

BAB V

KESIMPULAN

Setelah melakukan penelitian di industri rumahan Kopi Cap Janggut yang berada di Sungai Lambai, Nagari Lubuk Gadang Selatan, didapatkan bahwa cikal bakal dari hadirnya kopi Cap Janggut ini yaitu dari seseorang bernama Soleh yang berasal dari Saniang Bakar, Solok. Awalnya Soleh menjual minuman kopi dan juga gorengan di Solok, namun akhirnya Soleh memutuskan untuk merantau ke Sungai Lambai tahun 1928. Setelah sampai di Sungai Lambai Soleh lalu mencari lahan untuk berkebun dan akhirnya mendapatkan lahan yang sudah ada tanaman kopi didalamnya. Soleh kembali membuka usaha minuman kopi dirumahnya, karena sudah memiliki kebun sendiri akhirnya Soleh belajar untuk membuat bubuk kopi sendiri dengan hasil kebun kopi miliknya. Pada tahun 1930 Soleh sudah mulai menjual kopi bubuk miliknya ke pasar tradisional yang ada di Sangir dengan cara dijajakan oleh Saru. Kopi Cap Janggut menjadi banyak dikenal oleh masyarakat setempat karena pembicaraan-pembicaraan dari satu pembeli ke pembeli lainnya. Usaha bubuk kopi Soleh ini masih menggunakan alat-alat yang sangat tradisional dan manual.

Pada tahun 1960 usaha kopi Cap Janggut diambil alih oleh anak ke lima Soleh bernama Rajiah. Hal ini terjadi karena Soleh sudah memasuki usia tua dan sudah tidak sanggup lagi menjalankan usaha ini, dibawah pengolahan Rajiah kopi Cap Janggut masih tetap bias mempertahankan cita rasa. Rajiah yang sedari muda sudah membantu Soleh untuk membuat kopi, terus melakukan pembaharuan-

pembaharuan yang masih kurang pada pengolahan Soleh. Tahun 1991 Rajiah mendaftarkan usahanya ke Departemen Keahatan RI untuk mendapatkan sertifikat izin usaha. Selain menjual kepasar, Rajiah juga sengaja meninggalkan beberapa bungkus kopi bubuk dirumah untuk dijual kepada masyarakat sekitar rumahnya, tahun 1995 Rajiah membuat took kecil didepan rumahnya untuk menjual bubuk kopi bagi orang-orang yang singgah mencari kopi Cap Janggut.

Tahun 2000-2022 usaha bubuk kopi ini sudah beralih ke generasi ketiga yaitu Maiyulis yang merupakan anak pertama dari Rajiah. Maiyulis mengambil alih usaha ini karena faktor usia Rajiah dan juga tenaganya, dibawah pengelolaan Maiyulis usaha Kopi Cap Janggut mengalami perubahan yang cukup pesat. Perubahan ini dapat terlihat mulai dari proses pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi yang sudah menggunakan alat-alat modern dan juga tenaga mesin. Selain pengolahan kopi, pengemasan kopi telah berubah menjadi lebih menarik yaitu menggunakan kertas yang diberikan label nama dan sablon gambar. Jenis kopi yang diolah juga sudah ditambah seperti kopi Arabika, Robusta dan Robusta Petik Merah.

Usaha Maiyulis untuk tetap mengembangkan usaha ini dapat dilihat dengan keikut sertaannya dalam berbagai acara festival daerah dan juga mengikuti seminar-seminar UKM yang dilaksanakan oleh dinas pemerintah daerah. Tahun 2011 Maiyulis juga mendapatkan sertifikat label halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia Sumatera Barat, Selain itu kopi Cap Janggut juga mendapatkan sertifikat merek dagang yang dikeluarkan oleh Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia.

tahun 2019 Maiyulis kembali memberikan perubahan baru dengan melakukan penjualan menggunakan media *online* seperti *Instagram*, *Shopee*, *Facebook*, *WhatsApp*. Pembuatan media *online* ini memiliki alasan karena terjadinya pandemic *Covid-19* yang melanda satu dunia, dengan diberlakukannya *lockdown* yang menyebabkan Maiyulis tidak bias menjual secara langsung ke-pasa-pasar sehingga membuat angka penjualan menurun hingga 50%

berdasarkan perbandingan kopi Cap Janggut dari tiga kepemilikan Soleh (1930-1960), Rajiah (1960-2000) dan Maiyulis (2000-2020), terdapat beberapa perbedaan dan penyesuaian. Perbedaannya yaitu pada tata cara pengolahan, pemasaran produk, tenaga kerja dan gaji tenaga kerja. Persamaannya yaitu terdapat pada resep yang digunakan oleh usaha bubuk kopi Cap Janggut dari masa pengolahan Soleh hingga Maiyulis.

Usaha kopi Cap Janggut merupakan usaha kopi legendaris yang berasal dari Solok Selatan yang telah dikelola menjadi usaha keluarga secara turun temurun. Usaha ini telah menjadi salah satu oleh-oleh khas Solok Selatan yang telah masuk pasaran luar pulau Sumatera. Kunci usaha kopi Cap Janggut untuk tetap mampu bertahan dari tahun 1930 sampai 2020 yaitu tetap menjaga cita rasa dari bubuk kopi asli tanpa ada campuran bahan lain. Meskipun dilanda *Covid-19* Kopi Cap Janggut tetap mampu mempertahankan eksistensi dan popularitasnya dengan melakukan beberapa pembaharuan seperti penjualan secara *online* agar tetap bias memproduksi ditengah pandemi.