

BAB 2

DATA DAN ANALISA

2.1 Sejarah kopi Indonesia

Kopi Indonesia saat ini menempati peringkat keempat terbesar di dunia dari segi hasil produksi. Kopi di Indonesia memiliki sejarah panjang dan memiliki peranan penting bagi pertumbuhan perekonomian masyarakat di Indonesia. Indonesia diberkati dengan letak geografisnya yang sangat cocok difungsikan sebagai lahan perkebunan kopi. Letak Indonesia sangat ideal bagi iklim mikro untuk pertumbuhan dan produksi kopi.

Pada era Tanam Paksa atau *Cultuurstelsel* (1830—1870) masa penjajahan Belanda di Indonesia, pemerintah Belanda membuka sebuah perkebunan komersial pada koloninya di Hindia Belanda, khususnya di pulau Jawa, pulau Sumatera dan sebagian Indonesia Timur. Jenis kopi yang dikembangkan di Indonesia adalah kopi jenis Arabika yang didatangkan langsung dari Yaman. Pada awalnya pemerintah Belanda menanam kopi di daerah sekitar Batavia (Jakarta), Sukabumi, Bogor, Mandailing dan Sidikalang. Kopi juga ditanam di Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat, Sumatera, Sulawesi, Timor dan Flores. Pada permulaan abad ke-20 perkebunan kopi di Indonesia mulai terserang hama, yang hampir memusnahkan seluruh tanaman kopi. Akhirnya pemerintah penjajahan Belanda sempat memutuskan untuk mencoba menggantinya dengan jenis kopi yang lebih kuat terhadap serangan penyakit yaitu kopi Liberika dan Ekselsa. Namun di daerah Timor dan Flores yang pada saat itu berada di bawah pemerintahan bangsa Portugis tidak terserang hama meskipun jenis kopi yang dibudidayakan disana juga kopi Arabica.

Pemerintah Belanda kemudian menanam kopi Liberika untuk menanggulangi hama tersebut. Varietas ini tidak begitu lama populer dan juga terserang hama. Kopi Liberika masih dapat ditemui di pulau Jawa, walau jarang ditanam sebagai bahan produksi komersial. Biji kopi Liberika sedikit lebih besar dari biji kopi Arabika dan kopi Robusta. sebenarnya, perkebunan kopi ini tidak terserang hama, namun ada revolusi perkebunan dimana buruh perkebunan kopi menebang seluruh perkebunan kopi di Jawa pada khususnya dan di seluruh Indonesia pada umumnya. Robusta menggantikan kopi Liberika. Walaupun ini bukan kopi yang khas bagi Indonesia, kopi ini menjadi bahan ekspor yang penting di Indonesia.

Bencana alam, Perang Dunia II dan perjuangan kemerdekaan - semuanya mempunyai peranan penting bagi kopi di Indonesia. Pada awal abad ke-20 perkebunan kopi berada di bawah kontrol pemerintahan Belanda. Infrastruktur dikembangkan untuk mempermudah perdagangan kopi. Sebelum Perang Dunia II di Jawa Tengah terdapat jalur rel kereta api yang digunakan untuk mengangkut kopi, gula, merica, teh dan tembakau ke Semarang untuk kemudian diangkut dengan kapal laut. Kopi yang ditanam di Jawa Tengah umumnya adalah kopi Arabika. Kopi Arabika juga banyak diproduksi di

kebun-kebun seperti (Kayumas, Belawan, Kalisat/Jampit) di Bondowoso, Jawa Timur. Sedangkan kopi Robusta di Jawa Timur, banyak diproduksi dari kebun - kebun seperti Ngrangkah Pawon (Kediri), Bangelan (Malang), Malangsari, Kaliselogiri (Banyuwangi). Di daerah pegunungan dari Jember hingga Banyuwangi terdapat banyak perkebunan kopi Arabika dan Robusta. Kopi Robusta tumbuh di daerah rendah sedangkan kopi Arabika tumbuh di daerah tinggi.

Setelah kemerdekaan banyak perkebunan kopi yang ditinggalkan kemudian diambil alih oleh pemerintah yang baru. Saat ini sekitar 92% produksi kopi berada digarap petani-petani kecil atau koperasi.

