

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahun 1699, Belanda mendirikan perkebunan kopi untuk memproduksi kopi di Indonesia langsung di tanah Jawa untuk pertama kalinya. Keberhasilan produksi kopi di Indonesia pada waktu itu mengakibatkan pengambilan sampel kopi pada tahun 1706, yang kemudian dibawa ke Belanda untuk penelitian lebih lanjut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kopi tersebut memiliki kualitas yang sangat baik. Akibatnya, bibit tanaman kopi mulai dikembangkan dan ditanam di seluruh perkebunan di Indonesia, termasuk di Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatera, Sulawesi, Flores, Bali, dan pulau-pulau lainnya. (Miladi, 2015 dalam Wardana *et al.*, 2023).

Indonesia adalah negara yang termasuk ke dalam produsen kopi terbesar di dunia. Produksi kopi di Indonesia pada tahun 2022 mencapai 794,8 ribu ton (Lampiran 1), meningkat sekitar 1,1% dari tahun sebelumnya, menurut laporan Statistik Indonesia 2023 dari Badan Pusat Statistik (BPS). Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa kopi memainkan peran yang signifikan dalam aktivitas ekonomi Indonesia. Di luar peluang ekspor yang semakin terbuka, terdapat juga potensi pasar kopi yang signifikan di dalam negeri.

Peluang ekspor kopi di Indonesia semakin terbuka karena berbagai faktor yang meliputi seperti kualitas kopi yang tinggi, luasnya produksi kopi, perhatian terhadap keberlanjutan, meningkatnya permintaan kopi berkualitas tinggi di pasar global, serta upaya dalam memperluas pasar ekspor. Bukti yang menunjukkan bahwa peluang ekspor di Indonesia semakin terbuka adalah adanya peningkatan nilai ekspor sebesar 35,71% dari tahun sebelumnya. Ekspor kopi Indonesia tercatat sebesar US\$1,14 miliar dengan volume 433.780 ton pada tahun 2022 (Lampiran 2). Ini sesuai dengan informasi yang dikeluarkan oleh lembaga statistik utama di Indonesia, yakni Badan Pusat Statistik.

Pasar kopi di Indonesia dikatakan cukup besar karena sejumlah faktor yang meliputi yaitu, konsumsi lokal yang tinggi, produksi kopi yang besar, variasi jenis kopi yang khas, budaya minum kopi yang kuat, dan pertumbuhan industri kopi di dalam negeri. Setiap tahun, terjadi peningkatan dalam konsumsi kopi di Indonesia. Hal ini didukung oleh informasi dari *International Coffee Organization* (ICO), yang mencatat bahwa pada periode 2020/2021, konsumsi kopi di Indonesia mencapai 5 juta kantong berukuran 60 kilogram (Lampiran 3). Jumlah ini menunjukkan peningkatan sebesar 4,04% dibandingkan dengan periode sebelumnya, yang mencapai 4,81 juta kantong berukuran 60 kg. Peningkatan konsumsi kopi ini secara signifikan memberikan dampak positif pada industri kopi di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir. Industri pengolahan kopi mengalami pertumbuhan yang signifikan dalam produksi kopi olahan, sementara *Cafe* dan *Coffee Shop* di kota-kota besar juga mengalami pertumbuhan yang pesat.

Peningkatan signifikan dalam produksi kopi olahan dapat menjadi peluang bagi industri kopi untuk berkembang dan meningkatkan daya saingnya. Industri kopi dapat menggunakan kesempatan ini untuk beradaptasi, berkembang, dan terus memenuhi kebutuhan pasar yang dinamis. Industri kopi dapat mengambil beberapa langkah strategis sebagai respons terhadap peningkatan ini yaitu salah satunya dengan melakukan penelitian lebih lanjut, inovasi dalam metode pengolahan, teknologi baru, atau pengembangan produk untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi.

Pengembangan produk olahan kopi dari segi penelitian dan inovasi melibatkan pencarian ide-ide baru, peningkatan kualitas, serta eksperimen untuk menciptakan produk kopi yang lebih baik. Contoh pengembangan produk dari segi penelitian dan inovasi adalah dengan menggunakan *paper drip bag* sebagai kemasan dari produk olahan kopi.

Paper drip bag atau kantong seduh kopi berbahan dasar kertas, adalah inovasi dalam penyajian kopi yang memungkinkan untuk menyeduh kopi dengan cara yang praktis dan mudah. Kantong ini biasanya sudah berisi bubuk kopi yang telah diukur secara tepat, disegel dalam kemasan kertas yang mudah diseduh. Kemasan *paper drip bag* biasanya terbuat dari kertas atau serat alami yang dapat terurai lebih cepat

daripada material plastik. Namun, beberapa *drip bag* mungkin memiliki lapisan tambahan yang bersifat non-*biodegradable*, seperti lapisan aluminium atau plastik yang digunakan untuk menjaga kesegaran kopi.

Perkembangan produk kopi menggunakan kemasan *paper drip bag* dibandingkan dengan metode lainnya memiliki beberapa alasan yang mungkin menjadi pertimbangan, meskipun biaya produksi bisa menjadi lebih tinggi. Salah satunya adalah kemasan *paper drip bag* bisa memberikan nilai tambah pada produk. Kemasan ini terasa lebih premium dan dapat dianggap sebagai produk yang lebih eksklusif dibandingkan dengan kopi *sachet*.

