

BAB II GAMBARAN UMUM OBJEK STORYTELLING

2.1. Jenis Produk

Kopi adalah sebuah minuman yang terbuat dari biji kopi yang telah diproses hingga dapat dikonsumsi. Kopi memiliki peluang pasar yang sangat luas baik di dalam maupun luar negeri. Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2015, Kopi merupakan salah satu subsektor perkebunan yang memiliki kontribusi besar sebagai penyumbang devisa negara selain minyak dan gas.

Terdapat 2 jenis kopi yang dikenal secara umum, yaitu kopi robusta dan kopi arabika. Robusta memiliki nama ilmiah *coffea canephora*. Robusta diambil dari kata dalam bahasa Inggris "*Robust*" yang berarti kuat. Sesuai dengan namanya, Kopi robusta memiliki cita rasa yang kuat dan lebih pahit dibandingkan dengan arabica. Biji kopi robusta banyak dijadikan sebagai bahan baku pembuatan kopi instan dan juga sebagai bahan pencampur kopi racikan agar mendapatkan cita rasa kopi yang lebih kuat. Dapat dilihat dari tabel dibawah perbandingan antara kopi Arabika dan Robusta.

Tabel 2.1.1 Perbandingan Kopi Arabika dan Kopi Robusta

Perbandingan	Kopi Arabika	Kopi Robusta
Sejarah	Ditemukan di Ethiopia, dan dipopulerkan oleh orang Arab dan tersebar ke seluruh penjuru dunia.	Belanda membawa tanaman asli Afrika in secara besar-besaran ke Indonesia untuk dibudidayakan.
Rasa & Aroma	Memiliki rasa yang bervariasi, seperti rasa buah-buahan, kacang-kacangan, dan biji-bijian. Arabika memiliki aroma yang cenderung floral.	Dikenal dengan rasa pahitnya. Robusta mengeluarkan aroma yang lebih <i>earthy</i> dan <i>nutty</i> .
Cara Tanam	Dapat tumbuh di ketinggian 1.000-2.000 mdpl dengan	Ketinggian tanah yang paling ideal adalah 400-800 mdpl.

	curah hujan 1.500-2.500 mm per tahun. Rata-rata suhu udara 15-25°C.	Suhu rata-rata 24-30°C, curah hujan 1.500-3.000 mm per tahun.
Bentuk Biji	Punya bentuk yang lebih oval, ukurannya lebih besar dan garis lipatan tengahnya lebih tegas.	Umumnya lebih kecil dan lebih bundar, warnanya pun lebih pucat. Lipatan di bagian tengahnya kurang terlihat jelas.
Harga	Biji kopi Arabika dihargai lebih mahal sekitar Rp 31.000 – Rp 39.000 per 100 gram.	Biji kopi Robusta dihargai lebih murah sekitar Rp 23.000 – Rp 25.000 per 100 gram.
Kandungan Kafein	1,5%	2,7%
Cita Rasa	Lebih kaya, cenderung lebih asam, lembut, tidak terlalu pekat, tidak pahit.	<i>Strong</i> & lebih pahit. <i>After taste</i> -nya cenderung terasa seperti kacang-kacangan, netral & kurang bervariasi.
Jenis Kopi	Gayo, Toraja, Wamena, Bali, Flores, Jawa Barat, Banyuwangi (Gunung Raung).	Lampung, Jawa, Bali, dan Nusa Tenggara.

Sumber: *iNews.id*, 2021 & *Akurat.co*, 2019

Meskipun dihargai lebih murah, sebagian besar perkebunan kopi di Indonesia ditanami oleh biji kopi jenis robusta. Oleh karena itu, Indonesia menjadi salah satu negara penghasil kopi jenis robusta terbesar di dunia.

Lampung merupakan salah satu kawasan penghasil kopi terbesar di Indonesia. Robusta adalah varietas kopi yang dikembangkan di Lampung. Robusta Lampung menjadi salah satu robusta terbaik yang diekspor ke mancanegara. Kopi Lampung merupakan jenis kopi robusta yang terkenal dengan rasa asam dan pahitnya yang *strong* (PT Lantabura Media, 2020).

