

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara agraris yang subur dimana negara ini sudah terkenal dengan produksi pertaniannya hingga ke mancanegara. Hal ini dikarenakan letak geografis Negara Indonesia yang strategis menjadikan negara ini memiliki potensi tersebut. Dikatakan bahwa negara Indonesia terletak di daerah khatulistiwa sehingga negara ini memiliki iklim tropis yang mendapatkan sinar matahari yang cukup dan curah hujan yang cukup tinggi setiap tahunnya di beberapa daerah sehingga tanah di Indonesia menjadi subur untuk ditanami berbagai tanaman khususnya kopi (Wikipedia, 2021).

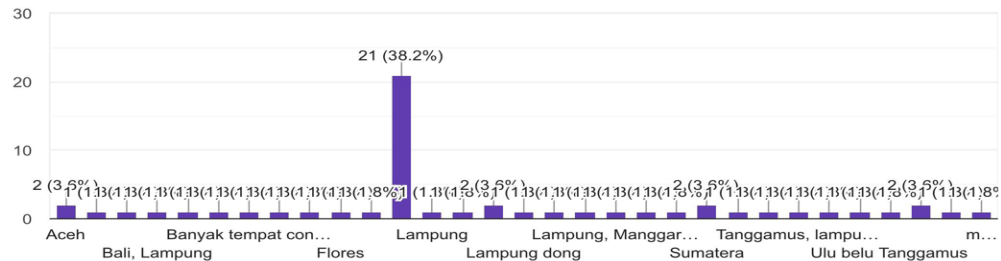
Kopi merupakan komoditas yang permintaannya dilirik oleh pasar sehingga terus bertambah setiap tahunnya. Kondisi ini berpengaruh seiring dengan meningkatnya konsumsi kopi bagi masyarakat Indonesia. Permintaan yang terus meningkat tersebut diperlukan dukungan agar produk dapat memenuhi permintaan pasar khususnya Provinsi Lampung yang merupakan daerah penghasil kopi untuk terus melakukan pengembangan demi meningkatkan produksi kopi di Indonesia.

Lampung merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang terletak di selatan Pulau Sumatra. Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung (2017), Provinsi Lampung merupakan wilayah kedua terluas di Indonesia untuk lahan penanaman kopi yaitu sebesar 173.630 Ha, dimana produksi kopi dapat mencapai setidaknya 131.501 ton per tahunnya. Hal ini menunjukkan bahwa penanaman kopi sudah menjadi ciri khas sebagian besar masyarakat Provinsi Lampung.

Gambar 1.1.1. Diagram Survei Kota Penghasil Kopi

Menurut pengetahuan anda, dimanakah daerah penghasil kopi?

55 responses



Dari hasil survei dengan *google form* yang kami lakukan, kondisi alam yang sangat mendukung menjadikan Lampung khususnya kabupaten Lampung Barat sebagai perkebunan sekaligus pemasok kopi robusta terbesar kedua di Indonesia (Outlook kopi, 2016). Selain itu, kopi robusta Lampung mendapatkan predikat sebagai salah satu kopi terbaik Indonesia yang dipasarkan hingga ke mancanegara karena dikenal memiliki aroma dan cita rasa yang kuat dan khas.

Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa banyak masyarakat yang lebih mengetahui bahwa salah satu daerah penghasil kopi adalah kota Lampung. Dengan pusat perkebunan kopi robusta Lampung tersebar di beberapa daerah, yakni:

- Daerah Kota Bumi sampai dengan perbatasan Bengkulu dan Martapura
- Daerah utara Talang Padang
- Sepanjang daerah Teluk Betung, Kalianda, Batu Serampuh dan Rajabasa.

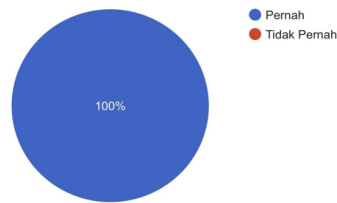
Daerah Padang Cermin merupakan salah satu daerah penghasil kopi di area wisata Punggung Naga. Para petani kopi di daerah Punggung Naga sebagian besar merupakan petani independen dimana mereka menyalurkan biji kopi yang telah dipanen dan melewati proses pengeringan melalui pengepul untuk disalurkan kepada distributor kopi yang mengolah biji kopi mentah. Kemudian dari distributor kopi disalurkan kembali ke tempat-tempat yang menjual kopi siap saji.

Sebagai bahan pertimbangan untuk mendapatkan data yang mendukung, kami melakukan survei kepada 55 responden dengan hasil sebagai berikut :

Gambar 1.1.2. Diagram Survei Pernah Mengonsumsi Kopi

Apakah anda pernah mengonsumsi kopi?

