

## MANAJEMEN PENGENDALIAN KUALITAS DALAM MENJAGA EKSISTENSI PADA KOPI BABAH KACAMATA DI SALATIGA

Selvia Candra, Hendrik Johannes Nadapdap

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Kristen Satya Wacana  
Jalan Diponegoro No 52-60, Salatiga, Kec Sidorejo, Kota Salatiga, Jawa Tengah.  
Email : Selviachen07@gmail.com

### ABSTRAK

Kopi Babah Kacamata merupakan salah satu produk lokal di Salatiga. Kopi Babah Kacamata terus mempertahankan kualitas produk hingga eksistensi sampai saat ini. Penelitian ini bertujuan : 1) Menganalisis proses manajemen kualitas Kopi Babah Kacamata dengan metode PDCA 2) Mengidentifikasi faktor-faktor dalam menjaga eksistensi Kopi Babah Kacamata 3) Mengetahui apakah kopi Babah Kacamata dapat mempertahankan eksistensi atau tidak. Penelitian ini dilakukan di Kopi Babah Kacamata yang berada di Jl. Kalinyamat no.16, Kuntowinangun, Salatiga. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Metode analisis yang digunakan untuk uji validitas data menggunakan metode triangulasi, PDCA (*Plan, Do, Check, Action*), 5M (*Man, Money, Machine, Methods, Materials*), dan menggunakan software ATLAS (*Audit Tool and Linked Archive System*). 5M (*Man, Money, Machine, Methode, Materials*), dan menggunakan software ATLAS (*Audit Tool and Linked Archive System*). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa manajemen kualitas yang dilakukan oleh Kopi Babah Kacamata sudah cukup baik dengan menjalankan SOP yang sudah dibuat. Analisis 5M menunjukkan bahwa faktor yang mempengaruhi kualitas di Kopi Babah Kacamata adalah faktor manusia (*man*). Alasan mengambil tempat penelitian di Kopi Babah Kacamata, karena ingin mengetahui manajemen kualitas kopi yang mempengaruhi *eksistensi* Kopi Babah Kacamata saat ini. *Eksistensi* Kopi Babah Kacamata akan terus berlanjut sampai kapanpun, karena perusahaan terus berupaya untuk memperbaiki kualitas.

Kata Kunci : Pengendalian Kualitas, PDCA, Proses Produksi, *Eksistensi*, Kopi Babah Kacamata

### I. PENDAHULUAN

Kopi Babah Kacamata merupakan salah satu perusahaan kopi yang berada di Salatiga. Kopi Babah Kacamata sudah berdiri sejak tahun 1965 yang didirikan oleh Tan Tjun Kwan, setelah beberapa tahun ia merintis bisnis kopi yang pada awalnya tidak memiliki nama dan pada akhirnya ada masyarakat sekitar berinisiatif memberi nama Babah Kacamata karena sang pemilik yang menggunakan kacamata. Setelah beliau meninggal dunia, usaha kopi ini diteruskan oleh anaknya yang bernama Astono. Perusahaan kopi yang berdiri sejak tahun 1965 tetap ada sampai saat ini, karena memiliki kualitas kopi yang sama.

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi bila dibandingkan dengan tanaman perkebunan lainnya dan sangat berperan penting sebagai sumber devisa negara. Produk biji kopi dari tahun ke tahun terus mengalami

peningkatan tetapi mutu hasil pengolahan kopi masih sangat rendah, dalam mengatasi permasalahan tersebut maka dibutuhkan upaya peningkatan kualitas mutu melalui penanganan pasca panen dengan tahapan yang benar. Pengertian kopi ini menurut (Marhaenanto, Soedibyo, & Farid, 2015) [1]

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. (Sari & Sudiarta, 2019) [2] Perumusan masalah berdasarkan latar belakang penelitian ini adalah “Pengendalian kualitas apa yang digunakan dalam menjaga ekstensi kopi bubuk cap Babah Kacamata sampai saat ini meskipun ada yang mempunyai *brand* kopi yang sama”. Solusi nya adalah dengan cara menjaga kualitas kopi dan selalu mempunyai cita rasa yang sama.

