

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dunia perkopian pada saat akhir-akhir ini berkembang dengan pesatnya. Mereka yang mulanya hanya sekedar menikmati kopi instan dan kopi tubruk di rumah, kini telah beranjak ke kedai kopi dan menikmati aneka kopi dari kedai-kedai kopi yang ada diberbagai sudut kota. Kopi memang sudah dikenal sangat lama terutama di Indonesia, seiring berkembangnya zaman, saat ini kopi lebih dikenal di kalangan masyarakat. Dapat dilihat, akhir-akhir ini perkembangan kedai kopi di Indonesia sangat meningkat. Hal ini serupa dengan sebuah teori yang pernah penulis baca yaitu teori “*Third Wave*” atau Gelombang Ketiga. Ditandai dengan mulai tertariknya para peminum kopi terhadap perjalanan kopi sejak dipanen hingga tersaji menjadi sebuah minuman. Orang-orang mulai merasa bahwa secangkir kopi memiliki sejarah dan juga mendapatkan *cultural experience* yang panjang dan sarat makna. Perjalanan tersebut meliputi di mana asalnya ditanam, proses pengolahan biji, serta cara penyajiannya menjadi sebuah minuman, atau biasa disebut dengan “dari hulu ke hilir”.

Berdasarkan Pusat Data dan Sistem Informasi Kementerian Pertanian konsumsi kopi Indonesia pada 2016 mencapai sekitar 250 ribu ton dan tumbuh 10,54% menjadi 276 ribu ton. Konsumsi kopi Indonesia sepanjang periode 2016-2021 diprediksi tumbuh rata-rata 8,22%/tahun. Pada 2021, pasokan kopi

diprediksi mencapai 795 ribu ton dengan konsumsi 370 ribu ton, sehingga terjadi surplus 425 ribu ton. (<https://databoks.katadata.co.id>).

Kopi sendiri melalui banyak sejarah, dipaparkan oleh James Hoffmann (2014:7). Konon, tanaman kopi pertama kali ditemukan di daratan Afrika, tepatnya di negara Ethiopia, di daerah Abyssinia. Masyarakat Ethiopia mulai mengkonsumsi kopi sejak abad ke-9. Pada saat itu, kopi belum dikenal luas di dunia. Biji kopi menjadi komersial dan dikenal oleh masyarakat setelah dibawa oleh para pedagang Arab ke Yaman pada pertengahan abad ke-15. Kopi dipopulerkan menjadi minuman oleh orang-orang muslim. Dan pada akhirnya tersebar luas ke seluruh penjuru dunia, sampai akhirnya tiba di Venice, Italia, dimana kedai kopi pertama dibentuk tepatnya pada tahun 1645.

Menurut Wiliam H. Ukers dalam bukunya *All About Coffee* (2010) kata “kopi” mulai masuk ke dalam bahasa-bahasa Eropa sekitar tahun 1600-an. Kata tersebut diadaptasi dari bahasa Arab “*qahwah*” yang berarti kekuatan. Kemudian diperbaharui melalui istilah Turki “*kahveh*”. Lalu berubah lagi menjadi bahasa Belanda “*koffie*”, yang kemudian langsung diterjemahkan oleh orang-orang Indonesia menjadi “kopi”. Jenis kopi sendiri terbagi menjadi 4 pada umumnya, yaitu *Arabica* (*Coffea Arabica*), *Robusta* (*Coffea Canephora*), *Liberica* (*Coffea Liberica*), dan yang terakhir *Excelsa* (*Coffea Dewevrei*). Namun, kopi yang sangat populer di kalangan masyarakat adalah *Arabica* dan *Robusta*.

Biji kopi sendiri awalnya berbentuk sebuah ceri kopi yang memiliki beberapa lapisan didalamnya. Dimulai dari lapisan paling luar yaitu *Outer Skin* atau Kulit Ceri, lalu *Pulp* atau daging, *Mucilage* atau lapisan lendir, *Parchment* atau lapisan perkamen, *Silverskin* atau lapisan silver yaitu lapisan paling tipis dan paling dekat dengan biji kopi hijau atau *Green Bean*.

