

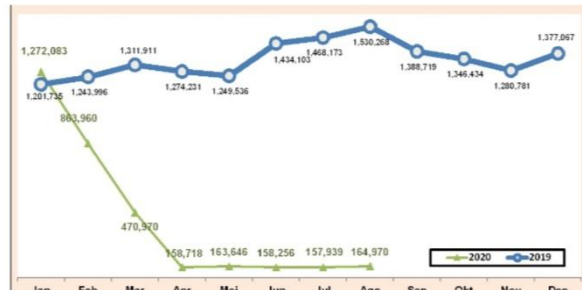
BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Di era globalisasi seperti saat ini dimana aktivitas manusia semakin meningkat, mendorong keinginan manusia untuk bisa memenuhi salah satu kebutuhan dasar yaitu berwisata dalam rangka memanfaatkan waktu luang untuk sekedar melepas penat dan lelah ditengah padatnya aktivitas pekerjaan. Maka dari itu pariwisata menjadi salah satu sector yang selalu dicari oleh sebagian besar manusia, sehingga tidak heran jika pariwisata menjadi salah satu sector yang mampu mempercepat pertumbuhan ekonomi Negara melalui *multiplier effect* nya yang didukung dengan tingginya minat masyarakat terhadap pariwisata.

Namun berbeda halnya pada masa pandemic Covid-19 seperti saat ini, jika sebelumnya orientasi masyarakat untuk bisa melepas penat dan lelah dilakukan dengan cara berwisata atau melakukan perjalanan ke suatu destinasi, kini masyarakat hanya bisa melakukannya dirumah dengan pemanfaatan waktu luang atau *leisure*. Meskipun beberapa destinasi wisata di Indonesia mulai dibuka kembali dengan tetap memberlakukan protocol kesehatan, namun hal ini tidak menjadikan kunjungan wisatawan meningkat karena menurut survey yang paling ditakutkan oleh masyarakat adalah masa perjalanan ke tempat wisata itu sendiri (Wishnutama, Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2020).



(Sumber: <https://www.kemenparekraf.go.id/>, 2020)

Gambar 1. 1 Grafik Kunjungan Wisatawan Mancanegara

Dari table diatas dapat kita lihat bahwa kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia melalui seluruh pintu masuk bulan Agustus 2020 berjumlah 164.970 kunjungan atau mengalami penurunan sebesar -89,22% dibandingkan bulan Agustus 2019 yang berjumlah 1.530.268 kunjungan.

Namun demikian, meskipun dalam kondisi pandemic covid-19 seperti saat ini tidak menjadikan industry pariwisata sepenuhnya mati, karena saat ini pemerintah telah berupaya untuk mengalihkan orientasi berwisata kearah digital terutama pada industry *food and beverage* dimana saat ini makanan dan minuman di restoran atau café dapat tetap dinikmati dirumah cukup dengan memesannya melalui beberapa platform yang memfasilitasi *take away services* ditiap restoran dan café. Maka dari itu meskipun tingkat kunjungan pada café dan restoran menurun, namun tingkat penjualan tetap bisa dikendalikan dengan adanya *take away services*.

Hal ini pun terjadi pada coffee Shop, banyaknya coffee shop yang mengusung konsep *coffee to go* tidak menjadikan konsumsi kopi menurun walaupun dimasa pandemic seperti saat ini ditambah dengan gaya hidup masyarakat Indonesia yang mulai gemar mengkonsumsi kopi. Dari Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian, konsumsi kopi Nasional

tahun 2018 telah mencapai 314 ribu ton, angka konsumsi ini diprediksi akan terus tumbuh sekitar 8,2 persen selama periode 2016-2021, data lebih lanjut menurut Internasional Coffee Organization(ICO) pertumbuhan rata-rata konsumsi kopi di Indonesia berada diatas rata-rata dunia pada umumnya (Eko, 2020).

Meningkatnya konsumsi kopi di Indonesia tentu menjadikan produksi kopi mengalami peningkatan pula. Provinsi Jawa Barat sendiri menjadi provinsi dengan tingkat pertumbuhan produksi kopi paling tinggi ke-3 di Indonesia setelah Kepulauan Bangka Belitung dan Jawa Tengah, dengan nilai 24,94% (Direktorat Jendral Perkebunan). Berdasarkan banyaknya produksi kopi, maka limbah berupa kulit ceri kopi pun akan banyak dihasilkan. Menurut Zainudin, 1995 (dalam Ita, 2017: 1) limbah buah kopi biasanya berupa daging buah yang secara fisik komposisi mencapai 48% terdiri dari kulit buah 42% dan kulit biji 6%.

