

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kopi merupakan minuman yang diperoleh melalui proses ekstraksi dari biji kopi yang telah disangrai dan digiling menjadi bubuk. Minuman ini termasuk salah satu produk pangan yang paling populer dan banyak dikonsumsi, baik di Indonesia maupun secara global. Saat ini, budidaya tanaman kopi tersebar luas di berbagai daerah di Indonesia, terutama untuk jenis kopi robusta dan arabika. Kopi merupakan salah satu kekayaan alam di Indonesia, Komoditas perkebunan yang telah menguasai dunia (Rahadian, 2011). Kopi telah dibudayakan pada abad ke 15, Hingga saat ini kopi merupakan salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi selain air putih dan teh. Bahkan minuman kopi pada zaman sekarang dianggap sebagai gaya hidup modern.

Sejarah masuknya kopi ke Indonesia bermula saat bibit kopi arabika pertama kali dikirim dari Malabar, India, ke Batavia pada tahun 1696. Sayangnya, bibit awal tersebut gagal tumbuh akibat banjir. Namun, pengiriman kedua yang dilakukan pada tahun 1699 berhasil, dan tanaman kopi pun dapat tumbuh dengan baik. Perusahaan dagang Belanda, VOC (Vereenigde Oostindische Compagnie), yang berdiri sejak tahun 1602, memiliki peranan penting dalam aktivitas perdagangan kopi dan mendominasi pasar kopi antara tahun 1725 hingga 1780. Meskipun VOC memperoleh keuntungan besar dari perdagangan ini, para petani lokal yang dipaksa

menanam kopi oleh pemerintah kolonial Belanda hanya memperoleh sedikit keuntungan. Pada pertengahan abad ke-17, VOC mulai memperluas penanaman kopi arabika ke sejumlah daerah di Indonesia, seperti Sumatra, Bali, Sulawesi, dan Kepulauan Timor. Namun, penerapan sistem tanam paksa atau *Cultivation System* mengakibatkan penderitaan di kalangan petani. Hal ini kemudian memicu gelombang kritik dan perubahan pandangan masyarakat Belanda, terutama setelah terbitnya buku "*Max Havelaar and the Coffee Auctions of the Dutch Trading Company*" yang membongkar penindasan terhadap para petani kopi di Hindia Belanda (Panggabean, 2019).

Kopi merupakan salah satu komoditas ekspor penting Indonesia, dengan nilai ekspor mencapai US\$ 588,329,553.00, walaupun ada nilai impor juga mencapai US\$ 9,740,453.00. Kopi sudah sejak lama dikenal oleh masyarakat baik di luar dan di dalam negeri. (Gandul, 2010).

Peluang pasar kopi baru yang perlu diraih adalah kopi spesialiti. Kopi organic adalah kopi spesial. Diproduksi sesuai dengan prinsip pertanian berkelanjutan, kopi organik adalah minuman spesial. Kopi Toraja berasal dari Tana Toraja di Sulawesi Selatan. Kopi Jawa berasal dari pegunungan Ijen di Bondowoso di Jawa Timur, kopi gayo yang berasal dari takengon di Band Aceh, Kopi Bali Kintamani berasal dari Kintamani di Bangli di Bali. (Radharjo, 2012).

Selain dari pernyataan dan sejarah dari penanaman dan penjualan kopi, Seorang barista tidak hanya perlu memahami sejarah penanaman dan penjualan berbagai jenis kopi, termasuk merek dan varietasnya, tetapi juga harus memiliki pengetahuan mendalam tentang karakteristik rasa kopi yang tersedia. Dalam proses uji cita rasa kopi, dikenal sebagai coffee cupping, barista mengevaluasi berbagai

aspek rasa, dengan keasaman menjadi salah satu parameter utama. Keasaman dalam kopi memberikan sensasi rasa yang segar dan cerah, sering kali dikaitkan dengan cita rasa buah-buahan seperti lemon atau apel hijau. Tingkat keasaman yang seimbang, disertai dengan sentuhan manis dan pahit, dianggap sebagai indikator kualitas rasa kopi yang baik.

Cita rasa kopi Arabika cenderung lebih kompleks dengan karakter manis dan keasaman yang lebih terasa, sedangkan kopi Robusta memiliki rasa yang lebih pahit dan tingkat keasaman yang lebih rendah. Dari segi bentuk, biji Arabika biasanya lebih besar dan berbentuk oval, sementara biji Robusta lebih kecil dan cenderung bulat (Fanzinevas, 2025). Arabika dan Robusta merupakan dua jenis kopi yang memiliki perbedaan mencolok dalam berbagai hal, seperti latar belakang asal, bentuk fisik biji, tingkat kafein, cara penanaman, hingga nilai jual di pasar. Berdasarkan kedua jenis kopi tersebut maka penulis memilih kopi arabika didukung dari data yang sudah didapatkan oleh penulis untuk membuat Keputusan. Keasaman pada kopi arabika lebih menonjol jika dibandingkan dengan robusta dengan bentuk yang lebih memanjang jika dibanding dengan robusta. Perlu diketahui dalam penyajian kopi kita juga harus mengetahui suhu dalam penyajian dalam membuat dan menyeduh kopi.

