

BAB V

KESIMPULAN

Setelah melakukan penelitian terhadap industri Kopi Nur yang berada Kota Sungai Penuh, ditemukan bahwa cikal bakal Kopi Nur sebenarnya berasal dari Kota Bukittinggi, tepatnya di Bukit Apit . Pada awalnya, keahlian dalam meracik kopi Bukittinggi tersebut dibawa oleh Darijamsani dan Ilyas St. Bandaro ke Kabupaten Kerinci dalam kegiatan perantauannya pada tahun 1943. Darijamsani dan suaminya yaitu Ilyas St. Bandaro merupakan penduduk asli Bukittinggi dan berasal dari keluarga yang juga telah mengelola usaha pembuatan kopi bubuk. Kopi yang diproduksi oleh Darijamsani setelah sampai di Kabupaten Kerinci tersebut kemudian dalam prosesnya diadaptasi menjadi kopi asli Kerinci, hal tersebut dikarenakan sudah menggunakan bahan baku kopi robusta asal Kabupaten Kerinci. Berdasarkan data yang diperoleh, Darijamsani dan suaminya mulai merintis usaha kopi bubuk dengan cara tradisional menggunakan kincir air sebagai alat penumbuk kopi.

Pada tahun 1984, secara resmi Nurcaya (anak ketiga Darijamsani) dan suaminya yaitu Atin St. Rajo Medan meneruskan usaha kopi tersebut. Nurcaya mulai mengembangkan usaha pembuatan kopi dan kemudian membuat merek dagang “Kopi Nur” untuk membedakan dengan produksi kopi bubuk lainnya di Kota Sungai Penuh. Karena permintaan konsumen yang semakin banyak, Nurcaya membuka sebuah ruko yang berlokasi di Pasar Tanjung Bajure sebagai tempat berjualan kopi. Promosi yang dilakukan oleh Nurcaya hanya melalui pembicaraan

saja dari mulut ke mulut sehingga masyarakat mengenai Kopi Nur sebagai kopi bubuk dengan kualitas yang baik. Hal tersebut menjadikan Kopi Nur dikenal oleh masyarakat Kota Sungai Penuh khususnya dan Kabupaten Kerinci secara umum. Permintaan konsumen yang semakin melonjak karena masyarakat sudah banyak yang mengenal Kopi Nur, Nurcaya kemudian mulai menyediakan alat yang mempermudah dan mempercepat proses produksi, namun masih mempertahankan resep awal dan sebagian cara pembuatan yang tradisional.

Usaha kopi keluarga ini kemudian berlanjut kepada generasi ketiga, yang dilanjutkan oleh Zefri Efdison selaku anak Nurcaya pada tahun 2015-2019. Alasan perpindahan pemilik ini dikarenakan Nurcaya sudah semakin tua dan tidak bisa mengawasi proses produksi kopi. Zefri banyak memberikan inovasi dan sumbangsih ide-ide yang menaikkan popularitas Kopi Nur. Zefri Efdison mulai memasarkan kopi melalui media sosial dan membuka kerja sama usaha dengan pedagang oleh-oleh di perbatasan Kabupaten Kerinci, mengikutsertakan Kopi Nur dalam pameran, diklat dan kegiatan kewirausahaan lainnya yang dapat menunjang eksistensi Kopi Nur di dunia bisnis.

Berdasarkan perbandingan antara Kopi Nur yang dikelola oleh Nurcaya pada tahun 1984-2015 dengan Kopi Nur yang dikelola oleh Zefri Efdison pada tahun 2015-2019 terdapat perbedaan dan beberapa penyesuaian. Perbedaan tersebut diantaranya meliputi resep dan tata cara pengolahan kopi, tenaga kerja, gaji tenaga kerja, manajemen perusahaan, kegiatan promosi, serta usaha untuk menstabilkan eksistensi Kopi Nur di masyarakat luas. Zefri Efdison tampaknya

berusaha usaha untuk menyempurnakan kekurangan yang ada pada saat Darijamsani dan juga Nurcaya mengelola usaha kopi keluarga tersebut.

Kopi Nur merupakan usaha keluarga yang dirintis secara sederhana pada awalnya, namun ternyata Kopi Nur mampu dikenal masyarakat luas dengan eksistensinya. Sampai tahun 2019, Kopi Nur masih menjadi primadona bagi masyarakat Kabupaten Kerinci dan Kota Sungai Penuh. Kunci kesuksesan Kopi Nur adalah menjaga atribut kepuasan konsumen seperti cita rasa dan juga harga. Walaupun sempat diterpa penurunan permintaan pada tahun 2019 saat pandemi, namun Kopi Nur masih bisa mempertahankan popularitasnya.