Dari hasil observasi penulis pada salah satu kelompok tani penghasil kopi di Kabupaten Bandung yaitu kelompok tani Bahtera Kopi Palintang, ditemukan bahwa selama memproduksi kopi dari tahun 2000 hingga 2019 telah menghasilkan 80 ton kulit kopi dari 200 ton kopi yang dihasilkan. Artinya, limbah yang dihasilkan adalah sebanyak 40% dari kopi yang diproduksi. Kang Yayat selaku pimpinan kelompok Tani Bahtera Kopi Palintang, menjelaskan bahwa limbah kulit kopi hasil produksi belum dimanfaatkan secara optimal, sejauh ini kulit kopi yang sudah tidak terpakai hanya dijadikan sebagai pupuk dan pakan ternak itupun apabila ada petani atau peternak yang mau mengambilnya. Jika tidak, limbah kulit kopi akan dibuang begitu saja. Hal yang sama terjadi pada kelompok tani kopi tradisional di kawasan pangalengan, bahwa limbah kulit buah kopi hanya diolah atau dimanfaatkan sebagai pupuk kompos (Sastra & Bawono, 2018).

Strategi pengelolaan pertanian saat ini seharusnya tidak hanya mengutamakan kepentingan ekonomi semata, melainkan harus berpola pikir jangka panjang dan mementingkan dimensi ekologi atau pengelolaan yang berwawasan lingkungan (Afrizon, 2015). Limbah dari hasil penggilingan buah kopi ini apabila tidak dimanfaatkan akan berpotensi untuk mencemari lingkungan di sekitarnya. Limbah kulit ceri kopi yang dibuang langsung ke drainase akan mengakibatkan meluasnya polusi organik dan pencemaran paling berat ialah pada perairan dimana effluent kopi dikeluarkan (Nur et al., 2019). Selain itu zat yang terkandung dalam kulit ceri kopi seperti alkoid, tannin dan polipenolik membuat lingkungan lebih sulit untuk mendegradasi secara biologi material organik pada kulit ceri kopi ini sehingga pencemaran pun mudah terjadi (N.L.U Sumadewi, D.H.D Puspaningrum, 2020).

Dalam dimensi industri, limbah kulit buah kopi ini dinilai berpotensi untuk dijadikan suatu produk, karena berdasarkan hasil penelitian kulit kopi ini masih mengandung banyak nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh. Berikut tabel kandungan nutrisi pada kulit biji kopi :

Tabel 1. 1 Kandungan Gizi Kulit Ceri Kopi

Zat	Kandungan (%)
Karbohidrat	35
Protein	5,2
Fiber	30,8
Mineral	10,7

(Sumber :www.akcn.ac.id/, 2020)

Selain kandungan nutrisi yang dicantumkan diatas, limbah kulit ceri kopi mengandung beberapa senyawa metabolit sekunder seperti kafein dan golongan polifenol. Senyawa polifenol sendiri merupakan kandungan metabolit sekunder yang dominan pada limbah kulit ceri kopi ini dan dinilai memiliki banyak manfaat bagi kesehatan yaitu dapat mencegah penyakit

degenerative kronik seperti kanker, diabetes juga berfungsi sebagai antioksidan (Akademi Kimia Analisa Caraka Nusantara, 2020). *Cascara* atau kulit kopi selain memiliki rasa yang unik juga memiliki manfaat yang banyak bagi tubuh, diantaranya dapat menangkal radikal bebas, melindungi lambung, serta bagus untuk kulit agar terlihat lebih kencang (Garis et al., 2019). Menurut Murthy dan Naidu, 2012 dalam (Febrianti dan Syafah, 2018) limbah kulit buah kopi masih mengandung kafein dengan kadar 0,5% - 1,0%, kafein sendiri mempunyai manfaat positif bagi tubuh yaitu mampu memberikan efek stimulant.

