

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi di dunia. Secangkir kopi adalah minuman hasil ekstraksi dari biji kopi yang sudah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk, lalu diseduh dengan air panas. Menurut Mardana (2016) terdapat lebih dari 100 spesies kopi di dunia, tetapi hanya beberapa jenis kopi yang menjadi komoditas utama dan dikonsumsi masyarakat dunia yaitu arabika (*Coffea arabica*), robusta (*Coffea anephora ar. robusta*), liberika (*Coffea liberica*).

Kopi arabika adalah jenis kopi yang pertama ditemukan di Ethiopia, kemudian disebarkan ke seluruh dunia oleh bangsa Arab. Karena itulah kopi ini diberi nama kopi arabika. Sejarah mencatat bahwa kopi arabika menjadi jenis kopi pertama yang dibawa ke Indonesia oleh bangsa Belanda. Kopi robusta pertama kali ditemukan di Kongo. Nama robusta sendiri berasal dari kata *robust* yang memiliki arti kuat. Walaupun tanaman kopi robusta lebih kuat dan tahan dari serangan hama dibanding arabika, kualitas buah yang dihasilkan lebih rendah. Sedangkan, varian kopi liberika ditemukan pertama kali di negara Liberia, namun kenyataannya liberika juga tumbuh liar di daerah Afrika lainnya. Ukuran buah kopi liberika lebih besar jika dibandingkan dengan arabika dan robusta. Meski ukuran buahnya besar, bobot buahnya ketika kering menyusut sebanyak 10% dari bobot basahnya (Zuniyanto R., 2018).

Umumnya, jenis kopi yang dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia adalah jenis kopi arabika dan robusta. Keduanya tentu memiliki beberapa perbedaan. Salah satu perbedaan antara kopi arabika dan robusta yaitu dari teknik penanamannya. Kopi arabika rata-rata ditanam di ketinggian 700-1700 mdpl dengan suhu 16°C-20°C, sedangkan untuk kopi robusta rata-rata ditanam di ketinggian di bawah 700 mdpl dengan suhu yang lebih hangat (Tripepa H., 2019).

Tidak hanya dari cara penanamannya saja, biji kopi arabika dan robusta juga memiliki perbedaan ukuran dan bentuk. Biji kopi arabika memiliki ukuran yang lebih besar, panjang dan pipih, serta memiliki tekstur yang lebih halus. Sementara, biji kopi robusta memiliki ukuran yang lebih kecil serta memiliki bentuk yang lebih bulat dan padat, serta memiliki tekstur yang lebih kasar dibandingkan dengan biji kopi arabika.

Selain memiliki perbedaan secara fisik, rasa, dan juga aroma, sebelum menjalani proses sangrai atau yang lebih dikenal dengan istilah *roasting*, kopi robusta seringkali dikenal sebagai kopi yang memiliki cita rasa kuat dengan aroma yang tidak terlalu nikmat. Kopi robusta memiliki aroma khas seperti kacang-kacangan. Namun ketika sudah melalui proses *roasting*, aroma kopi robusta akan berkurang, tetapi cita rasanya menjadi lebih kuat dibandingkan saat sebelum disangrai. Sementara itu, kopi arabika memiliki aroma dan rasa yang lebih bervariasi. Ketika sudah melalui proses penyangraian (*roasting*), kopi arabika akan mengeluarkan aroma yang bervariasi seperti aroma buah-buahan, bunga, hingga kacang-kacangan.

Menurut Lidya Mariani (2021), kopi arabika umumnya memiliki rasa atau *notes* yang manis dan asam, tergantung dari tempat dan ketinggian kopi itu ditanam. Jika kopi ditanam di dekat pohon anggur, maka ada kemungkinan rasa kopi tersebut akan memiliki kemiripan dengan rasa buah anggur. Kemiripan rasa ini dapat muncul di tingkat keasaman, kemanisan, kepahitan atau bahkan sensasi saat meminum kopi tersebut. Kopi arabika umumnya juga memiliki tingkat rasa asam yang lebih tinggi dibandingkan dengan kopi robusta yang cenderung lebih pahit dengan tingkat rasa asam yang rendah atau bahkan tidak asam sama sekali.

Kadar kafein yang terdapat di dalam kopi robusta dan kopi arabika pun juga berbeda., Kopi arabika memiliki kandungan kafein yang lebih rendah dibanding kopi robusta. Umumnya, kandungan kafein yang terdapat pada kopi arabika berkisar 1.2 %, karena itu kopi arabika memiliki rasa yang lebih lembut dan tidak terlalu pekat ketika diseduh. Berlawanan dengan kopi arabika, kopi robusta mengandung kafein yang lebih banyak, yaitu sekitar 2.2 % sehingga membuat kopi robusta terasa lebih pahit (Tripepa H., 2019).

