

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan survei dan hasil wawancara yang kami lakukan setelah mengunjungi pabrik El's *Coffee* dan perkebunan kopi di Padang Cermin, kami mendapat kesimpulan yang dapat menjawab rumusan masalah, yaitu :

1. Proses observasi dilakukan di Kota Lampung sebagai daerah penghasil kopi terbesar di Indonesia dengan jenis kopi robusta sebagai jenis komoditas utamanya. Proses penelitian dan observasi secara mendalam dilakukan pada pabrik kopi El's *Coffee*. Hal ini karena El's *Coffee* sangat terkenal di kota Bandar Lampung karena konsepnya yang unik. Proses observasi yang dilakukan dimulai dari pengenalan kota Lampung, penampilan suasana di kebun kopi dan suasana petani yang sedang bekerja, sehingga didapatkan hasil bagaimana proses pembuatan kopi Lampung. Sebelum diolah dan dipasarkan di masyarakat, biji kopi Lampung yang sudah dipetik harus dijemur terlebih dahulu. Proses pembuatan kopi Lampung yang disajikan oleh El's *Coffee* tidak memaparkan proses pemetikan kopi di kebun, proses pencucian serta proses pengeringan kopi atau *dry processed*, proses pembuatan kopi Lampung yang disajikan pada El's *Coffee* adalah proses *roasting* atau penggorengan biji kopi yang telah melewati fase penjemuran kopi dengan metode kering atau *dry processed*. Proses *roasting coffee* pada El's *Coffee* dilakukan dengan cara modern dengan menggunakan mesin *roasting coffee* yang terletak di tengah-tengah *cafe* tersebut. Biji-biji kopi yang telah melewati proses *roasting* akan disajikan atau ditampilkan di *cafe* tersebut. Setelah proses *roasting* selanjutnya biji kopi pada El's *Coffee* melewati fase *grinding* atau menumbuk atau menghancurkan biji kopi yang telah di *roasting* menjadi bubuk siap minum kemudian dikemas dengan kemasan khas El's *Coffee*. Tahap observasi terakhir dilakukan dengan pengambilan tampilan menikmati kopi yang dihasilkan oleh El's *Coffee*.
2. Berdasarkan observasi lapangan yang telah dilakukan secara langsung, maka didapatkan hasil kopi Lampung dengan jenis kopi robusta memiliki kualitas

yang sangat baik dengan cita rasa yang sangat kuat jika dibandingkan dengan jenis kopi lain. Kopi Lampung robusta memiliki kualitas rasa pekat pahit, dan asam yang lebih kuat dari kopi lain. Selain itu kopi Lampung memiliki kualitas aroma yang mirip dengan aroma rempah-rempah dan coklat serta memiliki antioksidan yang cukup tinggi.

## 5.2. Saran

Berdasarkan hasil *survey* yang kami lakukan, berikut adalah saran yang dapat kami berikan :

1. El's *Coffee* dapat membuka pandangan baru bagi masyarakat luas mengenai suasana baru untuk menikmati kopi khas Lampung dimana selain dapat pengalaman baru dimana mereka menjadikan lokasi produksi sebagai objek wisata sehingga menjadi pengalaman yang menarik, mereka juga mendapat pengetahuan dengan melihat proses *roasting* kopi yang dilakukan dimana hal ini sangat sesuai untuk semua orang yang ingin memperluas pengetahuannya mengenai proses pembuatan kopi Lampung sekaligus menjadi tempat untuk melepaskan penat namun pencarian informasi yang kami dapatkan dari situs internet beragam sehingga dibutuhkan narasumber terkait untuk memperjelas fakta informasi tersebut. Selain itu, meskipun banyak yang ingin mempelajari kopi khas dari Lampung, banyak fakta yang simpang siur mengenai informasi dari kopi khas Lampung tersebut sehingga video dan liputan sangat dibutuhkan untuk memperluas pengetahuan masyarakat umum sehingga mereka lebih mengenal kopi ini.
2. Meskipun banyak masyarakat yang mengkonsumsi kopi namun mereka lebih tertarik dengan rasa kopi tersebut dan cara membuatnya sehingga proses pemetikan kopi tersebut kadang diabaikan. Meskipun kualitas kopi Lampung diawali dari proses pemetikan, bukan hanya dari proses *roasting* saja. Selain itu El's *Coffee* hanya terbatas pada menyajikan kedai atau *cafe* kopi dengan konsep seperti pabrik, tidak menampilkan pengalaman wisata berkebun secara langsung atau mengajak pengunjung untuk berinteraksi di perkebunan kopi di sekitar sehingga sebaiknya pengkajian mengenai pertanian kopi dapat disesuaikan dengan alternatif masa kini yaitu dengan membagikan ilmu

melalui kegiatan wisata yang menarik hati maupun *live in* di berbagai jejaring sosial media.

### **5.3. Rekomendasi / Further Research**

Pendokumentasian untuk proses pembuatan kopi mulai dari proses memetik hingga proses *roasting* harus diteliti dan dieksekusi lebih jauh lagi mengingat tempat penanaman buah kopi yang sangat terjal dan curam sehingga menyulitkan orang jika ingin berkunjung kesana. Hal ini sangat disayangkan sehingga mengingat kopi merupakan minuman yang sangat sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Oleh karena itu, pada masa sekarang dimana sosial media lebih dominan dalam kehidupan sehari-hari menjadi peranan penting bagi penyebaran berbagai informasi, khususnya pada kaum generasi muda sehingga penyebaran informasi cara pemetikan dan pembuatan kopi secara *online* dapat dijadikan sebagai sumber pengetahuan bagi masyarakat Indonesia untuk lebih mengenal salah satu kekayaan alam yang berada di Indonesia. Untuk penelitian selanjutnya diharapkan lebih menekankan pada proses sejarah kopi Lampung dan proses pemetikan dan pembuatan secara tradisional dan modern.