Teknik dalam penyeduhan kopi sendiri dibagi menjadi 2 yaitu penyeduhan menggunakan air panas (hot brewing) dan penyeduhan menggunakan air dingin (cold brew). Menurut (Hanson, 2016) secara konvensional, pembuatan kopi dilakukan dengan cara menuangkan air panas ke bubuk kopi. Suhu air yang digunakan umumnya berada pada kisaran 76 hingga 98 derajat Celsius. Saat air panas melewati bubuk kopi, air tersebut akan mengekstraksi rasa dan aroma dari

kopi. Waktu penyeduhan untuk metode ini bervariasi, namun idealnya kontak antara air dan bubuk kopi tidak lebih dari lima menit. Selain metode penyeduhan dengan air panas, terdapat juga teknik lain yaitu *cold brewing*, yaitu metode menyeduh kopi menggunakan air bersuhu dingin hingga suhu ruang dalam jangka waktu yang cukup panjang, umumnya antara 12 hingga 24 jam.

Karena proses ekstraksinya menggunakan suhu rendah, minyak dan senyawa asam yang biasanya larut saat penyeduhan dengan air panas tidak ikut terekstraksi. Hal ini membuat kopi *cold brew* memiliki cita rasa yang lebih lembut dan cenderung lebih manis. Perbedaan karakter rasa inilah yang menjadikan *cold brew coffee* memiliki daya tarik tersendiri dan menjadi salah satu tren minuman saat ini. Jika sebelumnya kopi identik dengan konsumsi oleh orang tua, kini kebiasaan minum kopi telah meluas ke berbagai kelompok usia, termasuk kalangan muda. Saat ini, mengonsumsi kopi telah menjadi bagian dari gaya hidup. Meski begitu, rasa tetap menjadi faktor utama yang menjadikan kopi digemari dan populer seperti sekarang. (Cordoba, 2019).

Jika ditarik mundur dari sejarah *sparkling coffee* (kopi bersoda) menurut (Junus, 2023) sejarah kemunculan *sparkling coffee* berbarengan saat sementara industri kopi spesial telah mempermainkan ide kopi bersoda dengan cukup lama. Pada akhir abad ke-19, para imigran Italia mendirikan Manhattan Special di Brooklyn, New York, AS. Merek ini sejak itu menjual soda kopi botolan kecil yang terdiri dari kopi, gula, dan pewarna karamel, dan berkarbonasi.

Namun produk komersial baru diluncurkan pada tahun 2016. Kopi bersoda, atau *gassosa al caffè*, ditemukan di Calabria, Italia beberapa dekade lalu. Akibatnya, sekarang ada sejumlah merek soda kopi Italia yang sudah mapan di

pasaran. Beberapa sekarang mati, tetapi yang lain seperti Brasilena dan Stappi masih hidup dan sehat. Keunikan pada minuman sparkling cold brew ini menjadi alasan penulis untuk melakukan eksperimen dalam membuat sparkling cold brew coffee yang ditambahkan dengan buah anggur autumn dan juga soda. Pembuatan sparkling cold brew coffee berperisa anggur autumn ini terinspirasi dari eksperimen seorang barista Bernama Dara Purba, yang dimana barista tersebut melakukan eksperimen menggunakan perisa buah lemon yang bahkan menjadi salah satu menu andalan di coffee shop tersebut. Dalam eksperimen pembuatan sparkling coffee lemon tersebut, sang barista menggunakan metode Javanese ice coffee v60.

Javanese ice coffee mengacu pada salah satu cara membuat kopi tuang dingin. Metode ini melibatkan penempatan es ke dalam cangkir atau wadah dan menyeduh kopi panas langsung di atasnya yang bertujuan untuk mendinginkan kopi panas dengan cepat dan biasanya membutuhkan waktu sekitar 2 – 3 menit. (Yu, 2021)

Sparkling coffee lemon ini masuk kedalam kategori minuman *stimulating* atau minuman perangsang yang dapat meningkatkan system saraf otak dan juga menyegarkan karena adanya kandungan soda pada minuman tersebut. Dasar inilah yang menjadikan penuli untuk menjadikan menu eksperimen barista tersbut sebagai ide atau acuan penulis dalam membuat eksperimen ini, yaitu *Sparkling cold brew coffee* berperisa anggur autumn yang dimana penulis menggantikan buah lemon dengan anggur autumn dan teknik yang digunakan oleh barista tersebut. Yang dimana barista tersebut menggunakan teknik *Javanese style*, disini penulis menggunakan teknik yang berbeda yaitu menggunakan teknik *cold brew*.