Perbedaan lainnya juga dapat dilihat dari harga jual kopi robusta dan arabika. Kopi robusta umumnya memiliki harga yang lebih murah dibandingkan kopi arabika dikarenakan umumnya kopi robusta menghasilkan rasa yang cenderung sama dan kurang bervariasi meskipun berasal dari varietas yang berbeda. Di Indonesia, harga kopi arabika lebih tinggi 20% daripada harga kopi robusta (Purwhandini, 2015). Kopi arabika dihargai lebih tinggi karena menghasilkan rasa yang lebih bervariasi, terlebih jika kopi tersebut memiliki karakter rasa yang unik. Karena memiliki harga yang lebih rendah daripada kopi arabika, maka kopi robusta lebih sering digunakan sebagai bahan baku makanan ataupun minuman olahan kopi.

Mayoritas masyarakat di kota-kota besar di dunia mulai dari kalangan muda sampai kalangan dewasa sudah menjadikan kopi bagian dari kehidupan sosialnya (Cowan, 2005). Akan tetapi edukasi tentang kopi di masyarakat masih sangat kurang. Masih banyak masyarakat yang belum memiliki informasi yang komprehensif dalam mengetahui kualitas kopi yang baik. Mulai dari tampilan fisik hingga kualitas rasanya, dan belum mengetahui cara penyeduhan dan penyajian kopi yang tepat (Yuliandri, 2015).

Dengan mengetahui proses pengolahan kopi, diharapkan masyarakat dapat memiliki informasi untuk memilih kopi dengan kualitas yang baik dan dapat menyajikannya dengan metode yang benar. Sebagian masyarakat Indonesia masih ada yang kurang memahami seluk-beluk tentang kopi ini, sehingga seringkali menimbulkan beberapa stigma di masyarakat luas. Meskipun demikian, tidak semua stigma yang beredar adalah benar. Salah satu contohnya adalah masyarakat masih beranggapan bahwa rasa asam pada kopi sama dengan asam kimaawi yang terdapat

pada lambung, kenyataannya rasa asam pada kopi hanya sebatas sensasi rasa saja dan tidak berkaitan dengan zat asam yang terdapat pada lambung.

Untuk memberikan edukasi dan pemahaman tentang kopi kepada masyarakat, dapat perlu disusun sebuah informasi yang disajikan dalam format video *storytelling* mengenai serangkaian proses kopi, mulai dari pasca panen hingga proses *cupping*. Diharapkan dengan tampilan visual yang menarik, video *storytelling* ini dapat memperkaya referensi tentang kopi yang sudah ada sebelumnya.

Salah satu pelaku bisnis di bidang perkopian yang cukup berkembang adalah *Nekarabo Coffee*. Selain memiliki perkebunan kopi yang berlokasi di Pangalengan, Jawa Barat dengan salah satu jenis kopi unggulannya ialah *Java Preanger, Nekarabo Coffee* juga memiliki fasilitas *coffee shop* yang berlokasi di area Pantai Indah Kapuk, Jakarta. Diharapkan dengan melakukan penggalan informasi yang mendalam dengan pihak pengelola *Nekarabo Coffee*, sehingga nantinya dapat diperoleh gambaran yang lebih komprehensif tentang proses panen kopi, penanganan pasca panen (pencucian dan pengeringan biji kopi), penyangraian (*roasting*), penggilingan biji kopi, hingga teknik penyajiannya, termasuk metode *brewing* dan *cupping*.

1.2 Perumusan masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

- a. Bagaimana proses tahapan pemanenan buah ceri kopi hingga kopi siap untuk disajikan?
- b. Bagaimana cara mengetahui kualitas kopi yang baik?
- c. Bagaimana cara menikmati secangkir kopi yang tepat?

1.3 Tujuan Penyusunan Materi *Storytelling*

Adapun tujuan dari penulisan

1. Memberikan informasi pengolahan kopi mulai dari proses panen, penyangraian, hingga cara penyajiannya.

2. Memberikan edukasi kepada masyarakat tentang cara memilih biji kopi yang berkualitas .
3. Memberikan edukasi dan informasi tentang cara penyajian kopi yang tepat.

1.4 Target Audiens

Target audiens dari penyusunan *storytelling* ini lebih mengacu kepada masyarakat umum, khususnya para penikmat kopi, orang yang ingin berbisnis kopi, dan orang yang tertarik mendalami kopi. Diharapkan sasaran khalayak tersebut—mendapatkan informasi yang jelas mengenai proses pengolahan kopi dari hulu ke hilir, mulai dari proses panen, pengolahannya, hingga proses *cupping*.