GAMBAR 1

Bagian Ceri Kopi



Sumber : kopitem.co.id

Sebelum menjadi minuman kopi yang dapat dinikmati, kopi sendiri mengalami beberapa proses pengolahan. Biji kopi memang menempuh proses yang cukup panjang. Beberapa proses yang dilalui diantaranya proses panen, proses pasca panen (fermentasi), proses *roasting* (penyangraian), hingga penyeduhan. Setiap proses terutama pada proses pasca panen, akan memengaruhi aroma dan cita rasa dari kopi itu sendiri.

Menurut Toby Smith dalam bukunya *Coffee Trails* (2011), proses pasca panen kopi adalah suatu proses fermentasi yang terjadi pada biji buah ceri kopi. Fermentasi sendiri terjadi pada saat buah ceri kopi dikupas, dijemur, hingga pada saat proses *resting*. Proses pasca panen sendiri memiliki tujuan untuk memisahkan atau melepas biji kopi dari dagingnya atau dari kulit luarnya.

Kopi sendiri memiliki beberapa jenis dari segi proses pasca panen, diantaranya ada jenis *Natural*, *Full-washed*, *Honey* dan juga ada *Semi-washed*. Menurut James Hoffmann pada bukunya *The World Atlas Of Coffee* (2018:37), metode *natural* dapat juga disebut *dry process*, adalah proses pasca

panen kopi yang paling tua. Saat biji ceri kopi dipetik, biji ceri kopi langsung dijemur.

Penjemuran pada proses ini memakan waktu 5 hingga 6 minggu. Selama proses ini berlangsung, buah kopi harus dibolak-balik secara berkala untuk mendapatkan hasil pengeringan yang merata dan menghindari pembusukan. Yang menarik pada natural process, yaitu proses ini membuat buah kopi mengalami fermentasi dengan sendirinya atau secara alami dan kulit luarnya akan terkelupas dengan sendirinya. Metode natural process akan menghasilkan variasi rasa buah-buahan, bukan hanya cita rasa pahit atau asam.

Setelah itu ada metode *Full-Washed*. Menurut James Hoffmann (2018:33), metode pasca panen yang satu ini membutuhkan air dalam jumlah banyak. Metode ini bertujuan sama seperti metode natural process, yaitu melepaskan kulit dan daging yang melekat pada biji kopi. Perbedaannya adalah proses ini melalui pembersihan buah kopi menggunakan air sebelum mulai dikeringkan.

Awalnya, buah kopi akan diseleksi dengan proses perendaman. Biji kopi yang mengapung ketika direndam akan dibuang, sedangkan yang tenggelam dianggap matang dan siap diproses ke tahap berikutnya. Kulit buah kopi akan dipisahkan menggunakan mesin depulper. Kemudian, sisa-sisa kulit yang masih menempel akan dibersihkan lagi dengan air supaya biji kopi benar-benar bersih. Proses perendaman ini dapat memakan waktu hingga 12 jam dengan penggantian air rendaman di jam ke-6. Kemudian, ceri kopi terpilih akan dijemur kurang lebih 3 sampai 4 minggu hingga kering. Karakter rasa yang dihasilkan oleh full-washed process ini adalah kopi yang ringan dan mild.

metode *Semi-Washed* atau juga bisa disebut *Wet Hulled* atau dikenal di Indonesia sebagai metode “Giling Basah”. Metode giling basah ini kerap digunakan di Indonesia, khususnya daerah Sulawesi dan Sumatera. Metode ini adalah salah satu metode pasca panen yang memiliki proses paling cepat. Buah ceri kopi akan dipisahkan dengan biji kopi menggunakan mesin *depulper*, selanjutnya masih ada lendir buah kopi yang masih melekat dan akan disimpan selama 1 malam untuk di fermentasi. Setelah itu, sebelum masuk tahap pengeringan, buah kopi yang masih ada lendir melekat akan dibersihkan dengan air.

Pada tahap pengeringan, umumnya kelembaban biji kopi disisakan hingga 11-12 % ketika proses pengeringan, namun pada proses semi-washed, kelembaban biji kopi disisakan hingga 30-35 %. Pengeringan hanya dilakukan sekitar 1-2 hari saja tergantung cuaca. Kemudian, buah kopi juga akan melalui proses pengelupasan kembali pada proses *wet-hulling*, yaitu menghilangkan lapisan parchment atau perkamen untuk mendapatkan green bean atau biji kopi sebelum dijemur lagi hingga benar-benar kering. *Wet-hulling* memiliki tujuan agar mempercepat proses pengeringan. Dinamakan *wet-hulling*, karena pada saat proses ini, biji kopi memiliki tingkat kelembaban 30-35% yang cenderung lebih basah pada saat proses penggilingan kedua. Pada saat proses pengeringan biji terakhir, disini biji kopi membutuhkan waktu yang lebih lama yaitu sekitar 3-7 hari tergantung dengan cuaca. Setelah itu, biji kopi di resting atau diistirahatkan sekitar 4-6 minggu agar biji kopi dapat menseragamkan rasa. Kopi yang diolah dengan metode *semi-washed* memiliki karakteristik kopi yang mempunyai *body* yang kuat, *acidity* yang rendah, dan rasa yang *earthy*.