Cold brew merupakan salah satu jenis dari sajian kopi dingin yang berbeda dari kalangan es kopi lainnya seperti *ice americano*, *ice long black* dan *ice Japanese*

ice coffee karena pembuatan *cold brew* sendiri memiliki waktu yang lumayan lama sekitar 12- 24 jam.

Anggur jenis Autumn dikenal memiliki tekstur yang renyah, rasa manis, serta tidak memiliki biji. Buah ini diyakini mampu membantu mencegah serta mempercepat pemulihan dari beberapa infeksi virus, termasuk influenza. Kandungan polifenol di dalamnya dipercaya mampu menghambat pembentukan protein tertentu yang sering dikaitkan dengan gangguan pada sistem kardiovaskular. Selain itu, anggur juga kaya akan vitamin B kompleks dan berbagai jenis mineral. Tidak hanya itu, buah ini juga mengandung beragam senyawa aktif yang memiliki sifat antioksidan, seperti flavonoid, polifenol, dan resveratrol. (Adrian, 2025).

Anggur autumn memiliki bentuk yang bulat sedikit oval dengan warna ungu yang gelap dan hampir mendekati warna hitam pekat sehingga sering disebut dengan *black seedless grapes* dan tekstur yang lebih renyah. (Carisa, 2025). Dari banyaknya manfaat dari buah anggur bagi Kesehatan tubuh, maka dari itu penulis memilih anggur autumn dalam pembuatan eksperimen sparkling cold brew coffee dengan judul “***SPARKLING COLD BREW COFFEE BERPERISA ANGGUR AUTUMN***”

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana Proses Pembuatan Produk Sparkling Cold Brew Coffee Berperisa Anggur Autumn?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan *Sparkling Cold Brew Coffee* Berperisa Anggur Autumn?
3. Bagaimana perhitungan biaya dan penentuan harga jual kemasan *Sparkling Cold Brew Coffee* Berperisa Anggur Autumn?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menempuh studi pada Program Diploma III Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Mengetahui persiapan dan proses pembuatan *Sparkling Cold Brew Coffee* Berperisa Anggur Autumn.
- b. Mengetahui penyajian dan kemasan *Sparkling Cold Brew Coffee* Berperisa Anggur Autumn.
- c. Menentukan perhitungan biaya dan penentuan harga jual *Sparkling Cold Brew Coffee* Berperisa Anggur Autumn.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

- a. Menciptakan inovasi baru tentang kopi *cold brew* dalam pembuatan *Sparkling Cold Brew Coffee* Berperisa Anggur Autumn.
- b. Mengetahui proses pembuatan *Sparkling Cold Brew Coffee* Berperisa Anggur Autumn.

2. Bagi Masyarakat

- a. Meningkatkan pengetahuan baru Masyarakat terhadap varian minuman cold brew.

- b. Memberikan informasi luas kepada Masyarakat tentang pengembangan minuman *Sparkling Cold Brew Coffee* Berperisa Anggur Autumn.

3. Bagi Institusi

Memberikan pengetahuan dan informasi mengenai varian kopi *cold brew* dengan rasa dan sensasi yang berbeda bagi mahasiswa/I Politeknik Pariwisata NHI Bandung, terkhususnya untuk mahasiswa/I Program Studi Tata Hidang.

E. Metode Penelitian

1. Pengertian Eksperimen

Metode penelitian yang digunakan untuk menguji hipotesis dengan cara mengamati efek dari variabel yang dimanipulasi pada variabel lain. Dalam eksperimen, peneliti mengontrol kondisi untuk menentukan hubungan sebab akibat. Menurut (Riadi, 2022) “Metode eksperimen adalah cara penyajian dimana siswa dapat melakukan percobaan dengan mengalami dan membuktikan sendiri sesuatu yang dipelajarinya”. Pada eksperimen ini penulis melakukan percobaan dalam membuat *Sparkling Cold Brew Coffee* Berperisa Anggur Autumn dengan metode *cold brew*.

