

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi adalah tanaman yang menjadi komoditas global berasal dari benua Afrika, tepatnya daerah pegunungan Ethiopia. Namun beberapa sumber menyebutkan, kopi disebut berasal dari Yaman. Hal ini karena kopi baru populer di nikmati setelah di kenalkan oleh pedagang Arab yang datang ke Ethiopia. Kandungan Kopi terdiri dari kafein, kaffeol, trigonelin, asam amino, karbohidrat, asam alifatik, asam chlorogenat, lemak mineral, komponen volatil, dan komponen karbotil. Di Indonesia, kopi di anggap sebagai minuman wajib pagi hari karena senyawa kafeinnya yang berfungsi sebagai stimulan saraf otak sehingga meningkatkan kinerja otak.

Indonesia memegang peran strategis sebagai salah satu produsen kopi terbesar dunia, menempati peringkat keempat setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Selain itu, negara ini juga menduduki urutan ketujuh sebagai konsumen kopi terbesar di seluruh dunia. (Kementrian Perindustrian 2017).

Tabel 1. Konsumsi Kopi Di Indonesia Tahun 2018-2022

Tahun	Jumlah Konsumsi (Kg)
2018	285000
2019	310000
2020	330000
2021	344000
2022	366000

International Coffee Organization 2022

Berdasarkan data diatas, tingkat pertumbuhan konsumsi kopi masyarakat Indonesia terus meningkat tiap tahunnya. Peningkatan paling besar terjadi di tahun 2022, yaitu dengan selisih 2200 kg, dimana angka peningkatan 366.000 hal ini di karenakan oleh bertambahnya kedai kopi dan juga pertumbuhan. Biji kopi

yang beredar dipasaran saat ini adalah biji kopi Arabika dan Robusta. Biji kopi Liberika belum terlalu digunakan untuk kepentingan komersil kedai kopi saat ini, karena dinilai susah dan tidak semua orang bisa mengolah biji kopi Liberika. Biji kopi Arabika merupakan salah satu biji kopi yang paling mudah ditemui di wilayah Jambi. Biasanya, kopi Arabika dapat tumbuh dengan baik pada ketinggian 700 – 1700 mdpl. Pada provinsi Jambi, Kopi Arabika lebih unggul pada beberapa bagian di bandingkan kopi Robusta. Selain itu, cita rasa kopi Arabika memiliki ciri khas yang meliputi keasaman, rasa rempah serta memenuhi standar kualitas kopi yang baik, peluang peningkatan produksi kopi Arabika masih terbuka lebar.

Di tahun 2020, Produksi kopi arabika berhasil menyumbang 27,15% atau setara dengan 206,96 ribu ton dari total produksi kopi Indonesia pada tahun tersebut yang mencapai 762,38 ribu ton kopi berasan. Terdapat empat provinsi di Indonesia yang menjadi sentra utama penghasil kopi Arabika, dengan kontribusi sebesar 81,88% terhadap total produksi rata-rata periode 2018-2022.

Tabel 2. Luas Areal, Produksi, dan Produktivitas Kopi di Indonesia Tahun 2016-2020

Tahun	Luas (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/Ha)
2016	1,240,657	663,871	0.535
2017	1,238,598	717,962	0.580
2018	1,241,514	722,461	0.582
2019	1,245,358	761,113	0,611
2020	1,249,615	773,432	0,619

Sumber : Dinas Perkebunan Provinsi Jambi 2020

Kopi Arabika yang dihasilkan di Kabupaten Kerinci memiliki kualitas dan cita rasa yang khas serta memiliki tingkat peluang untuk meningkatkan produksi kopi yang masih luas dikarenakan dari lahan untuk pertanaman kopi seluas 1347 ha yang baru dimanfaatkan dan menghasilkan tanaman kopi hanya sekitar 7% atau

91 hektar. (Dinas Perkebunan Provinsi Jambi, 2016). Pada Tahun 2016, Kopi Arabika Kerinci mampu memproduksi sekitar 81 ton atau 890 kg/ha. Dari segi produktivitas, hal ini menunjukkan bahwa tingkat produksi kopi arabika kerinci memiliki peluang besar untuk ditingkatkan. Menurut Balitri (2018) potensi produksi kopi Arabika dapat mencapai 1500kg/ha untuk populasi 1600-2000 pohon/ha.

Keberadaan kopi Arabika Kerinci yang identik dengan citarasa yang khas pada rasa serta aroma kopi yang membuat kopi Arabika Kerinci ini bukan hanya digemari oleh penikmat kopi di Jambi (Maryana *et al.*, 2015; Dewi *et al.*, 2016), namun juga berpotensi menjadi produk unggulan ekspor di Indonesia. Kopi Arabika Kerinci memiliki cita rasa yang khas, ditandai oleh tingkat *acidity* (keasaman), aroma rempah yang kuat, dan memenuhi kriteria sebagai kopi berkualitas tinggi (Prasetyo, 2018).