## II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Kopi Babah Kacamata Salatiga. Pemilihan lokasi tempat penelitian dipilih secara sengaja (*Purposive*) atas dasar pertimbangan bahwa tempat penelitian tersebut sebagai salah satu perusahaan yang masih menjaga kualitas hingga terus eksistensi hingga saat ini. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari sampai dengan Februari 2020 Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif kualitatif, penelitian ini juga menggunakan software *Atlas*, Software ini membantu pengguna aplikasi untuk memberi kode dan menganalisis data penelitian secara efisien dan teratur. (Afriansyah, 2016). [3]

Teknik pengumpulan data di Kopi Babah Kacamata dengan cara Observasi, Wawancara mendalam dan Studi Dokumentasi kepada pemilik Kopi Babah Kacamata. Faktor penting dalam teknik observasi adalah pengamat dan orang yang diamati kemudian juga berfungsi sebagai pemberi informasi dan wawancara mendalam adalah kegiatan seorang peneliti yang melakukan komunikasi kepada narasumber guna mendapatkan informasi yang lebih mendalam.

Pengambilan data informan dilakukan dengan cara *purposive sampling*, untuk mendapatkan informasi yang jelas dan akurat, informan dalam penelitian ini adalah pemilik usaha Kopi Babah Kacamata (*key informan*) dan dua karyawan (*Informant*) Kopi Babah Kacamata. Informan dan key Informan yang dipilih dianggap mengetahui informasi dan

pertanyaan yang ingin dinyatakan secara mendalam dan dapat dipercaya untuk menjadi sumber data yang akurat.

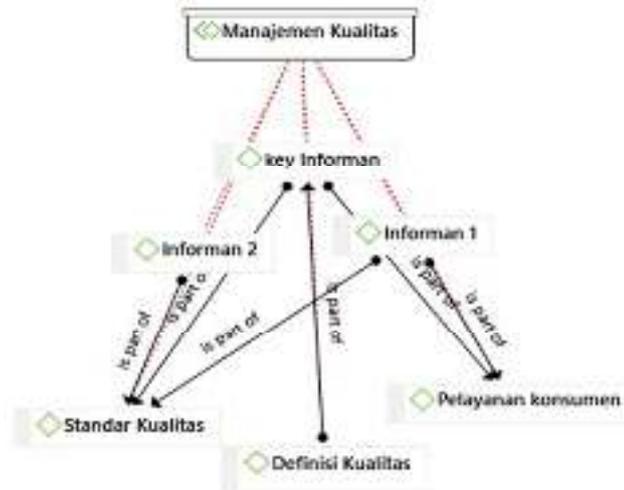
Jenis data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah data primer. Sumber data yang diambil pada penelitian ini adalah data yang diperoleh langsung lapangan. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini adalah data hasil wawancara mendalam terkait pengendalian kualitas kopi olahan Babah Kacamata dalam menjaga eksistensi kopi hingga saat ini primer ini juga berasal dari pemilik kopi Babah Kacamata dan dua karyawan. Unit analisis dari penelitian ini adalah manajemen pengendalian kualitas kopi dalam menjaga eksistensi Kopi Babah Kacamata Salatiga. dalam penelitian ini yang dijadikan untuk amanatan adalah seorang *key informan* yaitu pemilik usaha Kopi Babah Kacamata dan dua *informan* sebagai karyawan di Kopi Babah Kacamata.

Analisis data dilakukan dengan cara deskriptif kualitatif, yang diperoleh dengan cara deskriptif analitik yang berfungsi untuk memecahkan berbagai masalah dengan tidak menggunakan perbandingan. Metode deskriptif lebih banyak berkaitan dengan kata-kata dalam bentuk tulisan maupun lisan (Desianti, 2018) [4]. Analisis data terbagi dalam tiga alur kegiatan, yaitu : Reduksi data (identifikasi satuan dan coding), Kategorisasi dan Penarikan Kesimpulan. Validitas dan reliabilitas data yang akan digunakan dalam penelitian dapat menggunakan teknik triangulasi. Teknik triangulasi adalah pengujian keabsahan data dengan cara menggunakan sesuatu yang berbeda dengan melakukan penyeleksian terhadap data yang digunakan. Ada 2 jenis penyajian triangulasi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu triangulasi teknik dan triangulasi sumber.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Manajemen Kualitas (*Management Quality*)

Proses manajemen kualitas ini dimulai dari definisi kualitas itu sendiri. menurut *key informan* definisi kualitas ini seperti kita menjaga sesuatu yang berharga dari orang lain, kualitas itu harus selalu dijaga agar tidak mengecewakan konsumen. Kualitas menjadi sesuatu yang diutamakan di Kopi Babah Kacamata. Pelayanan kepada konsumen setiap pembelian produk menjadi sebuah nilai tambah bagi perusahaan. Kualitas produk Kopi Babah Kacamata meliputi kualitas bahan baku yang akan diolah dan yang kedua ada kualitas proses yang meliputi seluruh proses produksi perusahaan manufaktur dan proses penyediaan jasa. Kualitas menjadi hal utama disaat ingin memasarkan sebuah produk yang dimulai dari penerimaan input hingga sebuah perusahaan menghasilkan output bagi konsumen.