55 responses



Dari hasil survei yang kami peroleh dari *google form*, responden sudah pernah mengonsumsi kopi sehingga sudah jelas bahwa kopi sudah tidak asing lagi di dalam dunia perkulineran Indonesia. Oleh karena itu, dengan berbagai kreasi kopi yang dikenal di Indonesia, kopi robusta dari Lampung menjadi salah satu pilihan masyarakat Indonesia karena terkenal dengan cita rasa asam dan pahit yang kuat. Dibandingkan dengan kopi-kopi daerah lain, kopi robusta Lampung memiliki tekstur yang sangat lembut dan halus. Untuk membedakan kopi Lampung dengan kopi lainnya dapat dilihat dari bijinya dan juga dari proses *roasting* kopi. Apabila dipanggang dengan tingkat kematangan yang lebih maka kopi Lampung akan lebih terasa nikmat dan padat.

Secara umum, Kopi robusta Lampung memiliki tingkat *acidity* yang rendah dengan karakter yang *earthy* dan *nutty*. Biasanya para penikmat kopi Lampung ini lebih memilih mengonsumsi kopi dalam bentuk *espresso* maupun kopi tubruk untuk menikmati ciri khas rasa kopi itu sendiri tanpa menghilangkan rasa asli dari kopi tersebut. Kopi robusta Lampung memiliki harga yang cukup terjangkau. Namun, jika kopi diberi penanganan yang tepat mulai dari proses pemetikan sampai dengan proses kopi tersebut dapat dikonsumsi maka harga kopi tersebut dapat naik. Tetapi, harga kopi tersebut tidak akan lebih mahal daripada kopi arabika.

Kopi robusta Lampung memiliki potensi pasar yang cukup luas hingga mancanegara. Bahkan, kopi Lampung ini menyumbang kontribusi ekspor terbesar di beberapa negara seperti Belgia, Mesir, Armenia, Jerman, Yunani, Hongkong, India, Jepang, Italia, Malaysia, Maroko, Portugal, Rusia, Singapura, Swiss, Inggris, Afrika Selatan, Rumania, Iran, Amerika Serikat, dan Swedia (LampungProf, 2016).

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan kopi Lampung?
2. Bagaimana kualitas kopi Lampung ?

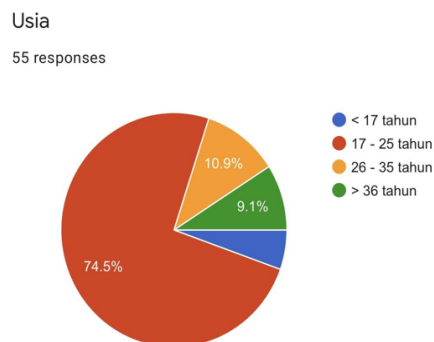
1.3. Tujuan Penyusunan Materi

1. Memperkenalkan proses pembuatan kopi Lampung kepada masyarakat.
2. Memberikan informasi mengenai kualitas dari kopi Lampung.

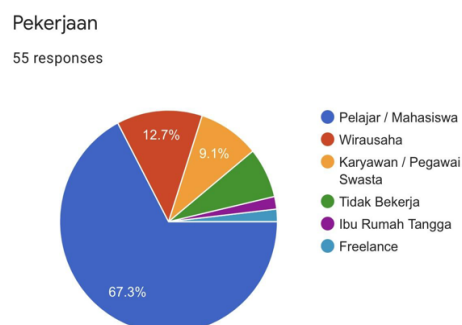
1.4. Target Audiens

Target *audiens* merupakan hal yang sangat penting dalam sebuah penelitian. Target *audiens* dari *storytelling* kami adalah seluruh masyarakat Indonesia yang tertarik dengan kopi dan ingin mengetahui proses pembuatan kopi Lampung, serta para pemula pelaku bisnis yang ingin berkecimpung di dunia perkopian nusantara dan ingin memahami bagaimana kopi Lampung di produksi.

Gambar 2.4.1. Diagram Survei *Audiens* Berdasarkan Usia



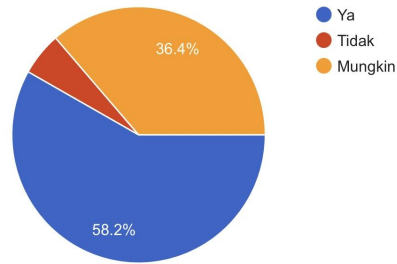
Gambar 1.4.1. Diagram Survei *Audiens* Berdasarkan Pekerjaan



Gambar 1.4.4. Diagram Survei *Audiens* Berdasarkan Ketertarikan Terhadap Kopi Khas Lampung

Apakah anda ingin mempelajari lebih dalam mengenai kopi lokal khas Lampung?

55 responses



Gambar 1.4.3. Diagram Survei *Audiens* Berdasarkan Ketertarikan Terhadap Proses Pembuatan Kopi Lampung

Apakah anda tertarik untuk mengetahui proses pembuatan kopi di Lampung?

55 responses