2.2 Klasifikasi kopi

Dari sekian banyak jenis biji kopi yang dijual di pasaran, hanya terdapat 2 jenis spesies utama dari tumbuhan biji kopi itu sendiri, yaitu kopi Arabica (*Coffea Arabica*) dan Robusta (*Coffea Robusta*). Masing-masing jenis kopi ini memiliki keunikannya masing-masing dan pasarnya sendiri.

2.2.1 Biji kopi Arabika

Kopi arabika merupakan tipe kopi tradisional dengan cita rasa terbaik. Sebagian besar kopi yang ada dibuat dengan menggunakan biji kopi jenis ini. Kopi ini berasal dari Etiopia dan sekarang telah dibudidayakan di berbagai belahan dunia, mulai dari Amerika Latin, Afrika Tengah, Afrika Timur, India dan Indonesia. Secara umum, kopi ini tumbuh di negara-negara beriklim tropis atau subtropis. Kopi Arabika tumbuh pada ketinggian 600-2000 m di atas permukaan laut. Tanaman ini dapat tumbuh hingga 3 meter bila kondisi lingkungannya baik. Suhu tumbuh optimalnya adalah 18-26 °C. Biji kopi yang dihasilkan berukuran cukup kecil dan berwarna hijau hingga merah gelap.

2.2.2 Biji kopi Robusta

Kopi robusta pertama kali ditemukan di Kongo pada tahun 1898. Kopi robusta dapat dikatakan sebagai kopi kelas 2, karena rasanya yang lebih pahit, sedikit asam, dan mengandung kafein dalam kadar yang jauh lebih banyak. Selain itu, cakupan daerah tumbuh kopi robusta lebih luas daripada kopi arabika yang harus ditumbuhkan pada ketinggian tertentu. Kopi robusta dapat ditumbuhkan dengan ketinggian 800 m di atas permukaan laut. Selain itu, kopi jenis ini lebih resisten terhadap serangan hama dan penyakit. Hal ini menjadikan kopi robusta lebih murah. Kopi robusta banyak ditumbuhkan di Afrika Barat, Afrika Tengah, Asia Tenggara, dan Amerika Selatan.

2.3 Proses pengolahan kopi

Kopi akan menjalani serangkaian proses pengolahan yang panjang dari biji kopi untuk menjadi minuman kopi. Berbagai metode pengolahan biji kopi telah dicoba untuk menghasilkan minuman kopi terbaik. Dalam hal ini, proses penanaman juga turut berperan dalam menciptakan cita rasa kopi yang baik.

2.3.1 Pemanenan dan pemisahan cangkang

Tanaman kopi selalu berdaun hijau sepanjang tahun dan berbunga putih. Bunga ini kemudian akan menghasilkan buah yang mirip dengan ceri terbungkus dengan cangkang yang keras. Hasil dari pembuahan di bunga inilah yang disebut dengan biji kopi. Pemanenan biji kopi biasanya dilakukan secara manual. Pada tahap selanjutnya, biji kopi yang telah dipanen ini akan dipisahkan cangkang atau kulitnya. Terdapat dua metode yang umum dipakai, yaitu dengan pengeringan dan penggilingan dengan mesin. Pada kondisi daerah yang kering biasanya digunakan metode pengeringan langsung di bawah sinar matahari. Setelah kering maka cangkang biji kopi akan lebih mudah untuk dilepaskan. Di Indonesia, biji kopi dikeringkan hingga kadar air tersisa hanya 30-35%. Metode lainnya adalah dengan menggunakan mesin. Sebelum digiling, biji kopi biasanya dicuci terlebih dahulu. Saat digiling dalam mesin, biji kopi juga mengalami fermentasi singkat. Metode penggilingan ini cenderung memberikan hasil yang lebih baik dari pada metode pengeringan langsung.

