelaskan secara langsung. Meski begitu keselarasan manajemen pengendalian kualitas dalam Islam tetap dijelaskan melalui prinsip-prinsip dasar dalam berdagang (Ibnu Khaldun, 1967).

Berikut prinsip-prinsip manajemen pengendalian kualitas yang Islam anjurkan:

- a. Produk yang dijual harus jujur dan amanah sesuai dengan yang dijanjikan.
- b. Produsen bertanggung jawab atas kualitas dari produk yang dijual.
- c. Harus berkomitmen untuk menghasilkan produk terbaik.
- d. Ketelitian produsen dalam memastikan kualitas produk.
- e. Produk yang dihasilkan harus diupayakan semaksimal mungkin.

Berdasarkan teori, tentang pengendalian kualitas menurut perspektif Islam, dari Ibnu Khaldun (1967) prinsip-prinsip pengendalian kualitas menurut perspektif Islam yaitu:

- a. Produk yang dijual harus jujur dan amanah sesuai dengan yang dijanjikan.
- b. Produsen bertanggung jawab atas kualitas dari produk yang dijual.
- c. Keadilan yang mengacu pada harga yang wajar.
- d. Ketelitian produsen dalam memastikan kualitas produk.
- e. Produk yang dihasilkan harus diupayakan semaksimal mungkin.

3. Konsistensi produk kopi robusta pada Home Industry X-Barue Kalibaru terjaga dengan baik

Konsistensi Cita Rasa Kopi Robusta *Home Industry X-Barue*

No.	Sumber	Metode	Cita Rasa	Tahun
1.	Puslitkoka No. 02.22.1.0376-c - 0377-c	Uji Laboratorium	Nutty, Brown sugar, Vanilla, Chocolate, Spicy-Pepper	2022
2.	<i>Owner Home Industry X-Barue</i>	Cupping Tubruk	Nutty, Chocolate, Brown Sugar	2022-2024
3.	Kotaru	Cupping Tubruk & Manual Brew	Nutty, Cocholate, Caramel, Brown Sugar	2023
4.	<i>Owner Not.Coffee</i>	Cupping Tubruk & Espresso	Nutty, Chocolate, Brown Sugar, Aftertaste Spicy-acid	2024

Pada tabel tersebut dapat dilihat bahwa kopi kalibaru sejak uji laboratorium pertama tahun 2022 memiliki konsistensi cita rasa yang kuat pada tiga jenis rasa, yaitu: *brown sugar* (gula aren/merah), *nutty* (pahit/kacang) dan *chocolate* (cokelat). Ini dibuktikan oleh hasil *cupping* berikutnya yang dilakukan oleh *Owner Home Industry X-Barue*, *Owner Not.Coffee* & Kotaru (kopi kita kalibaru) dengan berbagai metode yang berbeda. Pada dasarnya setiap lidah dan metode dapat mempengaruhi cita rasa kopi, oleh karena itu ada temuan baru seperti karamel dan rempah-rempah. Tapi kembali kepada konsistensi cita rasa kopi robusta milik *Home Industry X-Barue* menunjukan cita rasa yang konsisten pada setiap produknya selama tiga tahun terakhir.

D. Simpulan

Penerapan pengendalian kualitas pada *Home Industry X-Barue* dengan menggunakan metode pengolahan natural telah dilaksanakan dengan baik terbukti

dengan dilakukannya beberapa hal seperti: Sortasi ceri kopi diambil yang merah dan tenggelam saja; Pengeringan dilakukan dalam *dry house*; Selama pengeringan tidak berkontak langsung dengan tanah; Kadar air 11% sesuai dengan standar umum; Sortasi *greenbean* khusus yang utuh saja; Komitmen untuk menjalankan prosedur *roasting*; Pengemasan produk dilakukan dengan baik dan hati-hati. P

Penerapan prinsip-prinsip Islam *Home Industry* X-Barue telah menerapkannya dengan baik, berikut penerapan yang dilaksanakan: Informasi tentang produk disampaikan dengan transparan; Komitmen menjaga produk dari kecacatan; Teliti dalam melakukan pengecekan selama proses produksi; Bertanggung jawab penuh atas produk yang dihasilkan; Adil kepada setiap konsumen atas produk yang dijual.

Produk kopi robusta *Home Industry* X-Barue memiliki konsistensi rasa yang baik dan berkelanjutan, berdasarkan hasil uji laboratorium dan *cupping*. Selama tiga tahun terakhir kopi robusta yang dihasilkan memiliki konsisten rasa *brown sugar* (gula aren/merah), *nutty* (pahit/kacang) dan *chocolate* (cokelat). Ketik teks Anda di sini memakai font Cambria 12pt, spasi 1,15 dan dalam satu kolom. Berikan komentar Anda di sini sebagai pernyataan penutup. Ini bisa menjadi kesimpulan akhir dari diskusi dan analisis Anda serta rekomendasi Anda untuk proyek penelitian lebih lanjut. Di bagian ini Anda juga dapat memberikan pengakuan untuk orang-orang dan pihak-pihak yang dukungannya memungkinkan penelitian Anda.

