

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kopi merupakan suatu komoditas di Indonesia yang dibudidayakan hampir di seluruh daerah di Indonesia. Kopi memiliki dua varietas yang dikenal dengan nama Kopi arabika (*coffea arabica*) dan Kopi robusta (*Coffea Canephora*). Menurut data Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia (AEKI) menunjukkan bahwa Produksi Kopi di Indonesia mengalami peningkatan tiap tahunnya yaitu pada tahun 2015 sebesar 550.000 ton, tahun 2016 sebesar 640.000 ton, tahun 2017 sebesar 669.000 ton, dan tahun 2018 sebesar 674.000 ton. Dari data tersebut, dapat di simpulkan bahwa produksi kopi di Indonesia mengalami peningkatan walaupun tidak terlalu signifikan. Dengan adanya data tersebut bahwa produksi biji kopi di Indonesia mempunyai peran penting dalam kebutuhan konsumsi bagi masyarakat Indonesia. Dalam hal ini perkembangan biji kopi memiliki potensi yang terus meningkat baik di bidang industri ataupun bidang jasa. dan pada saat ini komoditas kopi di Indonesia di dominasi oleh 90% kopi *robusta* dan 10 % kopi *arabica*. Sedangkan kebutuhan Pasar kopi di indonesia yaitu 85 % kopi *arabica*, 10 % kopi *robusta* dan 5 % kopi *liberica* Menurut AEKI (Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia, 2018)

Dalam data BPS, ekspor kopi nasional pada 2017 tumbuh 12,56% menjadi 464 ribu ton dibandingkan pada 2016. Total nilai ekspor industri kopi per tahun senilai USD 1,2 miliar atau Rp16,8 triliun (mengacu kurs Rp14 ribu/USD). Untuk ekspor kopi sebesar 430 ribu-450 ribu ton. Sedangkan, untuk konsumsi dalam negeri produksi kopi sebesar 160 ribu-170 ribu ton. Hingga akhir 2019 ekspor kopi masih terjadi penurunan dari tahun 2018 sebesar 230.000 ton menjadi 180.000 ton pada tahun 2019, menurut AEKI (Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia, 2018).

Coffee roasting adalah sebuah proses penting dalam dunia kopi yang masih kurang dikenal oleh kebanyakan peminum kopi dan juga pelaku bisnis *Coffee shop*. Banyak hal menarik dari proses pemanggangannya biji kopi ini, seperti 'level pemanggangannya' yang akan berujung pada rasa kopi yang bervariasi (TanaMerah, 2017). Pada proses *roasting* memiliki pengaruh yang sangat penting akan kualitas biji

kopi, aroma kopi dan rasa pada kopi itu sendiri. Menurut (TanaMerah, 2017) secara persentase, proses *roasting* memiliki pengaruh hingga 30% dalam sumbangan aroma dan rasa. Pada proses *roasting* memiliki tiga tipe yaitu *light roast* saat biji kopi berwarna coklat tua, *medium roast* ketika biji kopi berwarna coklat tua cenderung gelap, sedangkan *dark roast* adalah ketika biji kopi berwarna gelap dan permukaan biji mengkilap diselimuti oleh minyak. Sementara untuk tipe *roasting* lebih spesifik lagi ada *vienna roast*, *french*, *cinnamon roast* dan lainnya. Istilah-istilah spesifik ini hanya digunakan oleh para *roaster* profesional. *roasting* kopi juga mempengaruhi dari kopi yang akan di sajikan, apakah biji tersebut mempunyai karakter yang berkualitas atau hanya sebatas kopi biasa.

Dalam hal *Roasting* ada beberapa yang perlu di perhatikan untuk mencapai kesuksesan atau seperti yang kita inginkan diantaranya yaitu, Suhu atau temperatur, mesin yang digunakan, biji yang akan di *Roasting*, dan *Roaster* (Choiron, 2016).