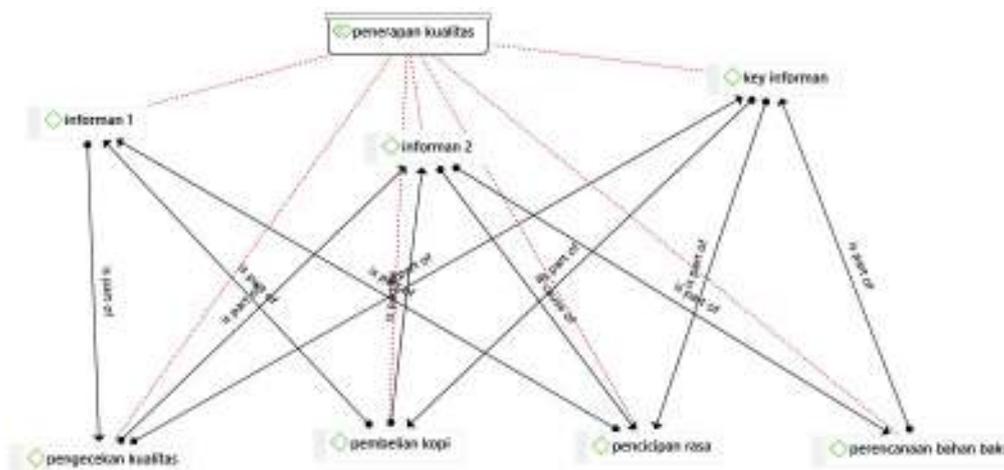


Gambar 4.2 Manajemen Kualitas dalam atlas

Kualitas bahan baku yang digunakan oleh Kopi Babah Kacamata menggunakan kopi dengan kualitas yang tinggi. Cara pengolahan di Kopi Babah Kacamata masih sama seperti dulu dan menggunakan tambahan mesin jika produksi setiap harinya melebihi target. Standar pada packing masih menggunakan plastik dengan dililit tali diatasnya dan pada saat ini menggunakan packing dengan jenis plastik *aluminium foil* dan kemasan *sachet*. Kualitas kopi di Babah kacamata sudah sangat baik dan selalu melakukan perubahan jika terjadi kesalahan.

Tahapan manajemen yang telah dilakukan di Kopi Babah Kacamata dimulai dari tahapan perencanaan, pelaksanaan, pemeriksaan, dan evaluasi atau yang dikenal dengan PDCA (*Plan, Do, Check, Action*). Konsep ini merupakan pedoman bagi setiap manager untuk proses perbaikan kualitas secara terus menerus. Siklus PDCA digunakan dalam menganalisis permasalahan kualitas produk kopi olahan Babah Kacamata.

Berikut ini adalah penguraian siklus PDCA dalam menganalisis kualitas kopi olahan yang ada di Kopi Babah Kacamata :