Daftar Rujukan

- Al Hasin, dan Randra, Mumammad Alfi. 2024. Pengaruh Inovasi Produk dan Pengendalian Kualitas Terhadap Keunggulan Bersaing pada Rentjana Kopi Pontianak. *Jurnal Mahasiswa Bisnis & Manajemen*. Vol. 02 (05): 237-248.
- Al-Ghazali. 2007. *Ringkasan Ihya' Ulumuddin.. Ed. 2*. Bandung: Pustaka Amani.
- Andriani, Ary Novita Dwi. 2017. *Pengendalian Kualitas Kopi Bubuk Banyuatis Reguler Sesuai Harapan Konsumen*. Skripsi. Bali: Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya.
- Ariani. D.W. 2004. *Pengendalian kualitas statistik : Pendekatan kuantitatif dalam manajemen kualitas*. Ed. 1. Yogyakarta: Andi, 2004.
- Assauri. Sofjan. 2018. *Manajemen produksi dan operasi*. Lembaga Penerbit Fakultas: UI Press.
- Candra, Selvia dan Nadapdap, Hendrik Johannes. 2020. Manajemen Pengendalian Kualitas Dalam Menjaga Eksistensi Pada Kopi Babah Kacamata Di Salatiga. *Jurnal Agribisnis*. Vol. 22 (2): 166-177.
- Limbong, Nova Sinty, dkk. 2023. *Metode Quality Function Deployment (QFD) untuk Analisa Tingkat Kepentingan Pelanggan Terhadap Kualitas Produk Kopi Arabica Sanger Pada Sumatra Roastery Berbasis Web*. *Jurnal Ilmiah Sistem*

Informasi. Vol. 03 (02): 47-57.

- Lusi, Nuraini, dkk. 2020. Teknologi Pulper Biji Kopi Dalam Upaya Peningkatan Produktivitas Kopi X-Barue Pada Asosiasi Petani Kopi Desa Kalibaru Manis. *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV) Ke-6. Vol. 6, No. 3:* 2621-9794.
- Masdakaty, Yulin (2024). *Mengenal Berbagai Macam Proses Pengolahan Kopi.* (Online), (<https://ottencoffee.co.id/majalah/mengenal-macam-macam-proses-kopi>), diakses 02 Juli 2024.
- Masdakaty, Yulin (2024). *Perbedaan Light Roast, Medium Roast, & Dark Roast Coffee.* i(Online),i(<https://ottencoffee.co.id/majalah/perbedaan-antara-light-medium-dan-dark-roast-pada-kopi>), diakses 02 Juli 2024.
- Mulato, Sri (2018). *Beberapa Standard Pemeringkatan Mutu Biji Kopi.* (Online), (<https://www.cctcid.com/2018/08/29/beberapa-standard-pemeringkatan-mutu-biji-kopi-2/>), diakses 02 Juli 2024.
- Mustika, T. Yuliandri (2023). *Perbedaan Kopi Arabika Dan Robusta Dari Segi Rasa.* (Online), (<https://ottencoffee.co.id/majalah/perbedaan-kopi-arabica-robusta>), diakses 02 Juli 2024.
- Miles, Mathew B. & Huberman, A Michael. 2007. *Qualitative Data Analysis.* Jakarta: UI Press.
- Moleong, Lexy, J. 2002. *Metodologi Penelitian Kualitatif.* Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Sari, I Gusti Ayu A.H dan Sudiartha, Gede Martha. 2019. Pengendalian Kualitas Proses Produksi Kopi Arabika Pada Ud. Cipta Lestari Di Desa Pujungan. *E-Jurnal Manajemen.* Vol. 8, No. 4: 2495-2523.
- Simatupang, Yohana Esfrena M.I., dkk. 2021. Penerapan Pengendalian Kualitas (*Quality Control*) Pada Proses Produksi Kopi Robusta. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis.* Vol. 7 (1): 961-972.
- Sulthon, Dr. Syarif Fauzi (2017). Hadits Arbain #17. *Berbuat Ihsan Pada Segala Sesuatu.* (Online), (<https://www.alukah.net/sharia/0/115882>) diakses 31 Juli 2024.
- Suyanto. M. Prof. Dr. (2014). Kualitas Produk (3). *Dialog Jumat.* (Online), (<https://www.republika.co.id/berita/n73ck75/kualitas-produk-3>), diakses 30 Maret 2024.
- Tuasikal, Muhammad Abdurrahman, M.Sc (2017). *Al-itqan wal ihsan fil 'amal.* (Online), (<https://rumaysho.com/16305-hadits-arbain-17-berbuat-ihsan-pada-segala-sesuatu.html>), diakses 31 Juli 2024.