2.3.2 Pemanggangan

Setelah dipisahkan dari cangkangnya, biji kopi telah siap untuk masuk ke dalam proses pemanggangan. Proses ini secara langsung dapat meningkatkan cita rasa dan warna dari biji kopi. Secara fisik, perubahan biji kopi terlihat dari pengeringan biji dan penurunan bobot secara keseluruhan. Pori-pori di sekeliling permukaan biji pun akan terlihat lebih jelas. Warna coklat dari biji kopi juga akan terlihat memekat.

2.3.3 Penggilingan

Pada tahap selanjutnya, biji kopi yang telah kering digiling untuk memperbesar luas permukaan biji kopi. Dengan bertambah luasnya permukaan maka ekstraksi akan menjadi lebih efisien dan cepat. Penggilingan yang baik akan menghasilkan rasa, aroma, dan penampilan yang baik. Hasil penggilingan ini harus segera dimasukkan dalam wadah kedap udara agar tidak terjadi perubahan cita rasa kopi.

2.3.4 Seni perebusan

Perebusan merupakan langkah akhir dari pengolahan biji kopi hingga siap dikonsumsi. Untuk menciptakan minuman kopi yang bercita rasa tinggi, perebusan biji kopi harus dilakukan dengan baik dan sempurna. Terdapat banyak variabel dalam perebusan biji kopi, antara lain komposisi biji kopi dan air, ukuran partikel, suhu air yang dipakai, metode, dan waktu perebusan. Kesalahan kecil dalam perebusan kopi dapat menyebabkan penurunan cita rasa.

2.3.5 Dekafeinasi

Dekafeinasi atau penghilangan zat kafein termasuk ke dalam metode tambahan dari keseluruhan proses pengolahan kopi. Dekafeinasi banyak digunakan untuk mengurangi kadar kafein di dalam kopi agar rasanya tidak terlalu pahit. Selain itu, dekafeinasi juga digunakan untuk menekan efek samping dari aktifitas kafein di dalam tubuh. Kopi dekafeinasi sering dikonsumsi oleh pecandu kopi agar tidak terjadi akumulasi kafein yang berlebihan di dalam tubuh. Proses dekafeinasi dapat dilakukan dengan melarutkan kafein dalam senyawa *metilen klorida* dan *etil asetat*.

2.4 Kompetitor dan Pemanding

2.4.1 Kompetitor

2.4.1.1 *Liberica Coffee*



Gambar 2.4.1.1

Liberica Coffee, sebuah gerai butik kopi lokal yang memperkenalkan beragam kopi berkualitas tinggi asli dari berbagai wilayah di Indonesia. Saat ini *Liberica Coffee* telah beroperasi sejak pertengahan 2011. *Liberica Coffee* berkeinginan pula meningkatkan pemahaman para pecinta kopi untuk lebih dalam mengenal cara-cara terbaik dalam penyajian kopi, sehingga rasa, aroma, dan tekstur kopi tersebut dapat dinikmati sepenuhnya.

2.5 Data Umum

2.5.1 Sejarah

Warung Kopi Tinggi



Gambar 2.5.1

1878 Generasi I - Liauw Tek Soen

Warung Tinggi dahulu merupakan sebuah warung yang berada di jalan Moolen Vhiet Oost (Batavia) yang sekarang terkenal dengan nama Jalan Hayam Wuruk. Dahulu warung tersebut berjualan makanan seperti warteg dan barang-barang kebutuhan rumah tangga.

1927 Generasi II – Liauw Tek Siong

Di tahun 1927, warung tersebut di bangun secara besar-besaran menjadi sebuah Toko dengan memakai sebuah nama Tek Soen Hoo yang tetap berjualan makanan, pakaian dan ditambah dengan minuman kopi. Karena di jaman ini, banyak pelanggan warung tinggi coffee yang hanya meminum kopi sehingga membuat Liauw Tek Siong memfokuskan usahanya ke kopi bubuk. Kopi di jaman ini hanyalah satu macam dan hanya dapat dibeli pada seorang ibu yang membawanya menggunakan bakul di atas kepalanya, sehingga muncullah arti dari logo warung tinggi coffee sendiri.

