

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji masalah utama dalam rantai pasok Dapur Kopi di Tasikmalaya, yaitu kurangnya transparansi dan informasi mengenai kandungan nutrisi kopi yang disajikan kepada konsumen. Dalam konteks meningkatnya kesadaran masyarakat akan kesehatan dan keamanan makanan, sistem traceability yang efektif menjadi sangat penting untuk memastikan kualitas produk kopi. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan analisis deskriptif, melibatkan wawancara dengan pemilik Dapur Kopi, barista, dan pemasok biji kopi untuk mengumpulkan data terkait proses produksi dan distribusi.

Temuan dari penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan teknologi blockchain dapat meningkatkan sistem traceability, memungkinkan pelacakan yang lebih baik terhadap setiap tahap dalam rantai pasok kopi. Dengan sistem ini, informasi mengenai asal-usul biji kopi, metode pengolahan, serta kandungan nutrisi dapat diakses oleh konsumen secara transparan. Hal ini tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen tetapi juga memberikan jaminan kualitas produk yang lebih baik.

Signifikansi penelitian ini terletak pada kontribusinya dalam mendukung pengembangan industri kopi lokal melalui peningkatan efisiensi operasional dan loyalitas pelanggan. Meskipun ada tantangan dalam penerapan teknologi ini, seperti biaya awal yang tinggi, manfaat jangka panjang seperti peningkatan kepuasan konsumen dan daya saing di pasar jauh lebih besar. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pelaku usaha kopi lainnya dalam mengadopsi teknologi serupa untuk meningkatkan keberlanjutan dan kualitas produk mereka.