Kopi juga memiliki banyak manfaat yang dapat diolah dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Dengan begitu untuk bisa maksimalkan manfaat dari biji kopi tersebut harus memaksimalkan tiap proses yang ada dalam kopi agar tidak mengurangi kualitas dari biji kopi tersebut. Salah satu dari manfaat biji yaitu untuk dijadikan sebuah hidangan minuman yang sangat diminati di era zaman sekarang. Hal ini dapat dilihat dari penikmat kopi setiap tahunnya meningkat yaitu sebesar 3,9 juta orang pada tahun 2012, sebesar 4,3 juta orang tahun 2013, sebesar 4,5 juta orang tahun 2015, sebesar 4,6 juta orang tahun 2016 dapat dilihat di *International Coffee Organization* dari data tersebut indonesia berada di peringkat kedua terbesar setelah Brazil dalam mengkonsumsi kopi diantara negara-negara lainnya (*International Coffee Organization, 2018*) dan juga semakin banyaknya *coffee shop* yang bermunculan dan berkembang juga.

Dari data tersebut, dapat disimpulkan bahwa kebutuhan kopi di indonesia memiliki pengaruh yang lumayan besar pada ketersediaan kopi yang semakin meningkat dan kebutuhan akan perkebunan kopi sangat penting dalam proses persediaan biji kopi tersebut. Maka dengan adanya *roasting* kopi yang semakin meningkat maka kualitas tinggi menjadi standar di setiap *roasting* kopi yang ada. Ada beberapa faktor juga yang melandasi hal tersebut terjadi diantaranya semakin tingginya gaya hidup dan beraneka ragamnya pola hidup moderenisasi. Dari hal tersebut dapat di

dapatkan bahwa indonesia merupakan salah satu penghasil kopi terbesar di dunia yang memiliki lahan sebesar 1,3 juta hektar dengan luas perkebunan kopi robusta mencapai 1 juta hektar dan arabica sebesar 0,30 hektar yang tersebar di beberapa wilayah indonesia. Dengan begitu kemunculan *coffee shop* yang meningkat merupakan pendorong biji kopi meningkat (Direktorat Jendral Perkebunan, 2016).

Ada beberapa faktor yang menyebabkan meningkatnya konsumsi kopi di indonesia. Salah satu diantaranya yaitu perubahan perilaku dan gaya hidup masyarakat indonesia yang semakin konsumtif akibat perubahan globalisasi dan pengaruh modernisasi. Perubahan ini menimbulkan budaya mengkonsumsi kopi yang biasanya di warung kopi sederhana berubah menjadi mengkonsumsi kopi di kedai kopi atau juga yang sering di sebut dengan *coffee shop*. Di zaman modernisasi ini minum kopi bukan hanya sekedar menikmati kopi saja melainkan sebagai gaya hidup yang dapat meningkatkan tingkat sosial.

Dengan meningkatnya *coffee shop* pada era sekarang juga di iringi dengan perkebangan bisnis roasting kopi yang bisa mendukung kesetabilan dan juga kualitas kopi yang di jual di *coffee shop* tersebut. Maka juga bisa meningkatnya *profit* di beberapa *coffee shop* yang mulai menjalankan bisnis roasting kopi. Karena dengan adanya bisnis roasting kopi, *coffee shop* tersebut bisa mengatur kebutuhan biji kopi tiap bulannya. Bisnis *roasting* kopi merupakan bisnis yang tidak beda jauh dengan bisnis *coffee shop* pada umumnya. Akan tetapi, bisnis ini bergerak pada ketersediaan biji kopi di setiap *coffee shop* atau yang sering disebut dengan *supplier* biji. Namun bisnis ini sekarang mengalami problem atau masalah dalam proses tersebut. Diantaranya ketersediaan roaster yang masih minim di dunia perkopian indonesia. Dalam hal ini bisnis *roasting* kopi harus mempersiapkan dengan matang untuk memulainya. Tidak hanya sebatas mampu dalam dana tetapi kualitas *roaster* juga harus dipertimbangkan untuk keberlangsungan bisnis ini. Dengan begitu perlunya ada pelatihan dan juga pengalaman dalam *roasting* kopi tersebut. Dengan memperhatikan hal tersebut ada hal lain yang bisa mempengaruhi kualitas biji kopi yang akan di jual. Dalam bisnis ini suatu *coffee shop* harus bisa mengerti dalam proses alur kopi dan proses sebelum *roasting* tersebut. Diantaranya yaitu dari proses penanaman, perawatan pohon kopi, proses pemetikan, proses pasca panen sampai proses *roasting* (Ayu, 2017). Dengan begitu *coffee shop* tersebut akan siap dalam memulai bisnis ini. Dari hal tersebut