Oleh karena cita rasa Arabika Kerinci yang khas, membuka peluang usaha para pebisnis khususnya di kota Jambi. Perkembangan Kedai kopi atau kedai kopi di Jambi dimulai pada tahun 2009. Diketahui dari dinas UMKM, kedai kopi pertama di Jambi adalah Kedai Kopi *Coffeetime* (WTC). Diikuti setelahnya oleh kedai kopi Keiko. Sejak saat itu, kedai kopi mulai berkembang di Jambi, beriringan dengan ilmu penyajian minuman berbahan dasar kopi dan Barista atau orang yang ahli membuat minuman kopi di kafe atau kedai kopi (KBBI). Pada tahun sampai dengan 2023, tercatat ada sekitar 98 yang telah buka, dan beberapa diantaranya pernah menggunakan biji kopi Arabika Kerinci (Etalase kopi & Workshop 2018).

Berkembangnya bisnis kedai kopi di Kota Jambi membuat kedai kopi di

kota Jambi memiliki keunikannya masing-masing. Setiap kedai kopi di Jambi biasanya memiliki *style* dalam pengolahan minuman berbahan dasar kopi dan juga *beans* yang selalu tersedia untuk pengolahan minuman berbahan dasar kopi. Kedai kopi pada umumnya menyiapkan lebih dari 3 pilihan *beans* kopi, sesuai dengan permintaan pasar. Saat ini (Berdasarkan survei lapangan), telah didapatkan sebanyak 10 café yang menggunakan biji kopi Arabica Kerinci dalam tahun 2018-2024. Diantaranya ialah:

Tabel 3. Jumlah Penggunaan Biji Kopi Arabika Kerinci Per Bulan di 10 Kafe Kota Jambi Tahun 2018-2024

No Nama Kedai	Jumlah penggunaan biji kopi Arabika Kerinci per bulan (Kg)
1. Kopi Tanya	10
2. Jkovie	200
3. Duniawi	100
4. Kopi Broyat	8
5. Ghona	15
6. Kissa Commonplace	30
7. Koffie Kopi	200
8. Frost Lab	35
9. Etalase	25
10. Hello Sapa	80

Data primer 2024

Berdasarkan table diatas, kedai kopi broyat adalah kedai kopi yang mengolah biji kopi Arabika Kerinci sendiri, mulai dari penyangraian hingga penyajian dalam bentuk minuman. Keberadaan kedai ini menjadi salah satu tempat favorit bagi pecinta kopi untuk menikmati cita rasa kopi lokal yang khas, serta suasana yang nyaman untuk bersantai.

Namun, meskipun kedai kopi Broyat memiliki popularitas yang cukup tinggi di kalangan pengunjungnya, masih terdapat sejumlah tantangan yang dihadapi dalam mempertahankan dan meningkatkan minat konsumen terhadap kopi Arabika Kerinci yang disajikan. Salah satunya adalah memahami preferensi konsumen terhadap produk kopi yang mereka pilih. Preferensi konsumen dapat

dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti kualitas rasa kopi, harga, pelayanan, suasana kedai, dan faktor sosial budaya lainnya. Dalam konteks kedai kopi Broyat, pemahaman yang lebih mendalam tentang preferensi konsumen terhadap kopi Arabika Kerinci sangat penting untuk menjaga loyalitas pelanggan, serta untuk mengembangkan produk dan layanan yang lebih sesuai dengan kebutuhan pasar.

Dengan demikian, penelitian ini penting dilakukan untuk menggali preferensi konsumen terhadap kopi Arabika Kerinci yang disajikan di kedai kopi Broyat Kota Jambi. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna bagi pengelola kedai kopi dalam merancang strategi yang lebih tepat dalam memenuhi keinginan dan harapan konsumen. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi perkembangan industri kopi di Jambi, khususnya dalam upaya mempromosikan kopi Arabika Kerinci sebagai komoditas unggulan.

Secara keseluruhan, penelitian ini bertujuan untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai preferensi konsumen terhadap kopi Arabika Kerinci di kedai kopi Broyat Kota Jambi, serta memberikan kontribusi dalam pengembangan strategi pemasaran yang lebih efektif dalam rangka meningkatkan daya saing kedai kopi lokal di tengah kompetisi yang semakin ketat.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana karakteristik konsumen yang mempengaruhi preferensi dalam memilih kopi Arabika Kerinci di Kedai Kopi Broyat?
2. Apa saja preferensi konsumen terhadap kopi Arabika Kerinci di Kedai Kopi Broyat Kota Jambi

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis karakteristik kosumen yang mempengaruhi preferensi dalam memilih kopi Arabika Kerinci di Kedai Kopi Broyat..
2. Untuk mendeskripsikan preferensi konsumen terhadap kopi Arabika Kerinci di kedai kopi Broyat.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai preferensi bagi peneliti lainnya yang akan meneliti Preferensi konsumen terhadap penggunaan kopi Arabika Kerinci dalam pembuatan minuman berbahan dasar kopi di kota Jambi.
2. Sebagai tambahan preferensi bagi pelaku pasar kopi Arabika Kerinci di kota Jambi.
3. Hasil penelitian yang dilakukan diharapkan mampu menjadi preferensi serta pemacu untuk para pelaku pasar agar terus meningkatkan dan menjaga kualitas dan citarasa biji kopi Arabika Kerinci.
4. Bagi peneliti untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Jambi.