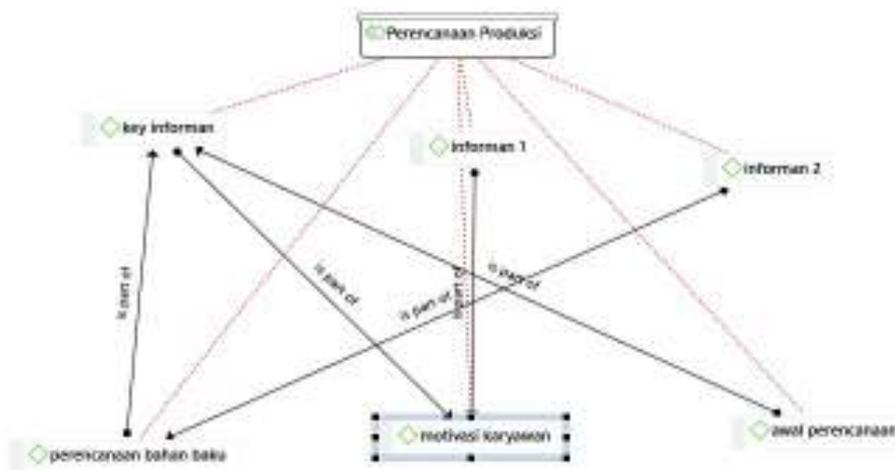


Sumber : Data Primer 2020

Suatu organisasi atau perusahaan dibangun dengan berbagai tahapan atau proses, seperti perencanaan (*planning*), pelaksanaan (*do*), pengontrolan (*check*), pengawasan (*action*) tidak luput dari sebuah penjagaan kualitas agar dapat menghasilkan output yang optimal. Tahapan perencanaan ini meliputi prosedur perencanaan kualitas, tahap evaluasi juga diperlukan sebuah pengontrolan terhadap kualitas. Untuk menciptakan sebuah produk yang berkualitas tidak membutuhkan biaya yang besar. Program PDCA diperlukan untuk meningkatkan kualitas yang semakin baik bagi konsumen. (Fatma, Ponda, & Handayani, 2020) [5]. Berikut penjelasan PDCA yang dilakukan untuk mempertahankan kualitas kopi :

**Plan (Perencanaan / Merencanakan)**

Perencanaan adalah awal untuk memulai sebuah proses pengolahan kopi yang dilakukan setiap hari, perencanaan ini dilakukan oleh *key informan dan informan*, tahapan awalan ini dimulai dari perencanaan bahan baku yang akan digunakan dalam mengolah kopi dan menentukan jenis kopi yang akan diolah agar menghasilkan kualitas yang baik. Perencanaan ini dapat berjalan sesuai prosedur jika karyawan ingin terus belajar untuk mengolah suatu bahan menjadi produk yang berkualitas.



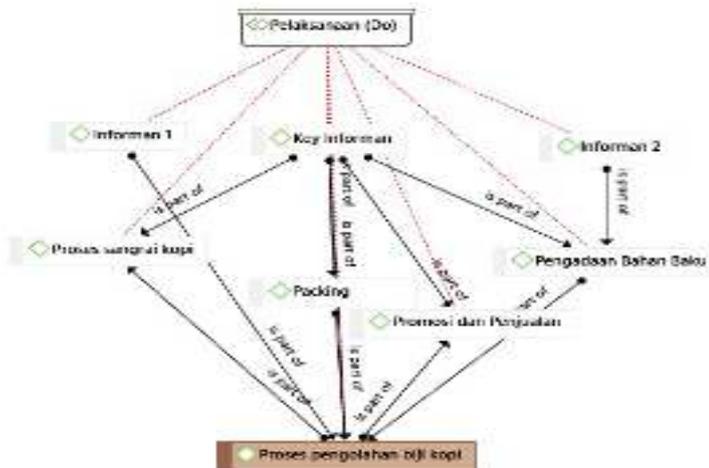
Sumber: Data Primer 2020

Tahap perencanaan ini dilakukan untuk menghasilkan kualitas produk yang sesuai dengan standar. Perencanaan ini dimulai dari pengadaan bahan baku hingga tahap penjualan langsung kepada konsumen. Perencanaan yang dilakukan oleh *key informan* yaitu melakukan pemilihan biji kopi yang bagus dan selalu memotivasi karyawan agar mencapai target setiap harinya. Dalam 1 hari Kopi Babah Kacamata dapat menjual kopi 100 kg/hari. Konsumen Kopi Babah

Kacamata berasal dari berbagai daerah seperti Bandung, Semarang, dan sekitarnya. Produk kopi yang dikirim ke luar kota akan dipacking secara rapi dan menggunakan plastik khusus agar kualitas kopi tetap terjaga.

**Do (Pelaksanaan)**

Proses pengolahan kopi memerlukan waktu 10-12 jam setiap harinya untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Proses pengadaan bahan baku dimulai pukul 07:00 pagi dan dilanjutkan ke tahapan-tahapan selanjutnya, hingga hasil akhir menjadi produk kopi bubuk yang bisa dijual langsung kepada konsumen. Berikut proses perencanaan yang dilakukan setiap hari :