1938 Generasi III – Liauw Thian Djie (Wudjan Widjaja)

Warung Tinggi Coffee mulai berkembang dan menambah jenis kopi lainnya yang diracik sendiri oleh Bapak Liauw Thian Djie. Kopi pertama yang diraciknya adalah Kopi Luwak yang mana perkebunan kopi jaman tersebut masih dikelola oleh orang-orang Belanda. Selang beberapa tahun kemudian, mulailah beliau menemukan beberapa racikan kopi lainnya, yaitu Torabica (yang sekarang dikenal dengan nama Rajabika, Arabica Spesial, Arabica Super dan Robusta). Karena permintaan dan peminat kopi bertambah, maka

beliau memutuskan membeli mesin goreng yang lebih canggih buatan Belanda.

1978 Generasi IV – Liauw Hiong Yan (Rudy Widjaja)

Di tahun 1978, warung tinggi di kelola oleh Liauw Hiong Yan yang lebih di kenal dengan Bapak Rudy Widjaja. Di jaman tersebut, semakin banyak macam kopi yang diracik nya. Sehingga membuat Warung Tinggi Coffee bertambah besar dan mempunyai pabrik pengolahan kopi sendiri. Dari Warung Tinggi Coffee, jenis macam kopi bertambah banyak, salah satunya, yakni Kopi Jantan dan Kopi Betina yang ditemukan pertama kali oleh Bapak Rudy Widjaja. Kopi Jantan lebih disukai oleh kalangan para pria karena menurut Bapak Rudy Widjaja, rasa dari kopi Jantan sendiri sangat keras. Sedangkan Kopi Betina lebih banyak disukai oleh kalangan anak muda karena aroma kopi Betina yang special.

1998 Generasi V – Angelica Widjaja

Di tahun 1998, Warung Tinggi diberikan kepada generasi ke 5 yaitu Ferry Widjaja. Namun, di tahun 2002 Bapak Ferry Widjaja meninggal akibat kecelakaan tunggal yang menimpanya, sehingga Warung Tinggi Coffee di kelola oleh adiknya, yaitu Angelica Widjaja. Di tangan Ibu Angelica Widjaja, Warung Tinggi Coffee lebih dikenal dan bertambah variasinya jenis kopi-kopi yang dihasilkan, juga mampu menembus pangsa pasar seperti supermarket, hotel dan perkantoran. Selain itu bukan hanya di Indonesia saja, sekarang Warung Tinggi Coffee menambah jalur usaha nya melalui ekspor ke Jepang dan Amerika Serikat.

2.5.2 Motto Warung Kopi Tinggi

“Kualitas Terjamin, Baik dan Enak diminumnya”.

2.5.3 Produk Warung Kopi Tinggi

Ada beberapa racikan kopi khusus yang tersedia di Warung Kopi Tinggi, yaitu :

- ***Excellence Coffee*** adalah jenis kopi Arabica dan Robusta pilihan, khusus di pilih secara manual untuk diambil biji-biji dengan ukuran yang paling besar. Rasa dari

kopi ini sendiri cenderung keras, dan lebih cocok bagi peminum yang sudah terbiasa meminum kopi.

