

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Industri Kopi Cap Jempol Kota Batusangkar Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat dalam waktu tahun 1990 sampai 2018 mengalami naik turun. Hal ini bisa dilihat dari banyaknya Kopi Cap Jempol memproduksi kopi dan jumlah tempat Kopi Cap Jempol memasok produk kopinya. Selain itu juga bisa dilihat dari segi kemasan yang berganti design dengan tujuan agar lebih menarik konsumen. Industri Kopi Cap Jempol berganti kemasan sebanyak 4 kali.

Pada tahun 1993 sampai 2000 industri Kopi Cap Jempol mulai berkembang. Kopi Cap Jempol memproduksi kopi bubuk sebanyak 2 ton per bulan. Pada tahun 2001 sampai 2015 Kopi Cap Jempol berkembang pesat dan mencapai puncak kejayaannya. Namun pada tahun 2016 sampai 2018 industri Kopi Cap Jempol mengalami penurunan. Ini terjadi karena munculnya pesaing yang menghadirkan varian rasa kopi baru serta kemasan yang unik-unik. Dan tidak dapat dipungkiri juga bahwa seiring berjalannya waktu konsumen ingin sesuatu yang baru. Selera konsumen akan berubah sesuai kebutuhan mereka. Inilah yang menyebabkan industri Kopi Cap Jempol mengalami penurunan.

Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS), industri kecil terfokus berdasarkan serapan tenaga kerja. Industri rumah tangga (IRT) menggunakan tenaga kerja antara 5 orang hingga 19 orang. Meskipun industri Kopi Cap jempol belum berkembang pesat, namun dengan adanya industri kopi bubuk ini lumayan bisa mengatasi pengangguran karena bisa mempekerjakan penduduk setempat.

Industri Kopi Cap Jempol berusaha menciptakan kopi dengan mutu dan kualitas yang terbaik serta rasa yang unik dan khas. Pengolahan bubuk Kopi Cap Jempol tergolong sederhana. Sebelum memakai mesin, industri merendang kopi menggunakan *belango* (periuk belanga) dan diaduk dengan sendok berbahan kayu. Kemudian berganti alat perendangan dengan memakai mesin perendang kopi. Bahan bakar yang digunakan adalah kayu kulit manis sehingga membuat biji masak dengan merata. Pembuatan kopi itu sendiri membutuhkan waktu sekitar 5 sampai 6 jam per hari. Sekali merendang sebanyak 25 kg biji kopi mentah. Setelah direndang kopi berubah menjadi bubuk seberat 20 kg. Dalam sebulan bisa menghasilkan 500 kg bubuk kopi. Lalu disimpan dalam keadaan kering. Setelah itu biji kopi dimasukkan ke mesin penggiling. Pemilik memiliki *heller* pribadi sehingga tidak perlu untuk mengupah menggiling biji kopi kepada *heller* orang lain. Setelah digiling kopi berubah menjadi bubuk kopi dan tahap selanjutnya melakukan pengemasan. Setelah selesai digiling bubuk kopi kemudian dikemas dengan menggunakan plastik berwarna hitam pekat dengan logo “Jempol” di sampul depan. Penggunaan mesin dalam pengolahan kopi bubuk atau berkembangnya mekanisme pengolahan kopi bubuk dapat meningkatkan hasil produksi industri kopi bubuk itu sendiri.

Kendala atau permasalahan yang masi di alami oleh industri Kopi Cap Jempol adalah modal yang semakin meningkat, kemudian keterbatasan tenaga kerja, pemasaran masih bersifat lokal, kurangnya promosi usaha dan persaingan dari produk sejenis dari dalam maupun luar kota. Melihat gambaran bahwa pemasaran kopi bubuk lebih bergantung pada pasar tradisional. Sedangkan usaha untuk memperluas jaringan pemasaran masih sangat minim sekali.