

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan komoditas unggulan perkebunan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan penting untuk meningkatkan perekonomian di Indonesia. Permintaan kopi juga selalu mengalami peningkatan dari tahun 2020 ke tahun 2021. Menurut ICO (*International Coffee Organization*) terdapat peningkatan ekspor kopi dunia sebesar 10,61 juta karung pada Juli 2021, sedangkan pada Juli 2020 hanya 10,47 juta karung. Dari data tersebut, bisa dilihat bahwa komoditas kopi bisa menambah lapangan pekerjaan yang lebih banyak bagi kaum milenial.

Salah satu kopi terbaik di Indonesia berasal dari lereng gunung Ijen atau bisa disebut kopi Ijen. Kopi Ijen merupakan kopi *single* varietas yang langka. Ada dua varietas yang diketahui yaitu, *blue mountain* dan *orange bourbon*. Hasil panen dari dua varietas tersebut memanglah sedikit dikarenakan pohonnya yang terbatas. Namun harga yang dimiliki cukup bersaing dengan biji kopi *single origin* lainnya. Kelangkaannya inilah yang membuat kopi ini diburu oleh banyak penikmat kopi. (Bareca, 2020).

Anaerobic merupakan salah satu proses fermentasi kopi yang artinya tanpa adanya udara atau oksigen yang masuk. Ceri kopi yang telah dipilih dan dicuci dimasukkan ke wadah berbahan *stainless steel* dan ditutup rapat sehingga tidak ada udara (oksigen) yang masuk. Tujuan dari jenis fermentasi ini ialah untuk mendapatkan cita rasa asam seperti *wine*, rasa manis yang ditinggalkan seperti *creamy* dari kayu manis, dan kesan kekentalan pada tekstur *body*.

Kopi Ijen *Anaerobic* ini cukup digemari di kalangan pecinta kopi di seluruh dunia, tetapi terdapat kendala mengenai kemasannya yang tidak bisa untuk langsung diseduh dikarenakan harus melakukan penimbangan terlebih dahulu. Untuk itu perlu adanya inovasi, seperti membuat kemasannya menjadi lebih kecil dan mudah untuk dibawa kemana-mana, serta bisa disajikan secara instan dengan mengurangi proses penyeduhan. Diperlukan sebuah analisis mengenai kelayakan usaha agar dapat mengetahui pengemasan Kopi Ijen *Anaerobic* ini layak atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pengemasan Kopi Ijen *Anaerobic* di Desa Tapanrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha Kopi Ijen *Anaerobic* di Desa Tapanrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana proses pemasaran Kopi Ijen *Anaerobic*?

1.3 Tujuan

1. Dapat melaksanakan proses pengemasan Kopi Ijen *Anaerobic* di Desa Tapanrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat menganalisis usaha Kopi Ijen *Anaerobic* di Desa Tapanrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat melakukan proses pemasaran Kopi Ijen *Anaerobic*.

1.4 Manfaat

1. Menambah wawasan dan keterampilan bagi mahasiswa dan masyarakat tentang analisis usaha Kopi Ijen *Anaerobic* di Desa Tapanrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi.
2. Sebagai referensi bagi mahasiswa dalam penulisan tugas akhir.
3. Sebagai referensi mahasiswa dan masyarakat untuk meningkatkan daya jual kopi.