Sumber : Data Primer 2020

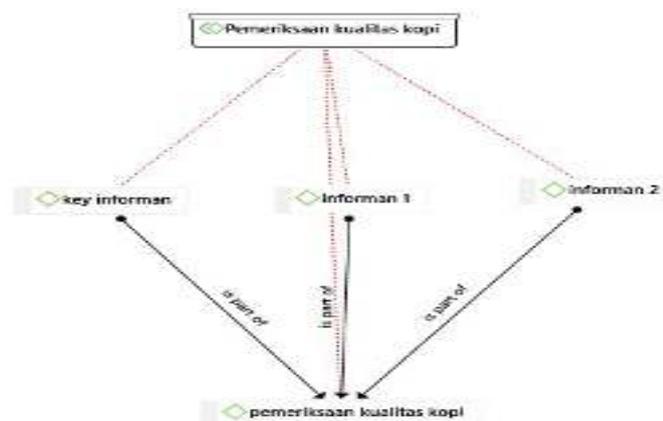
Pengolahan kopi yang dimulai dari bahan baku hingga tahap penjualan semuanya dilakukan oleh beberapa karyawan dan terkadang juga dibantu oleh pemilik perusahaan. Pemilik usaha hanya mengontrol cara kerja karyawannya dan membantu karyawan jika pesanan pada hari itu lebih dari produksi setiap harinya. Pengolahan kopi dilakukan pukul 06 :00 pagi hingga pukul 16:00 sore dan jika pesanan pada hari itu lebih dari target maka para karyawan akan lembur untuk menyelesaikannya.

Tahapan perencanaan ini dimulai dari pengadaan bahan baku kopi robusta yang memiliki rasa yang pahit dan aroma yang khas, jika dibandingkan dengan kopi arabica yang memiliki rasa sedikit asam . Setelah bahan baku tersedia, proses selanjutnya yang dilakukan yaitu sangrai biji kopi yang harus dilakukan secara teliti dan harus dibalik sesering mungkin agar biji kopi tidak gosong. Proses sangrai biji kopi ini harus dilakukan dengan tahapan dan cara yang tepat agar kualitas kopi yang dihasilkan sesuai standar. Setelah tahapan sangrai selesai dilakukan maka akan dilakukan sortasi biji kopi yang benar-benar sesuai standar. Tahapan selanjutnya akan digiling pada mesin biji kopi dan akan menghasilkan kopi bubuk yang siap dipacking. Kopi-kopi yang telah melewati proses pengolahan yang sesuai standar akan dipacking menggunakan plastik kemasan yang telah ditentukan, kopi akan ditimbang sesuai ketentuan

dengan berat 250gram, ½ kg, dan 1 kg. Tahapan terakhir adalah proses promosi dan penjualan, yang dilakukan oleh *salesman* yang bertugas untuk mengunjungi beberapa toko yang ada di Salatiga hingga perbatasan wilayah Salatiga dengan system penjualan *cash*. Kopi Babah Kacamata juga dapat dibeli langsung oleh konsumen di rumah produksi.

### **Check (pemeriksaan )**

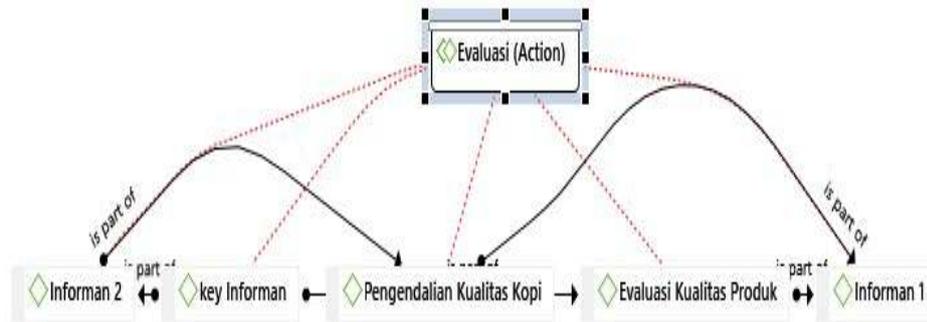
Pemeriksaan dilakukan untuk mengecek apakah produk sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Tahapan pemeriksaan ini dilakukan setiap hari untuk memastikan semua produk tetap terjaga kualitasnya. Hal utama yang dibeikan sebuah perusahaan kepada konsumen dengan cara menjaga kualitas dan cita rasa yang akan dijual agar tidak mengecewakan konsumen.



Pemeriksaan kualitas di Kopi Babah Kacamata selalu dilakukan untuk memperbaiki kualitas yang tidak sesuai standar dan mempertahankan kualitas kopi yang sudah sesuai standar. Prosedur yang telah ditetapkan oleh perusahaan menjadi acuan untuk terus berkembang dan menciptakan sebuah produk yang berkualitas bagi konsumen. Pengendalian yang saat ini masih dilakukan dengan cara menambah stok kopi untuk memenuhi keinginan konsumendan solusi yang dilakukan adalah dengan menggunakan mesin dan menambah tenaga kerja.