Selanjutnya ada *Honey Process*. Ceri kopi yang telah lolos sortir kemudian dikupas menggunakan alat *Depulper* namun tetap menyisakan lapisan lendirnya (*mucilage*), kemudian baru dikeringkan di bawah sinar matahari selama 2-3 minggu hingga kelembaban mencapai 11-12%. Setelah itu biji kopi di resting atau diistirahatkan sekitar 8-10 minggu untuk mengeluarkan berbagai macam rasa dari biji kopi itu sendiri. Lapisan lendir tersebut yang menjadi kunci utama honey process karena menyimpan kandungan gula serta *acidity* sehingga rasa yang dihasilkan adalah manis yang tinggi dengan keasaman yang seimbang. Lapisan lendir yang lengket menyerupai madu tersebut membuat proses ini dinamakan *honey process*.

Seiring dengan berkembangnya zaman, banyak inovasi-inovasi baru dari sebuah kopi yang dapat dikembangkan. Penulis akan melakukan inovasi dari proses pasca panen kopi. Proses pasca panen ini adalah sebuah inovasi yang penulis lakukan, dimana proses ini menggunakan 2 macam proses pasca panen, yaitu proses *honey* yang dikombinasikan dengan proses *semi-washed* atau giling basah (*wet-hulling*). Penulis mengkombinasikan *honey* dengan *semi-washed* karena sesuai teori dari James Hoffman, dimana proses *honey* dan *semi-washed* dalam prosesnya dapat dikombinasi, sedangkan *natural* merupakan proses alami dimana tidak menggunakan mesin, dan *full-washed* memiliki proses yang tidak bisa dikombinasi dikarenakan memiliki proses pembuatan awal pengupasan kulit hingga lapisan perkamen.

Proses pasca panen penggabungan ini sendiri memiliki beberapa tahap, tahap pertama, ceri kopi akan dikupas hingga bagian lendir atau *mucilage*. Setelah itu ceri kopi langsung dijemur atau dikeringkan, namun yang

membedakan dengan *honey*, biji kopi saat mengandung 30-35% kelembaban langsung diangkat dan masuk ke tahap *wet-hulling* yang termasuk pada proses pasca panen *semi-washed*. Setelah itu biji kopi yang sudah melalui tahap *wet-hulling* akan di-diamkan atau *resting* selama 4-6 minggu dimana biji kopi berbentuk *green bean* atau biji kopi mentah.

Setelah melalui tahap *resting*, umumnya biji kopi akan masuk ke tahap *roasting* atau penyangraian sebelum bisa dikonsumsi. Setelah biji kopi sudah di *roasting*, akan dilakukan penyeduhan dengan cara *coffee cupping* atau *coffee tasting*.

Dalam pembuatan kopi *Honey Hulled*, agar dapat membuat kopi yang sesuai dengan kebutuhan para konsumen kopi, penulis telah memberikan kuesioner kepada beberapa konsumen kopi yang berdomisili di Kota Bandung. Kuesioner disebar dari tanggal 1 Mei 2021 hingga 16 Mei 2021 dan terkumpul sebanyak 112 data hasil kuesioner. Berikut dibawah ini adalah hasil kuesioner yang telah penulis sebar kepada beberapa konsumen kopi :