Gambar 2.1.1 Produksi Kopi Terbanyak

Output Tabel Dinamis

Wilayah	Produksi Tanaman (Ton)				
	Kopi Robusta				
	2014	2015	2016	2017	2018
Lampung Barat	52.543	52.648	52.664	51.482	52.572
Tanggamus	30.671	27.581	42.667	31.346	33.482
Lampung Selatan	923	469	479	488	430
Lampung Timur	492	297	310	254	240
Lampung Tengah	778	279	288	297	299
Lampung Utara	12.230	11.021	10.365	8.721	8.725
Way Kanan	17.410	9.126	9.226	8.711	8.722
Tulang Bawang	63	56	42	35	35
Pesawaran	3.542	1.603	1.281	1.208	1.458
Pringsewu	7.919	1.044	938	837	705
Mesuji	84	67	43	26	43
Tulang Bawang Barat	35	41	65	6	6
Pesisir Barat	4.711	4.474	4.474	3.540	3.622
Bandar Lampung	99	257	231	231	230
Metro	1	1	1	1	1
Provinsi Lampung	131.501	108.964	128.074	107.183	110.570

Sumber : Badan Pusat Statistik Lampung, 2018

Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa Provinsi Lampung Barat pada tahun 2018 menjadi kabupaten dengan produksi kopi terbanyak yaitu sebanyak 52.572 ton.

2.2. Proses Pembuatan Kopi Lampung

Pada umumnya, para petani kopi di Lampung melakukan pemetikan kopi 3 kali dalam satu musim, pemetikan dilakukan apabila warna dominan di dalam satu cabang berwarna merah. Untuk mendapatkan hasil yang bermutu tinggi, buah kopi harus dipetik dalam keadaan masak penuh. Kopi robusta memerlukan waktu 8–11 bulan sejak dari kuncup sampai matang (Keiko Bahabia, 2017). Setelah buah kopi telah di panen, maka buah kopi memasuki tahap kedua atau tahap pasca panen, yaitu proses pencucian dan pengeringan.

Menurut Sutaryo (seorang pengamat kopi), cara yang biasanya dilakukan oleh orang Lampung untuk mengolah kopi yaitu menggunakan proses *dry processed* atau diproses secara kering. Namun, untuk proses pencucian biji kopi sendiri dilakukan menggunakan cara *semi washed* atau yang sering disebut dengan pencucian kering (Sutaryo, 2019).

Menurut Keiko Bahabia (komunitas ahli kopi asal Lampung) para petani di Lampung melakukan dua jenis proses pasca panen, walaupun tetap sama-sama diproses secara kering, namun ada yang melakukan pemecahan kulit kopi kemudian dijemur dan ada yang langsung saja menjemurnya. Proses pengeringan kopi secara *dry processed* yaitu kopi yang telah dipetik akan dijemur untuk beberapa saat dengan tujuan untuk menurunkan kadar airnya. Hal ini sangat penting dilakukan agar mutu biji kopi tersebut terjaga dan terhindar dari jamur dan enzim.

Setelah biji kopi mencapai kadar air yang telah ditentukan, maka biji kopi memasuki tahap selanjutnya yaitu tahap *roasting* atau disangrai. Proses *roasting* biji kopi secara tradisional adalah dengan metode disangrai di atas tungku panas selama 20 menit dengan menggunakan kreweng (wajan / penggorengan dari tanah). Sedangkan proses *roasting* biji kopi secara modern sudah mengandalkan mesin *roasting coffee*. Bila biji dari buah kopi yang sudah dijemur hingga mencapai kadar air 13% (diukur menggunakan alat *moisture meter*) barulah biji kopi ditransfer ke *bean hopper* pada mesin *roasting* menggunakan dorongan udara *blower* maupun secara manual.