### **Action (Melakukan Perubahan/Evaluasi)**

Evaluasi ini dilakukan agar kualitas kopi yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan, jika rasa dan aroma yang tidka sesuai prosedur maka akan dilakukan kembali evaluasi agar penjualan yang dilakukan bisa tepat sasaran.

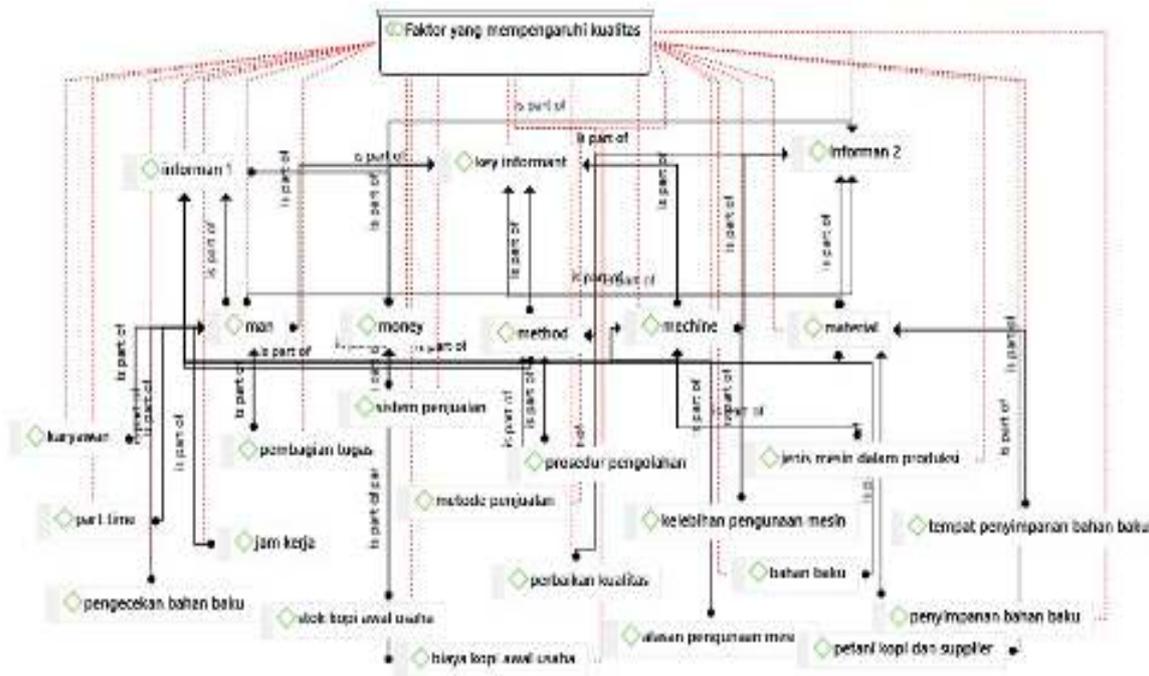


Sumber : Data Primer 2020

Tahapan evaluasi dilakukan sesuai dengan alur perusahaan. Setelah dilakukan evaluasi terdapat banyak kesalahan maka akan dilakukan evaluasi ulang disemua proses produksi untuk memastikan apa yang terjadi hingga dapat menyebabkan kegagalan. Pada gambar atlas diatas dilihat bahwa ada dua alur. pada gambar dapat dilihat bahwa alur yang pertama adalah evaluasi kualitas produk yang telah dilakukan dan yang telah dijual kepada konsumen apakah sudah sesuai dengan prosedur perusahaan. Semua produk yang sudah sesuai standar maka akan menjadi sebuah produk acuan yang akan terus dikembangkan dan alur yang kedua adalah tahap pengendalian kualitas yang dilakukan dalam memperbaiki kualitas produk yang akan dijual kepada konsumen apakah sudah layak atau belum. Produk yang tidak sesuai dengan standar perusahaan dan mendapatkan laporan dari konsumen maka pemilik akan mengganti produk tersebut dengan syarat dan ketentuan yang telah berlaku.