Diagram 1

Kuesioner 1

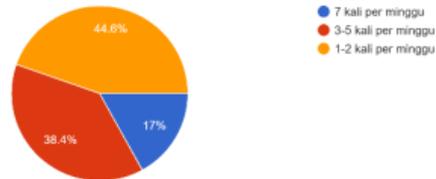


Sumber : hasil olahan penulis, 2021

Diagram 2

Kuesioner 2

Seberapa sering anda mengkonsumsi kopi?
112 responses

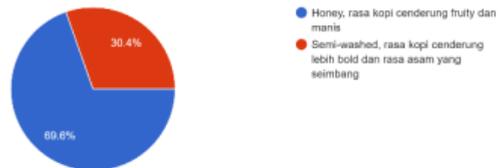


Sumber : hasil olahan penulis, 2021

Diagram 3

Kuesioner 3

Diantara kopi dibawah ini, kopi mana yang anda lebih suka?
112 responses

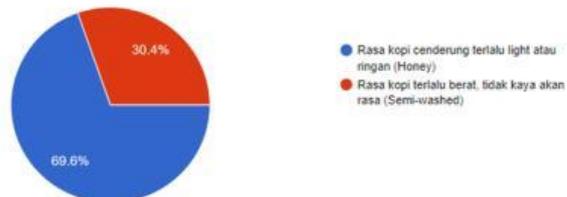


Sumber : hasil olahan penulis, 2021

Diagram 4

Kuesioner 4

Diantara kopi Honey dengan Semi-Washed, apa kekurangan dari kedua jenis kopi ini?
112 responses

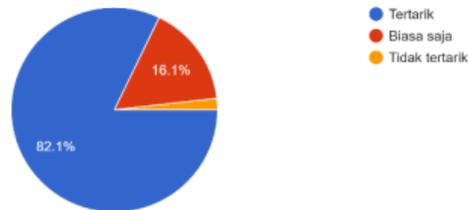


Sumber : hasil olahan penulis, 2021

Diagram 5

Kuesioner 5

Jika ada jenis kopi yang baru, apakah anda tertarik untuk mencobanya?
112 responses



Sumber : hasil olahan penulis, 2021

Setelah dilakukannya persebaran kuesioner secara online, berikut adalah jawaban dari responden dimana responden adalah para konsumen yang berdomisili di kota Bandung. Setelah itu penulis membuat sebuah tabel dari hasil kuesioner sebagai berikut :

TABEL 1

MINAT PARA KONSUMEN KOPI TERHADAP JENIS KOPI DI KOTA BANDUNG (n=112)

No	Pertanyaan	Jawaban	Keterangan
1	Apakah anda menyukai minuman kopi?	Suka : 70,5% Biasa Saja : 25,9% Tidak Suka : 3,6%	Suka : 79 Biasa Saja : 29 Tidak Suka : 4
2	Seberapa sering anda mengkonsumsi kopi?	7 kali perminggu : 17% 3-5 kali perminggu : 38,4% 1-2 kali perminggu : 44,6%	7 kali : 29 3-5 kali : 43 1-2 kali : 50
3	Diantara kopi Honey dengan Semi-Washed, kopi mana yang anda lebih suka?	Honey : 69,6% Semi-Washed : 30,4%	Honey : 78 Semi-washed : 34
4	Diantara kopi Honey dengan Semi-Washed, apa kekurangan dari kedua jenis kopi ini?	Rasa kopi cenderung terlalu <i>light</i> atau ringan (Honey) : 69,6% Rasa kopi terlalu berat, tidak kaya akan rasa (Semi-washed) : 30,4%	Honey : 78 Semi-washed : 34
5	Jika ada jenis kopi yang baru, apakah anda tertarik untuk mencobanya?	Tertarik : 82,1% Biasa Saja : 16,1% Tidak Tertarik : 1,8%	Tertarik : 92 Biasa Saja : 18 Tidak Tertarik : 2
Total			112 Responden

Sumber : Data Hasil Kuesioner Penulis, 2021

Berdasarkan Tabel 1 mengenai data hasil kuesioner yang telah penulis bagikan kepada para konsumen kopi, menunjukkan tinggi-nya minat para konsumen terhadap jenis kopi yang sudah ada, namun konsumen juga tertarik jika ada jenis kopi yang baru. Dari hasil kuesioner, kopi *honey* dan kopi *semi-washed* memiliki tingkat minat yang tinggi, namun memiliki beberapa kekurangan dari aspek rasa.

