

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kopi merupakan salah satu produk perkebunan yang menjadi andalan dengan nilai ekonomi tinggi, memiliki peran penting dalam memajukan perekonomian Indonesia. Permintaan kopi terus meningkat dari tahun 2020 ke tahun 2021. Menurut *International Coffee Organization (ICO)*, ekspor kopi dunia mencapai 10,61 juta karung pada bulan Juli 2021, meningkat dibandingkan dengan 10,47 juta karung pada Juli 2020. Data tersebut menunjukkan sebaliknya. komoditas kopi dapat memberikan lebih banyak peluang lapangan kerja, terutama bagi generasi milenial (*international Coffe Organization, 2021*).

Penyebaran tumbuhan kopi ke Indonesia di bawa seorang berkebangsaan Belanda pada abad ke-17 yang mendapatkan biji arabika mocca dari Arabia ke Batavia (Jakarta). Kopi Arabika itu pertama-tama ditanam dan dikembangkan di daerah Jatinegara, Jakarta, menggunakan tanah partikelir Kesawung yang kini lebih dikenal pondok kopi. Penyebaran selanjutnya dari tanaman kopi tersebut sampai juga ke kawasan dataran tinggi Gayo, Kabupaten Aceh Tengah. Semasa kolonial Belanda dulu hingga sekarang kopi gayo khususnya telah menjadi mata pencaharian pokok mayoritas masyarakat Gayo bahkan telah menjadi satu-satunya sentra tanaman kopi kualitas ekspor di daerah Aceh Tengah. Selain itu bukti arkeologis berupa sisa pabrik pengeringan kopi masa kolonial Belanda di Desa Wih Porak, Kecamatan Silih Nara, Aceh Tengah telah memberikan kejelasan bahwa kopi pada masa lalu pernah menjadi komoditas penting perekonomian. (Khalid dkk, 1996)

*Anaerobic* adalah suatu metode fermentasi dalam pengolahan kopi yang dilakukan tanpa adanya udara atau oksigen. Buah kopi yang telah dipilih dan dicuci Ditempatkan dalam wadah berbahan stainless steel dan ditutup rapat, sehingga tidak ada udara (oksigen) yang dapat masuk. Tujuan dari metode fermentasi ini adalah untuk menghasilkan rasa asam seperti pada wine, sentuhan manis yang mirip dengan kekentalan kayu manis, dan memberikan kesan kekentalan pada tekstur *body* kopi (*coffeland, 2022*).

Data dari beberapa observasi yang telah dilakukan penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa banyak penikmat ataupun pecinta kopi dalam mengkonsumsi kopi tersebut kendala atau keluhan terbanyak yaitu terdapat pada ampas kopi yang berantakan di dalam gelas kopi tersebut, untuk itu penulis mengembangkan proses pengemasan pada kopi yang bertujuan untuk memenuhi saran dari konsumen agar kopi yang di konsumsi tidak memiliki ampas lagi dengan cara disaring dan produk pengemasan ini juga sangat mudah digunakan baik dari penikmat maupun pencinta kopi seperti barista contohnya. Mengetahui usaha layak atau tidaknya maka diperlukan analisis usaha yaitu, analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI). Dan usaha ini juga di perlukan perencanaan pemasaran agar produk dapat dikenal dipasaran.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan, dapat diuraikan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengemasan kopi arabika *anaerob drip bag* di Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha kopi arabika *anaerob drip bag* di Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran kopi arabika *anaerob drip bag* ?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuandari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat melaksanakan proses pengemasan kopi arabika *anaerob drip bag* di Kabupaten Jember
2. Dapat menganalisis usaha kopi arabika *anaerob drip bag* di Kabupaten Jember
3. Dapat melakukan proses pemasaran kopi arabika *anaerob drip bag*

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang ingin dicapai, maka tugas akhir ini diharapkan dapat bermanfaat :

1. Menambah wawasan dan keterampilan bagi mahasiswa dan masyarakat tentang analisis usaha pengemasan kopi arabika *anaerob drip bag* di Kabupaten Jember.
2. Sebagai acuan bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir mereka.
3. Sebagai referensi bagi mahasiswa dan masyarakat untuk meningkatkan nilai jual kopi.