Biji kopi baru dapat dimasukkan ke dalam mesin *roasting* setelah mesin *roasting* dipanaskan dalam suhu $\pm 250^{\circ}$ terlebih dahulu. Ketika biji kopi dimasukkan ke dalam mesin *roasting*, suhu di dalam mesin *roasting* akan menurun hingga $\pm 150^{\circ}$, dan setelah suhu di dalam mesin *roasting* kembali mencapai suhu $\pm 250^{\circ}$, maka proses *roasting* kopi sudah cukup. Fungsi dari sangrai adalah untuk mengeluarkan aroma dan juga citarasa kopi.

Proses selanjutnya adalah proses *grinding*, bila diproses secara tradisional biji kopi yang sudah disangrai ditumbuk menggunakan lumping atau alat tumbuk tradisional. Namun bila di proses secara modern maka biji kopi di *grinding* menggunakan mesin *grinder*, proses *grinding* biji kopi hingga menjadi bubuk tidak membutuhkan waktu yang lama.

2.3. Lokasi

Lokasi penelitian dan pembuatan video adalah pabrik kopi El's *Coffee* yang terletak di Jalan Lintas Sumatera Soekarno Hatta (Bypass) Sukarame, Bandar Lampung. Perjalanan menuju pabrik kopi El's *Coffee* dapat ditempuh

menggunakan jalur darat, laut dan udara. Jarak tempuh dari Jakarta menuju Bandar Lampung adalah 244 KM.

Waktu yang ditempuh dengan menggunakan mobil hingga sampai ke tempat tersebut memakan waktu kira-kira 5 jam, dengan menggunakan jalan toll, kemudian menyeberang dengan menggunakan kapal feri dengan biaya tiket penyeberangan kapal eksekutif menuju provinsi Lampung sebesar Rp 50.000 per orang atau Rp 588.000 jika menggunakan kendaraan pribadi. Total biaya perjalanan dengan menggunakan mobil diperkirakan mencapai Rp 1.058.000 dalam satu kali perjalanan di luar biaya bahan bakar mobil.

Akses perjalanan melalui udara dapat ditempuh dengan menggunakan pesawat melalui Bandara Soekarno-Hatta dan Bandara Halim Perdana Kusuma Jakarta menuju Bandara Radin Inten II Lampung. Menurut aplikasi Traveloka harga tiket berkisar antara Rp 236.300 sampai dengan Rp 599.200 dengan waktu tempuh kurang lebih 50 sampai 55 menit tanpa pemberhentian lalu dari bandara dapat menggunakan taxi atau bus yang ada di Bandara. Jika menggunakan Bus, biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 25.000 lalu melanjutkan perjalanan dengan menggunakan taxi online atau sewa mobil di Bandar Lampung. Namun, jika menggunakan taxi bandara biaya yang dikeluarkan kurang lebih Rp 180.000 sampai di tempat tujuan dan memakan waktu kurang lebih 1 jam.

2.4. Lamanya Berkecimpung

Elkana Arlen Riswan merupakan pendiri dari *El's Coffee* yang terkenal di Kota Bandar Lampung karena konsep cafenya yang unik. Ia membangun sebuah *cafe* terbesar di kota ini berawal dari sang kakek yang gemar mengumpulkan berbagai biji kopi.

Elkana Riswan awalnya hanyalah seorang pengusaha lokal yang berusaha melanjutkan bisnis kopi keluarganya yang sudah berlangsung secara turun-temurun. Kakeknya Elkana adalah pengepul kopi di daerah Talang Padang, Kabupaten Tanggamus, Provinsi Lampung. Ia juga gemar mengumpulkan berbagai biji kopi dari seluruh Nusantara. Ayahnya Elkana, mengekor jejak ayahnya untuk menjadi pengepul sejak ia berusia empat belas tahun. Dia berusaha untuk keluar-masuk desa demi menjual kopi yang merupakan bisnis keluarga agar lebih cepat

berkembang. Hingga akhirnya, bisnis yang berjalan sejak tahun 1940 ini kian berkembang, hingga menyabet izin sebagai eksportir pada saat itu.