kebanyakan *coffee shop* yang melakukan bisnis ini masih kurang memperhatikan proses tersebut yang membuat para penjalan bisnis ini mengalami kegagalan dalam melakukan proses bisnis ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat dirumuskan bahwa pokok permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Aktivitas apa saja yang memiliki potensi untuk menimbulkan risiko yang terjadi beserta apa usulan perbaikan untuk mengurangi risiko yang terjadi pada proses *roasting* yang terjadi pada proses *roasting* kopi di Yogyakarta ?
2. Apa saja penyebab dari terjadinya risiko-risiko yang menghambat terjadinya *Roasting* serta apa usulan perbaikan untuk mengurangi terjadinya risiko?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian dilakukan pada Proses *Roasting* kopi di *Coffee Shop Space and Roastery*, Tema Kava, Dongeng Kopi, *Creator Roasting*.
2. Penelitian hanya mengenai risiko bisnis proses *roasting* secara umum yang pernah terjadi pada industri *Coffee Shop* dan *Roasting* biji kopi.
3. Data yang digunakan pada penelitian didapatkan dari pengamatan Secara langsung pada proses *roasting* pada *coffee* di Yogyakarta. serta data didapatkan dari hasil wawancara terhadap pekerja.
4. Rekomendasi yang diberikan kepada keempat tempat *roasting* di Yogyakarta adalah rekomendasi yang telah didapatkan pada hasil penelitian yang dilakukan.
5. Menggunakan metode *House of Risk* (HOR), sebagai *tools* atau alat bantu selama dilakukannya penelitian.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ditulis di atas, maka dapat ditentukan tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui aktivitas apa saja yang memiliki potensi untuk menimbulkan risiko pada proses *roasting* kopi dan serta apa saja saran-saran perbaikannya pada Tempat *roasting* di Yogyakarta.
2. Mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi resiko yang menghambat terjadinya *roasting* kopi dan Apa saja saran-saran perbaikannya.

1.5 Manfaat Penulisan

Harapan Peneliti pada penelitian kali ini memiliki manfaat bagi :

1. Manfaat Bagi Peneliti
 - a. Mahasiswa dapat mengaplikasikan keilmuan yang dipelajari pada perguruan tinggi di lingkup dunia kerja yang nyata.
 - b. Dapat memberikan ilmu pengetahuan dan wawasan secara luas.
2. Manfaat Bagi Perusahaan
 - a. Memberikan informasi mengenai keadaan bisnis *roasting coffee shop* and *Roastery* di Yogyakarta berdasarkan nilai hasil dari analisis risiko menggunakan metode *House of Risk (HOR)*, sehingga dapat dilakukan upaya perbaikan.
 - b. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan diharapkan dapat meningkatkan efektifitas mesin yang digunakan dalam proses produksi, serta memberikan masukan atau saran bagi perusahaan di masa yang akan datang.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dibuat bertujuan supaya penyusunan tugas akhir menjadi terstruktur dengan baik. Berikut adalah sistematika penulisan tugas akhir ini:

BAB II KAJIAN LITERATUR

Pada bagian ini berisi penelitian teoritis bagaimana penelitian tugas akhir ini diselesaikan. Selain ini pada bagian ini juga berisi penelitian–penelitian terdahulu mengenai topik tugas akhir yang diangkat.

BAB III PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada bagian ini memuat tentang cara pengambilan dan pengolahan data yang dilakukan. Salain itu pada bagian ini juga memuat hasil yang diperoleh

serta gambar seperti grafik–grafik yang merupakan hasil pengolahan data yang telah dilakukan.

BAB IV METODE PENELITIAN

Pada bagian ini berisi tentang metode penelitian yang akan digunakan 6 untuk mengolah data, data yang diperlukan, alat penelitian yang digunakan, tata cara penelitian, dan cara untuk menganalisis hasil yang telah diperoleh.

BAB V PEMBAHASAN

Pada bagian ini berisi pembahasan tentang hasil pengolahan data yang telah dilakukan dalam penelitian. Kemudian dari pembahasan tersebut dapat diusulkan saran yang bisa digunakan oleh perusahaan terkait.

BAB VI PENUTUP

Pada bagian ini berisi tentang kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian yang telah dilakukan serta rekomendasi untuk penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

Daftar pustaka merupakan daftar dari sumber-sumber dan referensi yang digunakan dalam pembuatan laporan. Sumber-sumber tersebut antara lain buku, jurnal, artikel, dan sumber lainnya.

LAMPIR