Di tengah maraknya perkembangan kopi di dunia, terutama di Indonesia, masyarakat saat ini tidak hanya mengkonsumsi kopi saja melainkan mulai mencari berbagai macam inovasi baru dari biji kopi itu sendiri. Maka dari itu, alasan penulis membuat sebuah penggabungan proses pasca panen yang dinamakan kopi *honey hulled*, dinamakan *honey hulled* karena proses ini dibuat oleh penulis di latar belakang dari ide untuk menggabungkan antara proses *honey* dengan *semi-washed (wet-hulling)*, dimana diharapkan kopi *honey hulled* dapat memiliki cita rasa dari kedua kopi ini yaitu kopi *honey* dan kopi *semi-washed*. Proses ini pula bertujuan untuk mengenalkan kepada masyarakat tentang metode proses pasca panen dengan inovasi yang baru. Penulis akan menggunakan biji kopi nusantara yaitu biji kopi Palintang dari Jawa Barat. Tidak hanya itu, pada saat ini, konsumen kopi lebih banyak menginginkan proses kopi yang tidak terlalu memakan waktu, proses pasca panen ini sendiri hanya membutuhkan kurang lebih 4-6 minggu tergantung dari cuaca daerah tersebut.

Oleh karena itu, berdasarkan penjabaran latar belakang diatas, penulis bertujuan untuk mengangkatnya sebagai judul dalam usulan penelitian, yaitu,

“INOVASI PEMBUATAN KOPI MENGGUNAKAN METODE PROSES PASCA PANEN *HONEY HULLED*.”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari pembuatan kopi menggunakan proses pasca panen *honey hulled*, rumusan masalah di dalam penelitian ini melingkupi :

1. Bagaimana persiapan dan proses dari pembuatan kopi menggunakan proses pasca panen *honey hulled*?
2. Bagaimana kualifikasi rasa dan aroma dari pembuatan kopi menggunakan proses pasca panen *honey hulled*?
3. Bagaimana hasil keseluruhan dari pembuatan kopi menggunakan proses pasca panen *honey hulled*?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari dilakukannya eksperimen ini adalah sebagai berikut :

1. Sebagai salah satu syarat kelulusan program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Untuk meneliti persiapan dan proses pembuatan kopi menggunakan proses pasca panen *honey hulled*.
3. Untuk menginvestigasi kualifikasi rasa dan aroma dari pembuatan kopi dengan proses pasca panen *honey hulled*.
4. Untuk menilai hasil keseluruhan dari pembuatan kopi menggunakan proses pasca panen *honey hulled*.

D. Manfaat Penelitian

Adapun beberapa manfaat yang bisa didapatkan dalam eksperimen ini, melingkupi :

1. Bagi Peneliti
 - a. Membuat inovasi yang baru pada produk kopi.
 - b. Mengetahui kualifikasi rasa dan hasil keseluruhan dari produk kopi proses pasca panen *Honey Hulled*.
 - c. Menambah pengalaman penulis terhadap pembuatan proses pasca panen kopi.
2. Bagi Masyarakat
 - a. Diharapkan menjadi referensi masyarakat untuk menggunakan produk kopi dengan proses pasca panen dengan inovasi yang baru.
 - b. Menjadikan penelitian ini sebagai wadah informasi dan wawasan bagi kalangan masyarakat.
3. Bagi Institusi
 - a. Menjadi upaya untuk memberi edukasi dan pengetahuan dalam inovasi baru dalam proses pasca panen kopi.
 - b. Sebagai upaya untuk meningkatkan kompetensi lulusan program studi manajemen tata hidangan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

E. Metode Penelitian

1. Pengertian Eksperimen

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis melakukan sebuah eksperimen pengembangan produk. Eksperimen sendiri dalam kamus besar

Bahasa Indonesia memiliki arti percobaan yang bersistem dan berencana untuk membuktikan kebenaran suatu teori dan sebagainya.

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Teknik dan alat pengumpulan data adalah metode yang digunakan untuk mengumpulkan informasi dan data terkait penelitian, dan untuk mencari sebuah hasil dari rumusan masalah. Contoh teknik pengumpulan data adalah :

a. Observasi

Menurut Supardi (2006:88), “Metode observasi adalah metode dengan cara mengamati secara langsung untuk mengumpulkan sebuah data.”, dalam tahap ini penulis sudah melakukan observasi produk yang akan digunakan untuk eksperimen yang akan dilakukan.

b. Wawancara

Wawancara menurut Esterberg (2007) dalam Sugiyono (2010:72), “Wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu.”. Berdasarkan pemaparan teori diatas, penulis sudah melakukan beberapa tanya jawab mengenai ide dari penyeduhan dan juga dari penyangraian kopi *honey hulled*.