Barulah pada tahun 2013, Elkana yang menamatkan kuliahnya untuk menjadi sarjana marketing di salah satu kampus di Melbourne, Australia karena Elkana merasa miris menyaksikan ketimpangan bisnis kopi di Indonesia kala itu, maka Elkana pun berinisiatif untuk mendalami bisnis kopi. Lalu Elkana kembali ke Lampung dan memutuskan membuka kedai kopi. Bersama adik kandungnya yang bernama Tia Riswan ia ingin mengubah pola bisnis kopi keluarganya. Dari sekadar penyalur kopi menjadi penghidang kopi. Karena itulah, muncul sebuah ide untuk mendirikan kedai kopi dengan cita rasa Nusantara yang khas.

Elkana akhirnya membangun kedai kopi pertamanya bersama adik kandungnya. Mereka menamai kedai kopinya itu dengan nama *El's Coffee* yang di ambil dari nama Elkana Riswan. Kedai Kopi itu berpusat di Jalan MS Batubara nomor 134 A, Teluk Betung, Bandar Lampung. Kini, telah memiliki beberapa cabang, termasuk di Padang, Palembang, Bali dan Jakarta bahkan belakangan ini cabang *El's Coffee* sudah buka di Malaysia.

Pertumbuhan *El's Coffee* sangat pesat. Semua hal ini bermula dari empat meja dan satu bar hingga berkembang menjadi 20 meja dan memiliki cabang di beberapa daerah. Bahkan kini *El's Coffee* tidak hanya menyediakan kopi, tetapi juga beberapa menu makanan spesial berbasis kopi, seperti *Coffee Chicken*, yaitu ayam yang diramu dengan rempah-rempah dan di *grill* dengan menggunakan kopi Sumatera hingga menciptakan rasa yang unik. Bagi Tia Riswan, adik Elkana sekaligus Marketing Direktur dari *El's Coffee*, *El's Coffee* lebih dari sekadar kedai kopi. Ia mengharapkan kedai yang dibangun bersama kakaknya itu mampu mengingatkan sekaligus mengedukasi masyarakat bahwa sesungguhnya kopi Indonesia itu sangat kaya dan berkualitas. Kopi adalah warisan Nusantara yang perlu dijaga dan dilestarikan untuk kemakmuran banyak orang kedepannya (Liputan6.com, 2016).

2.5. Keunggulan Objek

Kenikmatan kopi robusta telah dikenal baik oleh masyarakat Indonesia itu sendiri maupun luar negeri. Kopi Robusta Lampung memiliki rasa pahit dan pekat

yang unik dibandingkan dengan kopi lainnya. Kopi lokal yang satu ini punya aroma yang unik, mirip rempah-rempah dan coklat. Biji kopi Robusta dari Lampung ini membawa *aftertaste nutty, dark cocoa, dan caramel* (arutalacoffee, 2020).

Meskipun kafein di dalam kopi kadang kala dikaitkan dengan penyakit yang menimbulkan kecemasan, mengganggu tidur, serta mendatangkan masalah bagi perut, namun dibalik semua itu kopi robusta juga mempunyai manfaat yang baik bagi tubuh yaitu mengurangi resiko gagal jantung. Menurut dr. Lonah. Sp. FK (2021) seorang dokter dari Spesialis Farmakologi Klinik, kopi memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan jantung dikarenakan mengandung senyawa yang bernama asam klorogenat sehingga kopi menjadi salah satu minuman yang paling dicari saat ini

Selain itu, ditinjau secara medis dari dokter Patricia Lukas Goentoro (2020), kopi juga dapat digunakan untuk produk perawatan kulit karena kandungan antioksidannya yang tinggi sehingga dapat mencerahkan kulit dan mengurangi resiko kanker kulit.