Alasan lain yang menjadi pertimbangan yaitu penggunaan kemasan *paper drip bag* dapat menjadi strategi pembeda (diferensiasi) dari produk kopi kompetitor yang umumnya menggunakan kemasan *sachet*. Ini dapat menarik konsumen yang mencari sesuatu yang berbeda dan unik. Selain itu, penggunaan kemasan ini dapat memberikan pengalaman penyeduhan kopi yang lebih otentik dan terlibat, yang mungkin lebih menarik bagi sebagian konsumen daripada kemasan kopi instan yang lebih umum. *Drip bag coffee* juga biasanya menggunakan kopi dengan kualitas lebih baik daripada kopi instan, yang dapat menarik bagi pecinta kopi yang lebih mengutamakan rasa dan kualitas kopi yang segar.

Biaya produksi kemasan *paper drip bag* mungkin lebih tinggi, namun keuntungan dalam hal kenyamanan, pengalaman konsumen, dan respons terhadap *trend* pasar sering menjadi pertimbangan utama bagi produsen. Faktor-faktor ini mungkin lebih penting dalam strategi pemasaran dan penjualan dibandingkan dengan biaya produksi.

Solok Radjo merupakan salah satu sentra budidaya dan industri kopi penghasil *drip coffee* di Sumatera Barat. Solok Radjo dikenal sebagai penghasil biji kopi berkualitas tinggi dan terkenal dengan rasanya yang lembut dan kaya akan rasa buah alami. Solok Radjo yang berjarak 60 kilometer dari Kota Padang dan berada di ketinggian lebih dari 1.500 meter di atas permukaan laut, sekarang dikenal sebagai salah satu penghasil kopi spesial terkemuka dari Ranah Minang.

Solok Radjo menggunakan biji kopi arabika sebagai bahan baku utama dalam pengolahan *drip coffee honey* labah rimbo. Pemilihan kopi arabika sebagai komponen utama dalam proses pembuatan *drip coffee* karena karakteristiknya yang cenderung menawarkan profil rasa yang lebih kompleks dan lembut jika dibandingkan dengan varietas kopi lainnya seperti robusta. Kopi arabika menawarkan profil rasa yang lebih bervariasi, dengan sentuhan asam yang lebih menyegarkan, aroma yang lebih kompleks, dan rasa yang lebih halus. *Drip coffee honey* labah rimbo juga diproses dengan teknik *honey process* sehingga memunculkan cita rasa yang lebih bervariasi diantaranya cita rasa *orange, chocolate, brown sugar, dan black tea.*

Metode *honey process* memberikan karakteristik rasa yang unik pada kopi. Biji kopi diproses dengan sebagian lendir buah yang dibiarkan menempel. Ini dapat menghasilkan berbagai nuansa rasa dari rasa manis, buah-buahan, hingga sentuhan rempah yang lebih kuat. Pemilihan metode *honey process* dalam pengolahan *drip coffee* sering kali berkaitan dengan upaya menciptakan rasa kopi yang lebih unik dan menarik bagi penggemar kopi. Variasi rasa yang dihasilkan sering dinilai sebagai keunggulan dan membuatnya menonjol di pasar kopi.

Pengolahan *drip coffee honey* labah rimbo dapat menciptakan suatu nilai tambah melalui proses pemrosesan yang meliputi pemilihan biji kopi berkualitas, teknik pemanggangan (*roasting*) yang tepat, dan pengemasan yang mempertahankan kesegaran rasa. Selain itu, inovasi teknologi dalam proses pengolahan membantu meningkatkan nilai tambah pada produk kopi dengan meningkatkan efisiensi, kualitas, dan diferensiasi. Teknologi menjadi kunci dalam peningkatan nilai dan pengembangan produk yang lebih baik dalam industri kopi, termasuk *drip coffee*.

Berdasarkan uraian di atas, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui tentang besaran nilai tambah yang diperoleh industri pengolahan *drip coffee honey* labah rimbo Solok Radjo dan bagaimana analisis dan perhitungan dari segi tekno-ekonomi yang bertujuan untuk mengetahui aspek teknis dan aspek ekonomi dari pembuatan *drip coffee honey* labah rimbo. Analisis nilai tambah membantu dalam memahami proses-proses yang menambah kualitas kopi dalam pengolahan *drip*

coffee. Sementara itu, aspek tekno-ekonomi akan menyoroti bagaimana kombinasi aspek teknis dan ekonomi diterapkan untuk meningkatkan kualitas proses pengolahan. Kombinasi dari analisis ini membantu perusahaan dalam mencapai keseimbangan yang tepat antara kualitas produk, efisiensi operational, dan profitabilitas. Ini memungkinkan produsen untuk membuat keputusan yang terinformasi dan menjaga kompetitivitas dalam industri kopi.

1.2 Rumusan Masalah

Dari penjelasan di atas, beberapa masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Berapa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan *drip coffee honey* labah rimbo di UMKM Solok Radjo Kabupaten Solok, Sumatera Barat?
2. Bagaimana analisis tekno-ekonomi pada pengolahan *drip coffee honey* labah rimbo di UMKM Solok Radjo Kabupaten Solok, Sumatera Barat?

5.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis besarnya nilai tambah pengolahan *drip coffee honey* labah rimbo di UMKM Solok Radjo Kabupaten Solok, Sumatera Barat.
2. Menganalisis agroindustri *drip coffee honey* labah rimbo di UMKM Solok Radjo Kabupaten Solok, Sumatera Barat berdasarkan analisis tekno-ekonomi.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

1. Penelitian menghasilkan kontribusi ilmiah terkait kopi, menambah pemahaman tentang analisis nilai tambah, aspek teknis dan ekonomi dalam pengolahan *drip coffee*.
2. Penelitian ini dapat membantu industri kopi dalam mengidentifikasi area-area di mana efisiensi produksi dapat ditingkatkan, mengurangi pemborosan, dan meningkatkan produktivitas.

