

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kopi adalah minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk. Kopi merupakan salah satu komoditas di dunia yang dibudidayakan lebih dari 50 negara. Dua varietas pohon kopi yang dikenal secara umum yaitu Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Kopi Arabika (*Coffea arabica*). Kata kopi sendiri awalnya berasal dari bahasa Arab: *qahwah* yang berarti kekuatan, karena pada awalnya kopi digunakan sebagai makanan berenergi tinggi. Kata *qahwah* kembali mengalami perubahan menjadi kahveh yang berasal dari bahasa Turki dan kemudian berubah lagi menjadi *koffie* dalam bahasa Belanda. Penggunaan kata *koffie* segera diserap ke dalam bahasa Indonesia menjadi kata kopi yang dikenal saat ini (Taufiq Subagio & Thoip Abdullah, 2022).

Sejarah kopi berkaitan dengan penyebaran dan pengolahan tanaman kopi. Sejarah kopi mulai dicatat sejak abad ke-9 dimulai dari Ethiopia. Biji kopi asli ditanam oleh orang Ethiopia di dataran tinggi. Ketika bangsa Arab mulai memperluas perdagangannya, penyebaran biji kopi turut meluas hingga ke Afrika Utara dan ditanam secara massal di sana. Dari Afrika Utara, penyebaran biji kopi meluas ke Asia hingga pasar Eropa dan mulai dikenal sebagai salah satu minuman yang punya rasa enak dan nikmat. Tanaman kopi masuk ke Indonesia pada masa kolonial Belanda. Dengan adanya arus globalisasi dan kapitalisme Belanda, tanaman kopi bertransformasi menjadi sebuah budaya Indonesia dan menjadi bagian dari keseharian masyarakat lokal (Tannius et al., 2022).

Budaya kopi yang ada di Indonesia memiliki pengaruh dari Eropa, terutama Italia, Cina, Melayu, dan budaya lokal, seperti Jawa dan Sumatra, baik dalam hal pengolahan maupun penyajian. Kopi mulai dikenal oleh suku Galia di Afrika Timur tahun 1000 SM. Memasuki tahun kelima Masehi, kopi sudah dikenal di pelosok Ethiopia. Kemudian tahun 700-1000, kopi dikenal pertama kali oleh bangsa Arab sebagai minuman energi. Sumber kopi pertama berada di Mokha, salah satu daerah di Yaman. Kemudian pada abad ke-11 awal, Ibnu Sina menyelidiki zat kimiawi kopi, dokumennya merupakan dokumen pertama yang diketahui membedah kopi

dari ilmu kedokteran dan kesehatan.

Sejarah mencatat bahwa penemuan kopi sebagai minuman berkhasiat dan berenergi pertama kali ditemukan oleh Bangsa Etiopia di benua Afrika sekitar 3000 tahun (1000 SM) yang lalu. Kopi kemudian terus berkembang hingga saat ini menjadi salah satu minuman paling populer di dunia yang dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat. Indonesia sendiri telah mampu memproduksi lebih dari 400 ribu ton kopi per tahunnya. Di samping rasa dan aromanya yang menarik, kopi juga dapat menurunkan risiko terkena penyakit kanker, diabetes, batu empedu, dan berbagai penyakit jantung (kardiovaskuler)(Syahputra & Arifitama, 2023).

Kualitas kopi sangat ditentukan oleh biji kopi itu sendiri agar menghasilkan kopi berkualitas dan bercita rasa tinggi nantinya. Sesuai dengan SNI biji kopi harus disortir terlebih dahulu agar bisa meningkatkan kualitas biji kopi sesuai dengan SNI sebelum biji kopi itu diolah. Standar Nasional Indonesia (SNI) biji kopi singkatnya bisa diartikan sebagai rangkaian standar yang ditetapkan secara nasional terkait kualitas produksi biji kopi. SNI biji kopi yang ada saat ini disusun oleh Panitia Teknis 65-03 Pertanian dengan memerhatikan beberapa aspek yang ada seperti Resolusi ICO 407 terkait larangan perdagangan kopi dengan mutu rendah(Badan Standardisasi Nasional, 2008).

SNI biji kopi juga disusun dengan landasan terkait kondisi terkini pasar global dan tentunya itikad untuk meningkatkan kualitas biji kopi yang diproduksi di Indonesia sebagai produsen kopi terbesar ke-4 di dunia. Dalam pengolahan biji kopi terdapat tahapan yang penting yaitu penyortiran biji kopi agar mendapatkan kualitas kopi yang bagus dan menghasilkan kopi yang sangat enak. Untuk mendapatkan kualitas kopi yang enak tentunya banyak aspek yang diperhatikan seperti ketinggian, intensitas curah hujan, jenis tanah, dan jenis tanaman kopi, namun yang tak kalah penting adalah saat penyortiran biji kopi saat pasca panen selain biji kopi harus dipetik saat buah kopi benar matang (biji kopi merah) biji kopi juga harus disortir agar bisa menentukan kualitas biji kopi yang nantinya akan diolah.

Metode ini merupakan metode sistem pendukung keputusan yaitu SAW (*Simple Additive Weighting* (SAW)). Sehingga nantinya akan tercipta rancangan aplikasi *website* yang nantinya digunakan untuk membantu pengguna untuk

menentukan dari kualitas biji kopi dengan akurat dan dapat data penyortiran sehingga memudahkan pelaku usaha bisnis kopi dalam menyortir mengecek kualitas biji kopi.

Dengan demikian saya membuat aplikasi berbasis *website* untuk mendeteksi kualitas mutu biji kopi tidak hanya itu aplikasi ini dapat membuat data pelaporan untuk mengetahui laba dan kinerja pegawai dalam menyortir biji kopi. Batasan masalah pada penelitian ini yaitu, web menggunakan penerapan Sistem Pendukung Keputusan (SPK) dengan metode *Simple Additive Weighting* (SAW) kemudian penelitian ini dirancang untuk pemilihan biji kopi terbaik untuk kebutuhan pelaku bisnis dibidang kopi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana mengembangkan sistem pendukung keputusan menentukan kualitas biji kopi menggunakan metode *Simple Additive Weighting* (SAW)?
2. Bagaimana akurasi metode *Simple Additive Weighting* (SAW) untuk diterapkan di sistem pendukung keputusan ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan diatas, maka didapat tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengembangkan sistem pendukung keputusan menentukan kualitas biji kopi menggunakan metode *Simple Additive Weighting* (SAW) (SAW).
2. Untuk melihat akurasi metode *Simple Additive Weighting* (SAW) untuk diterapkan di sistem pendukung keputusan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian adalah sebagai berikut:

1. Dapat mengefisiensi dan memvalidasi proses pemilihan kualitas biji kopi terbaik secara terukur.
2. Dapat mempermudah pelaku usaha kopi untuk mengecek kualitas biji kopi.