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Teknik dan alat pengumpulan data merupakan metode yang digunakan dalam proses pengumpulan informasi dari objek yang diteliti. Metode ini membutuhkan pendekatan yang terencana, sistematis, dan strategis guna memperoleh data yang akurat, valid, serta mencerminkan kondisi sebenarnya. (Salma, 2023). Dalam upaya pengumpulan data yang dibutuhkan dan

dikumpulkan bertujuan untuk mempermudah penulis dalam pengumpulan data yang valid dan sesuai kenyataannya. Dalam metode ini yang akan digunakan oleh penulis adalah metode angket. Angket atau kusioner ialah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. (ARIFA, 2023). Dalam Teknik pengumpulan data tersebut penulis memilih beberapa metode untuk memperkuat data yang akan di analisa oleh penulis, Diantaranya adalah :

a. Studi Literatur

Studi literatur adalah metode dalam mengumpulkan data yang dilakukan dengan menelusuri serta menelaah berbagai sumber tertulis, seperti buku atau literatur yang memuat dasar-dasar teori. Teknik ini dilakukan dengan menghimpun informasi dan pengetahuan dari berbagai referensi yang relevan, seperti buku, artikel ilmiah, jurnal, maupun tulisan lainnya yang memiliki keterkaitan dengan topik penelitian . (Rusmawan, 2019).

b. Observasi

Observasi dilakukan guna untuk memperoleh pemahaman dalam pembuatan sparkling cold brew. Kegiatan ini bertujuan untuk mengamati objek secara mendalam dengan tujuan merasakan serta memahami suatu fenomena, berdasarkan pengetahuan dan gagasan yang telah dimiliki sebelumnya, agar dapat memperoleh informasi yang dibutuhkan dan melanjutkan ke tahap analisis lebih lanjut . (Syafnidawaty, 2020).

c. Wawancara

Wawancara Menurut (Sugiyono, 2017) Digunakan sebagai metode pengumpulan data melalui proses wawancara atau percakapan langsung dengan pimpinan, pihak yang memiliki otoritas, atau individu lain yang memiliki keterkaitan langsung dengan objek penelitian.

Metode penting untuk mengumpulkan data Adalah wawancara untuk mendapatkan informasi langsung dari para barista yang ada di coffee shop untuk mendapatkan informasi langsung dari narasumber yang terlibat dalam penelitian yang dilakukan.

Metode penting untuk mengumpulkan data Adalah wawancara untuk mendapatkan informasi langsung dari

d. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dan informasi melalui berbagai bentuk seperti buku, arsip, dokumen tertulis, angka, maupun gambar, yang berisi laporan atau keterangan yang dapat menunjang pelaksanaan penelitian.. (Sugiyono, 2018)

3. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel

Untuk mendapatkan hasil terbaik dari produk pada penelitian produk minuman *Sparkling Cold Brew* ini, produk yang sudah dibuat akan diberikan sebagai sampel kepada para panelis terlatih dan panelis konsumen. Pertanyaan akan diberikan kepada 3 orang panelis terlatih dan 30 orang panelis konsumen. Menurut (Stone, 2012) Panelis merupakan individu atau kelompok yang memiliki peran dalam mengevaluasi serta memberikan

respons terhadap produk yang sedang diuji. Penilaian yang dilakukan dapat bersifat subjektif maupun objektif, tergantung pada jenis metode pengujian yang digunakan. Oleh karena itu, pelaksanaan uji sensori perlu mengikuti standar yang telah ditetapkan, salah satunya dengan mengacu pada pedoman uji sensori yang berlaku.

4. Tahapan dan Jadwal Eksperimen

Tabel 1. 1

Tahapan dan jadwal eksperimen sparkling cold brew berperisa anggur autumn

Uraian Kegiatan	Februari	Maret	April	Mei
Penetapan judul eksperimen				
Penyusunan desain penelitian				
Penyusunan instrument				
Penetapan panelis				
Pengolahan analisis data				
Pengumpulan data				
Penyelesaian Tugas Akhir				

Sumber : Olahan Penulis 2025

F. Penegasan Istilah

1. Eksperimen

Menurut (Zain, 2015) Metode eksperimen merupakan suatu pendekatan pembelajaran di mana peserta didik diberi peluang untuk melakukan percobaan secara langsung guna memahami dan membuktikan materi yang dipelajari. Melalui metode ini, siswa terlibat secara aktif dalam mengalami

proses, mengamati objek, menganalisis, menguji, serta menyimpulkan hasil berdasarkan pengalaman yang mereka alami sendiri

2. Cold Brew

Cold brewing adalah metode penyeduhan kopi di mana proses ekstraksinya menggunakan air bersuhu dingin atau suhu ruang. Di Indonesia, cara menyeduh seperti ini masih tergolong tidak lazim, karena masyarakat umumnya menggunakan air panas untuk menyeduh kopi. Meskipun demikian, metode ini telah menarik perhatian dan bahkan menjadi tren dalam penyajian kopi masa kini. Teknik ini mampu menghasilkan minuman dengan sensasi yang menyegarkan, yang terasa hingga ke seluruh bagian rahang mulut. Proses penyeduhan dengan metode *cold brewing* dapat dilakukan menggunakan berbagai alat, seperti shaker, V60, Aeropress, atau alat khusus seperti *cold brewer* dan *slow drip cold coffee brewer*. (Iskandar, 2022)⁵