

## ABSTRAK

Kualitas *green beans* kopi memiliki peranan krusial dalam menentukan cita rasa akhir kopi, di mana kontribusinya terhadap kualitas produk mencapai 60%. Namun, masih banyak kedai kopi skala kecil yang menghadapi kendala dalam penyimpanan *green beans* yang optimal, seperti yang terjadi di Kedai Kopi R3 di Cianjur. Penyimpanan eksisting yang menggunakan karung dan tong bekas menyebabkan *green beans* mudah terpapar kelembapan, hama, dan kontaminasi lingkungan lainnya, sehingga menurunkan kualitas produk dan meningkatkan risiko kerugian finansial. Penelitian ini bertujuan untuk merancang *storage* khusus *green beans* yang efisien, ekonomis, dan sesuai dengan keterbatasan ruang di kedai rumahan. Metode *Quality Function Deployment* (QFD) digunakan untuk menerjemahkan kebutuhan pengguna (*Voice of Customer*) menjadi spesifikasi teknis yang terukur dan terstruktur. Tahapan penelitian mencakup wawancara, observasi, *benchmarking*, penyusunan *House of Quality* (HoQ), hingga perancangan akhir produk. Hasil rancangan *storage* memperhatikan aspek kelembapan, efisiensi ruang, ketahanan terhadap kontaminasi, dan kemudahan pengelolaan stok. Verifikasi desain menunjukkan peningkatan signifikan terhadap efektivitas penyimpanan dibandingkan kondisi eksisting. Rancangan ini diharapkan dapat menjadi solusi nyata bagi pelaku industri kopi skala kecil dalam menjaga mutu *green beans* sekaligus mendukung keberlanjutan bisnis kedai kopi.

**Kata kunci:** *green beans*, kedai kopi kecil, penyimpanan kopi, perancangan produk, QFD.