- **Kopi Jantan** adalah Jenis kopi ini khusus dipilih secara manual untuk biji-biji yang berbentuk bulat atau *round* saja, berbeda dari biji kopi umumnya yang berbentuk pipih atau setengah lingkaran, kopi ini berbentuk bulat sempurna tidak ada bagian yang pipih, kopi jantan warung tinggi ini terdiri dari Jantan Robusta dan Jantan Arabica yang di lebur menjadi 1 campuran yang keras dan berkadar kafein banyak.
- **Rajabica** merupakan salah satu dari sekian banyak jenis kopi campuran yang komposisinya masih dipertahankan dari tahun 1938 oleh generasi ketiga Wudjan Widjaja. Campuran dari biji-biji Arabica Toraja, Arabica Mandhailing, Robusta Bengkulu dan Robusta Lampung ini merupakan kopi yang banyak diminati oleh orang-orang Jepang, China, Taiwan, dan juga lokal. Rasanya sendiri adalah keras dan pahit, pahit yang bisa menyisa di mulut, dengan aroma yang sangat khas wanginya.
- **Arabica Spesial** hampir sebagian besar campuran dari kopi ini adalah berbagai macam kopi Arabica, seperti Arabica Toraja, Arabica Mandhailing, Arabica Timor-Timur sehingga sudah bisa di tebak kalau rasa dari kopi ini adalah lebih asam dari kopi lain dan aromanya berkhas wangi Arabica, untuk rasanya sendiri kopi ini tidak terlalu pahit, dan akan lebih nikmat diminum apabila dicampur dengan *creamer* atau susu, dan gula.
- **Arabica Super** campuran yang seimbang antara Arabica dan Robusta, membuat Arabica Super menjadi kopi yang memiliki rasa yang pahit dan wangi yang berimbang dengan harga yang terjangkau, kopi ini banyak diminati untuk pemakaian di hotel, cafe, atau pun restaurant dengan penyajian dari kopi tubruk, *brew*, atau pun menggunakan mesin espresso.
- **Arabica Extra** dibuat untuk menjangkau kalangan baru peminum kopi, dengan rasa yang tidak terlalu pahit dan tidak keras dan harga yang murah, kopi ini banyak di minati.
- **Robusta** Dari namanya sudah dapat kita tebak kalau kopi ini 100% kopi Robusta, dengan campuran biji kopi robusta dari berbagai daerah, kopi ini terasa sangat kental
- **Robeko** sendiri sebenarnya adalah singkatan dari Robusta Ekonomis, kopi ini muncul di tahun 1990, dari namanya yang ekonomis, harga dari kopi ini memang ekonomis dan sengaja di ciptakan untuk mengambil pangsa pasar mini market dan sejenisnya.

- **Wartin** tidak terlalu berbeda dari Robeko, kedua kopi ini kami gunakan untuk mengambil pangsa pasar kelas menengah dengan rasa yang tidak kalah dari kopi-kopi campuran kami
- **Kopi Jahe** Kopi ini muncul di tahun 1995, ide dari kopi ini sendiri adalah dari generasi ke 4 Warung Tinggi Coffee yaitu Rudy Widjaja, yang ketika itu adalah penggemar olah raga dan beliau merasa alangkah baiknya kalau ada minuman kopi yang sekaligus bisa menghangatkan badan ketika berolah raga, maka tercetuslah jenis kopi ini, kami tidak menggunakan sembarang jahe, melainkan jahe murni dan kopi murni yang membuat rasa kopi ini sangat berciri khas.

2.6 Target Sasaran

1. Geografis : Domisili di JABODETABEK
2. Demografis : 20 – 45 tahun (Primer)
<25 tahun, >45 tahun (Sekunder)
Kalangan B, B+, A
3. Psikografis : Pria dan wanita yang gemar meminum kopi, memiliki *passion* terhadap kualitas kopi terbaik.

2.7 Analisa SWOT

Strength (Kekuatan)

- Warung Kopi ini adalah yang tertua di Jakarta yang menyajikan kopi yang berasal dari biji kopi lokal terbaik Indonesia.
- Memiliki nilai budaya, warisan dan pengalaman dalam hal meracik biji kopi yang sudah turun-menurun.
- Menjadi Warung Kopi lokal yang tertua dan menjual biji kopi khas Indonesia yang dikenal secara meluas.
- Toko kopi sekaligus pabrik kopi yang sudah ada selama puluhan tahun ini, menjadi kopi yang langka dan oleh karena itu perlunya dikenal oleh khalayak luas maupun mancanegara dengan keunikannya sendiri.

Weakness (Kendala)

- Identitas visual yang kurang efisien dan terlalu rumit untuk di aplikasikan ke media lainnya.
- *Brand* kurang begitu terkenal.

Opportunities (Peluang)

- Minat masyarakat masih sangat tinggi dalam meminum kopi.
- Banyaknya para wisatawan asing yang gemar meminum kopi.

Threat (Ancaman)

- Kompetitor-kompetitor lain yang sudah lebih dikenal di kalangan masyarakat dengan menjual berbagai macam kopi, *packaging* yang menarik dan tempat yang menjual.
- Banyak masyarakat yang masih beranggapan dengan meminum kopi, akan mendapatkan dampak yang berbahaya bagi kesehatan tubuh.

