

I. Analisis Situasi

1.1 Sekilas tentang Produk

Kopi sudah tidak asing bagi penyuka caffein dan sedang banyak coffee shop bertebaran di dindonesia. Awalnya berasal dari abad ke 16 tahun 1619 india mengirimkan bibit kopi yemen/ arabica kepada colonial belanda yang pada saat itu menguasai Indonesia/Batavia. Supriyadi (2018) menyatakan bahwa Setelah perkembangan lebih lanjut, ekspor Indonesia mengalami kemajuan sehingga dikenal menjadi pengeksport kopi terbesar ke 4 menurut IDN times dengan jumlah ekspor 660.000-ton pertahun

Menurut Yuda Ps (2020), Kopi dibagi menjadi beberapa jenis biji. Sampai saat ini biji kopi yang paling dikenal dunia yaitu arabika dan robusta. Kopi arabika berasal dari negara Brazil sedangkan kopi robusta ditemukan dinegara Kongo. Kedua jenis kopi ini dikenal karena poularitas dan rasanya yang khas membedakan satu sama lain. Perbedaan antara keduanya adalah kopi arabika yang memiliki rasa yang lebih beragam daripada kopi robusta. Sedangkan kopi robusta lebih menjurus kedalam rasa pahit dalam sebuah kopi. Kopi Indonesia Juga terdiri dari banyak varian dari berbagai daerah seperti kopi Kintamani Bali, Kopi Gayo Aceh, Kopi Flores, Kopi Joss Jogja, Kopi Sindikalang.dll dan juga kopi yang terkenal sebagai kopi termahal di dunia yaitu kopi luwak.

Kopi Rempah bukanlah hal baru di industri kopi. Perindustrian kopi rempah di indonesia sudah banyak tersebar diberbagai daerah. Seperti contoh kopi rempah dari Indonesia yang sudah terkenal.:

- **Kopi Rempah Bayumas**

Menurut pendapat dari I Yudi Setiyadi (2015) kopi ini mengandung rempah-rempah diantaranya jahe merah, kapulaga, serai, cengkeh dan kayu manis. Kopi rempah ini dipercaya mempunyai khasiat seperti mencegah sembelit dan melancarkan pencernaan.

- Kopi Sekanak (Kepulauan Riau)
Menurut pendapat dari Syifa Nuri Khairunnisa (2019), Kopi rempah dari daerah tanjung pinang ini merupakan campuran kopi rempah dengan susu, madu, dan batang kayu manis. Disajikan dengan 4 minuman lainnya : Kopi sekanak, air sepang, kue batang beruk, air lima akar tunggal” Semuanya harus diminum/makan sesuai tata krama karena menghasilkan rasa rempah dari pahit ke manis lalu pahit kembali.
- Kopi Rarobang (Ambon, Maluku)
Menurut pendapat Titi Fajriah (2017) Kopi ini merupakan kopi arabika yang dicampur dengan rempah rempah khas Ambon. Seperti jahe,cengkih, kayumanis, gula pasir, sereh dan kacang kenari. Kadang jika ingin lebih manis disajikan dengan susu kental manis.

Rempah-rempah memang cocok untuk menjadi penambah rasa untuk kopi, akan tetapi menurut Mustika Treisna Yuliandri (2018) beberapa rempah-rempah ini populer cocok dimasukkan kedalam kopi yaitu:

- Kunyit
- Kapulaga
- Kayu manis
- Jintan
- Jahe

Masalah yang sering dirasakan dalam mencicipi kopi rempah yaitu kurangnya kehadiran rasa khas kopi di resep resep kopi rempah. Untuk pecinta kopi, hal ini terasa seperti hanya meminum air rempah tanpa kopi. untuk percobaan yang akan dilakukan penulis ialah menggunakan salah satu metode kopi terkenal, yang dapat mengatur rasa kopi tersebut, V60 untuk menguji kesukaan warna, aroma, tekstur dan rasa dari kopi tanpa mengurangi rasa racikan rempah.

V60 sudah terkenal untuk menjadi dasar dari metode penyeduhan baik bagi pemula maupun profesional. Proses penyeduhannya sederhana, dengan menuangkan air dengan kettle leher angsa kedalam saringan dripper yang berbentuk

kerucut. Didalamnya terdapat tonjolan tonjolan yang berfungsi sebagai jalur aliran air saat penuangan. V60 terkenal karena dapat mengubah rasa dari cara penyeduhan seperti mengatur berapa ml air dan ditunggu selama 30-45 detik. Tidak Cuma itu, ada metode terkenal seperti metode tetsu Katsuya. Dilansir dari artikel yang mewawancarai tetsu katsuya, kurasu.kyoto (2016) ia membuat aturan 4-6 method (40% 2 penuangan dan 60% penuangan terakhir) dan biasanya grind yang paling cocok yaitu *medium fine* atau *medium coarse*.

Untuk produk kali ini, sebenarnya banyak yang membuat kopi rempah, hanya saja penulis ingin mengetahui metode mana yang paling diminati oleh masyarakat. produk yang akan dibuat mengikuti resep kopi rempah tetapi dengan perlakuan yang berbeda, yaitu penyeduhan V60

Kopi yang terkenal dengan rasa rempahnya yaitu sumatera mandhaeling. Kopi ini adalah kopi arabika yang berasal dari daerah mandhaeling. Kopi ini memiliki nota rasa rempah dan rasa cabai. Lalu kopi ini juga memiliki karakteristik kopi dengan rasa pahit dan tidak terlalu asam. Maka dari itu, penulis memilih kopi Sumatera Mandhaeling yang telah di giling. Proses ini dilakukan dengan biji kopi Sumatera Mandhaeling yang digiling karena Sumatera Mandhaeling terkenal dengan rasa rempah yang sudah terasa didalam kopi tersebut.

Penulis berfikir bahwa kaarena metode V60 dapat mempengaruhi keasaman, rasa, dan kepahitan kopi. Secara teori, hal tersebut dapat menyeimbangi rasa kopi dengan rempah-rempah yang berupa bubuk dan sudah tercampur dalam dripper berukuran V2

Tujuan dari melakukan penelitian ini ialah

- Untuk mengetahui apakah V60 dapat dipakai untuk penyeduhan kopi rempah
- Untuk mengetahui daya terima masyarakat akan penggunaan penyeduhan V60

1.2 Kondisi Saat Ini

Permasalahan penelitian yang akan penulis ajukan dalam hal penelitian ini dapat diidentifikasi permasalahannya sebagai berikut :

- Belum ada yang mencoba dengan metode lain. Tidak ada yang mencoba infused water yang direbus dengan rempah ataupun diseduh
- Kemungkinan besar rasa menjadi tidakimbang
- Kurangnya rasa dari rempah itu sendiri
- Kurangnya penelitian yang dilakukan terhadap metode penyeduhan dengan rempah

1.2.1. Rumusan masalah

- Apakah V60 dapat digunakan untuk membuat Kopi rempah?
- Bagaimana daya terima masyarakat dalam segi rasa, aroma, tekstur dan warna pada kopi rempah yang diseduh dengan metode V60?

1.3. Hasil yang diharapkan

- Mengetahui metode yang cocok untuk menambah citra rasa kopi asli di kopi rempah
- Mengetahui daya terima masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna pada kopi rempah yang diseduh dengan metode V60