#### **Faktor-Faktor yang mempengaruhi kualitas (5M)**

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas produk seperti 5M (*man, money, machine, methods, materials*) yang dapat dilihat pada rangkaian atlas yang telah disusun dan disesuaikan dengan apa yang terjadi dilapangan :



Sumber : Data Primer 2020

Faktor-Faktor yang mempengaruhi kualitas dapat dilihat pada alur atlas diatas. Alur yang pertama adalah *man* yang meliputi pembagian tugas, jam kerja ,mengatur karyawan agar tetap disiplin dan mempunyai pedoman dalam bekerja, selanjutnya ada karyawan yang merupakan asset penting perusahaan, karena karyawan yang akan menjadi acuan untuk perusahaan agar terus berkembang dan memperbaiki kesalahan yang ada. Karyawan yang ada di Kopi Babah Kacamata berjumlah 7 orang dan sang pemilik akan menambah karyawan untuk bekerja part time jika banyak pesanan yang harus diselesaikan. Jam kerja karyawan yang ada di Kopi Babah Kacamata 10 jam/ hari. Konsumen kopi Babah Kacamata berasal dari salatiga dan luar salatiga. Faktor yang mempengaruhi *man* dalam pengendalian kualitas seperti karyawan yang kurang teliti dalam pengolahan kopi dan proses pembalikan kopi jika tidak teliti akan menyebabkan biji kopi gosong serta kesadaran dari karyawan untuk bekerja sesuai dengan jam kerja. Selanjutnya adalah faktor *material* (bahan baku) yaitu penyimpanan bahan baku yang telah dibeli akan di simpan digudang khusus yang bisa tahan sampe 8 tahun. Pengecekan bahan baku dilakukan seminggu sekali.Kriteria bahan baku yang sesuai standart jika mempunyai ciri-ciri jika dipetik berwarna merah, tidak cacat, mulus dan mempunyai ukuran yang sama dan kriteria bahan baku yang tidak sesuai standart kualitas di Kopi Babah Kacamata seperti buah tidak matang dari pohon yang terlihat dari biji kopi yang keriput, bentuk fisik yang tidak segar dan tidak menarik untuk dilihat.Faktor *materials* tidak berpengaruh terhadap pengendalian kualitas, ini dilihat dari kopi bubuk yang mempunyai rasa dan aroma yang selalu sama dan tidak

pernah berubah. Dalam mengolah bahan baku ini diperlukan alat penunjang yaitu *machine* agar produk kopi Babah Kacamata dapat memenuhi permintaan konsumen. Jenis mesin yang digunakan adalah mesin merek *panda dan bota* yang sudah ada sejak generasi I. Kelebihan penggunaan dengan mesin ini lebih menghemat waktu dan jumlah produksi setiap harinya lebih banyak. Penggunaan alat ini sangat *effisiensi* dalam segi waktu dan tenaga. Faktor *machine* dalam pengendalian kualitas tidak berpengaruh, karena sudah dilakukan pengendalian seperti penggilingan kopi yang dilakukan menggunakan 2 mesin yang berbeda, tetapi belum maksimal. Metode prosedur (*Methods*) yang digunakan di Kopi Babah Kacamata yang dimulai dari sistem penjualan dengan *system cash* dan melakukan perbaikan kualitas jika mengalami kecacatan produk. Penjualan kopi disekitaran salatiga dilakukan oleh *sales*. Metode prosedur tidak berpengaruh terhadap proses produksi sehingga tidak dapat menurunkan kualitas. Metode *money* sangat dibutuhkan oleh perusahaan dalam memulai sebuah bisnis, pembelian bahan baku, dan membayar gaji karyawan. Pada awal usaha Kopi Babah Kacamata hanya menjual 50 kg setiap harinya dan modal untuk membeli bahan baku masih sangat sedikit tidak sebanyak sekarang. Pada saat ini kopi babah kacamata sudah mencapai 100 kg/hari. Kopi Babah Kacamata juga menerapkan untuk membayar langsung pesanan agar uang bisa diputar kembali dan Kopi Babah Kacamata tidak menerapkan *system titip kopi* yang akan dibayar kemudian. Faktor *money* tidak berpengaruh terhadap kualitas tetapi berpengaruh terhadap proses produksi. Bahan baku meningkat jika kalau terdapat uang lebih untuk membeli bahan baku. Biaya tidak mempengaruhi dalam pengendalian kualitas tetapi lebih ke produksi, dalam menghasilkan produk dimana biaya tidak mempengaruhi kualitas atau uang modal ini mempunyai pengaruh positif dengan tercapainya produk yang berkualitas.