c. Studi Pustaka

Menurut Sugiyono (2012), “studi kepustakaan merupakan kajian teoritis, referensi serta literatur ilmiah lainnya yang berkaitan

dengan budaya, nilai dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti.”

d. Kuesioner

Menurut Suroyo Anwar (2009:168) “Angket atau kuesioner merupakan sejumlah pertanyaan atau pernyataan tertulis tentang data faktual atau opini yang berkaitan dengan diri responden, yang dianggap fakta atau kebenaran yang diketahui dan perlu dijawab oleh responden.”

e. Dokumentasi

Menurut Arikunto (2006:158), “Dokumentasi adalah catatan, transkrip, buku, rapot, notulen, dan sebagainya untuk mengumpulkan data dan mencari mengenai suatu hal.”

3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Populasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah “sekelompok orang benda atau hal lain yang menjadi sumber pengambilan sampel, suatu kumpulan yang memenuhi syarat tertentu yang berkaitan dengan masalah penelitian. Sampel menurut Arikunto (2006:131) adalah sebagian atau sebagai wakil populasi yang akan diteliti. Dan dalam melakukan penilaian eksperimen, penulis mengajukan beberapa macam panelis untuk menarik kesimpulan dari hasil produk yang dihasilkan yaitu panelis terlatih, panelis tidak terlatih. Arti panelis menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia ialah “peserta diskusi panel”. Dalam penilaian oleh panelis, penulis akan menggunakan pengolahan data skala likert. Menurut Sugiyono (2014) skala likert adalah sebagai skala dalam jenis data

penelitian untuk mengukur sikap, pendapatan atau persepsi terhadap individu atau sekelompok orang. Skala likert dapat menggunakan 3-7 skala tergantung dari kebutuhannya.

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Eksperimen akan dilakukan di daerah Kampung Palintang, Desa Cipanjalu, Kecamatan Cilengkrang, Kabupaten Bandung, dan juga di Toby's Estate Coffee Roastery Bandung pada bulan Maret - Juni 2021.

F. Penegasan Istilah

1. Eksperimen

Menurut Hasan Alwi (2005:290) menjelaskan bahwa metode eksperimen yakni percobaan yang bersistem dan terencana untuk membuktikan kebenaran akan suatu teori.

2. Pasca panen

Menurut Toby Smith dalam bukunya *Coffee Trails* (2011), proses pasca panen kopi adalah suatu proses fermentasi yang terjadi pada biji buah ceri kopi. Fermentasi sendiri terjadi pada saat buah ceri kopi dikupas, dijemur, hingga pada saat proses resting. Proses pasca panen sendiri bertujuan untuk memisahkan atau melepas biji kopi dari dagingnya.

3. Metode *Honey*

Metode *honey* adalah salah satu proses pasca panen kopi yang melalui proses pengupasan pertama menggunakan alat *depulper* hingga lapisan lendir atau *mucilage*, kemudian baru dikeringkan selama 2-3 minggu hingga kelembaban mencapai 11-12%. Lapisan lendir menjadi kunci utama dalam *honey process*, karena menyimpan kandungan gula serta *acidity*.

Lapisan lendir yang lengket menyerupai madu tersebut membuat proses ini dinamakan *honey process*.

4. Metode *Semi-washed*

Metode *semi-washed* juga dikenal sebagai metode giling basah. Metode ini salah satu metode pasca panen yang memiliki proses paling cepat. Biji ceri kopi akan dikupas hingga lapisan lendir, setelah itu akan disimpan selama 1 malam untuk di fermentasi. Pada tahap pengeringan, metode *semi-washed* menyisakan kelembaban hingga 30-35%. Kemudian biji kopi akan melalui proses *wet-hulling* sebelum dikeringkan lagi selama 4-6 minggu.

5. Proses *Wet-Hulling*

Proses *wet-hulling* adalah proses menghilangkan lapisan *parchment* atau perkamen untuk mendapatkan green bean atau biji kopi sebelum dijemur lagi hingga benar-benar kering. *Wet-hulling* memiliki tujuan agar mempercepat proses pengeringan. Dinamakan *wet-hulling*, karena pada saat proses ini, biji kopi digiling kembali pada saat masih memiliki tingkat kelembaban 30-35% yang cenderung lebih basah.