Dijelaskan pula dalam beberapa penelitian adanya alternatif pengolahan limbah kulit buah kopi ini untuk dijadikan produk yang dapat dikonsumsi. Diantaranya limbah kulit buah kopi dapat diolah menjadi *Cascara* atau teh olahan (Bambang Supeno, Erwan, 2018), selanjutnya dari produk *Cascara* ini banyak lagi yang mengembangkannya seperti dijadikan teh celup, teh herbal ataupun *kombucha*. Adapula yang mengolah kulit buah kopi menjadi bubuk kulit kopi yang bisa digunakan sebagai bahan tambahan pangan seperti yang dilakukan oleh Andi N. F. Suloi, dkk dalam penelitiannya (Nur et al., 2019).

Dalam beberapa penelitian sebelumnya, limbah kulit ceri biji kopi banyak diolah menjadi produk minuman dan belum ditemukan pengolahan limbah kulit ceri biji kopi menjadi produk pelengkap makanan berupa selai. Menurut Wahyu (dalam Agrismi, 2018) selai adalah pelengkap favorit bagi banyak masyarakat untuk dicampur atau dioleskan pada roti, kue kering atau tambahan pada cake yang rasanya manis dengan aroma dan citarasa buah yang biasanya disajikan pada saat sarapan atau bisa menjadi isian pada kue yang memberi efek rasa segar yang akan menggugah selera pagi. Kulit ceri kopi yang sudah matang memiliki rasa sedikit masam dengan tekstur kulit yang alot, hal ini akan jauh lebih baik jika kulit buah kopi dijadikan produk

dengan proses pembuatan yang dilakukan dengan metode penggilingan. Oleh karena itu, berdasarkan kriteria tersebut penulis memilih untuk membuat kulit buah kopi ini menjadi produk selai karena akan memperbaiki rasa masam dengan penambahan gula dan dengan tekstur yang alot akan membuat kulit ceri biji kopi ketika dihaluskan akan tersisa bulir-bulir halus sehingga sesuai dengan karakteristik selai.

Berdasarkan uraian yang telah dijelaskan, dapat kita ketahui bahwa terbatasnya kemampuan dan minimnya informasi yang dimiliki masyarakat mengenai limbah kulit ceri biji kopi menjadikan limbah kulit ceri biji kopi ini belum dimanfaatkan secara maksimal sehingga berdampak pada pencemaran lingkungan sekitar area produksi biji kopi. Selain itu, banyaknya zat gizi yang terkandung dalam kulit ceri biji kopi ini menjadikannya sangat memungkinkan untuk dilakukan pengolahan kembali agar kulit ceri biji kopi yang mulanya hanya bernilai sebagai limbah dan mencemari lingkungan, menjadi suatu produk yang memiliki nilai ekonomi dan menjadi solusi untuk mengatasi pencemaran yang ada. Maka Dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **PRODUKSI, KARAKTERISTIK DAN PENERIMAAN KONSUMEN PADA SELAI KULIT CERI KOPI INDONESIA** sebagai sebuah alternatif solusi dari pemanfaatan limbah juga sebagai sarana informasi kepada masyarakat mengenai pengolahan limbah kulit ceri biji kopi yang dapat dijadikan produk pelengkap makanan yang memiliki nilai gizi, bernilai ekonomi serta diterima konsumen.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Adapun rumusan masalah yang akan penulis teliti adalah:

1. Bagaimana produksi selai kulit ceri kopi?
2. Bagaimana karakteristik pada selai kulit ceri kopi?
3. Bagaimana penerimaan konsumen terhadap produk selai kulit ceri kopi?
4. Bagaimana pengemasan dan harga jual yang sesuai dengan produk selai kulit ceri kopi?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui produksi selai kulit ceri kopi.
2. Untuk mengetahui karakteristik pada selai kulit ceri kopi.
3. Untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap selai kulit ceri kopi.
4. Untuk mengetahui pengemasan dan harga jual yang sesuai dengan produk selai kulit ceri kopi.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Untuk mengembangkan ilmu terutama pada keahlian dalam produksi pangan sehingga dapat menambah wawasan ilmu kuliner dengan kreatifitas dalam berinovasi.

2. Manfaat Praktis

Diharapkan dengan penelitian ini dapat memberikan sumbangan pemikiran dan motivasi kepada masyarakat maupun para pengusaha yang bergerak dalam bidang usaha kuliner dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada disekitar.