### **Eksistensi Kopi Babah Kacamata**

*Eksistensi* brand menjadi penghubung dalam saluran komunikasi pada konsumen untuk menyampaikan keluhan dan tanggapan atas pengalaman menggunakan suatu produk, dilakukan dengan strategi memberikan informasi layanan customer service dalam iklan dan produk seperti yang sering dijumpai dalam kemasan produk. (Nastain, 2017) [6]

Kopi Babah Kacamata merupakan salah satu produk kopi yang terkenal di Salatiga sejak 1966, Kopi Babah Kacamata menjual kopi robusta dengan sistem pengolahan yang sama dari dulu hingga sekarang. Kopi ini semakin dikenal oleh masyarakat sekitar salatiga dan beberapa konsumen dari luar kota, karena memiliki cita rasa dan aroma yang khas. Kopi ini sangat berbeda dari kopi yang lainnya. Banyak hal yang membuat kopi ini terus *eksistensi*. Ada 2 hal yang utama yang diterapkan oleh pemilik usaha yaitu standar kualitas dan kepuasan konsumen. Pengolahan Kopi Babah Kacamata masih menerapkan pengolahan yang manual,

tetapi untuk mempercepat proses produksi setiap harinya sehingga sang pemilik menambah 2 mesin untuk menghemat tenaga kerja dan menghemat biaya. Usaha kopi Babah Kacamata ini akan terus *eksistensi* sampai nanti, Karena sang pemilik terus berusaha untuk mempertahankan cita rasa, aroma, standar bahan baku yang digunakan dari dulu dan 60% pengolahan yang masih manual.

#### IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Manajemen Kualitas yang dilakukan oleh Kopi Babah Kacamata sudah cukup baik. Dilihat dari alur perencanaan yang dilakukan terhadap bahan baku, proses, dan penjualan. Selanjutnya alur pelaksanaan dilakukan setiap hari untuk memproduksi kopi bubuk dengan proses yang telah ditetapkan. Selanjutnya tahap pengawasan yaitu mengawasi proses produksi dan melakukan pengendalian kualitas, dan yang terakhir adalah tahapan evaluasi untuk memperbaiki kesalahan yang terjadi pada proses produksi di Kopi Babah Kacamata.
2. Faktor yang mempengaruhi kualitas di Kopi Babah Kacamata adalah faktor manusia (*man*) yang dilihat dari karyawan yang kurang teliti dalam pengolahan kopi dan proses pembalikan kopi, karena jika tidak teliti akan menyebabkan biji kopi gosong serta kesadaran dari karyawan untuk bekerja sesuai dengan jam kerja.
3. *Eksistensi* Kopi Babah Kacamata akan terus berlanjut sampai kapanpun, karena perusahaan terus berupaya memperbaiki kualitas yang diberikan kepada konsumen dan tetap menggunakan bahan baku yang sama dari generasi 1.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Marhaenanto, B., Soediby, D. W., & Farid, M. (2015). Penentuan lama Sangrai Kopi Terhadap Variasi Derajat Sangrai. *Jurnal Agroteknologi*, 09(02), 102–111.
- [2] Sari, I. G. A. A. H., & Sudiartha, G. M. (2019). Pengendalian Kualitas Proses Produksi Kopi Arabika Pada Ud. Cipta Lestari Di Desa Pujungan. *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*, 8(4), 2495–2523. <https://doi.org/10.24843/ejmunud.2019.v08.i04.p22>.
- [3] Afriansyah, E. A. (2016). Penggunaan Software ATLAS.ti sebagai Alat Bantu Proses Analisis Data Kualitatif. *Jurnal Pendidikan Matematika STKIP Garut*, 5(2), 53–63. <https://doi.org/10.31980/mosharafa.v5i2.260>
- [4] Desianti, N. G. N. (2018). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Menggunakan Statistic Processing Control (Spc) Pada Cv. Pusaka Bali Persada (Kopi Banyuatis). *Jurnal*

- Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 10(2), 636–645. <https://doi.org/10.23887/jjpe.v10i2.20151>
- [5] Fatma, N. F., Ponda, H., & Handayani, P. (2020). Penerapan Metode PDCA Dalam Peningkatan Kualitas Pada Product Swift Run di PT. Panarub Industry. *Journal Industrial Manufacturing*, 5(1), 34–45.
- [6] Nastain, M. (2017). Branding Dan Eksistensi Produk (Kajian Teoritik Konsep Branding Dan Tantangan Eksistensi Produk). *Channel: Jurnal Komunikasi*, 5(1), 14–26. <https://doi.org/10.12928/channel.v5i1.6351>