



EKSISTENSI KOPI LOKAL TERHADAP PERMINTAAN KONSUMEN CAFE TRADISIONAL DAN CAFE MODERN DI KOTA BANDUNG, JAWA BARAT DAN KOTA MATARAM, NTB

Oleh
Ainul Yakin¹, Herlina², Hendri Yadi Saputra³
^{1,2,3}Politeknik Pariwisata Lombok
Email: ainuyakin@gmail.com

Abstrak

Penelitian yang berjudul: Eksistensi kopi lokal terhadap Permintaan Konsumen Cafe Tradisional dan Cafe Modern di Kota Bandung - Jawa Barat dan Kota Mataram – NTB merupakan penelitian deskriptif kualitatif tentang kopi lokal yang ada di Kota Bandung dan Kota Mataram. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana eksistensi kopi lokal terhadap permintaan konsumen café tradisional dan café modern dan untuk mengetahui faktor determinan eksistensi kopi lokal sehingga banyak diminati oleh para pecinta kopi (konsumen). Instrumen dalam penelitian ini adalah, dokumen panduan wawancara dan dokumen angket, Teknik pengumpulan data adalah: Wawancara, observasi, angket, Focus Group Discussion (FGD) dan studi literatur. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan tujuan untuk menganalisis eksistensi kopi lokal dan faktor determinan dari kopi lokal. Adapun hasil dalam penelitian ini adalah secara keseluruhan, bahwa eksistensi kopi lokal baik di kota bandung-jawa barat dan kota mataram-lombok cukup di minati di tandai dengan banyak nya permintaan kopi lokal dengan variasi minuman dari minuman panas hingga minuman dingin, dan di tandai juga dengan menjamurnya café-café baik di kota hingga di desa. Sedangkan faktor determinan eksistensi kopi lokal adalah variasi rasa yang dihasilkan dari kopi lokal tersebut, cara penyajian serta edukasi kepada konsumen yang dilakukan oleh barista merupakan salah satu faktor yang mendukung eksistensi kopi lokal baik di café tradisional maupun café modern. Dengan ini dapat disimpulkan bahwa eksistensi kopi lokal dan determinan eksistensinya masih sangat dibutuhkan untuk dikembangkan dengan sistem seduh, penyajian dan edukasi kopi terhadap pelanggan/konsumen baik di kota bandung maupun di kota mataram.

Keywords: Eksistensi Biji Kopi Lokal, Kafe Tradisional Dan Modern.

PENDAHULUAN

Kopi merupakan sekelompok tumbuhan berbentuk pohon dalam marga *Coffea*. Jenis ini memiliki sekitar seratus spesies, namun dari seratus spesies itu hanya dua jenis yang memiliki nilai ekonomis, yaitu arabika dan robusta. Arabika merupakan spesies kopi yang dianggap paling enak rasanya karena cita rasa dari hasil seduhannya yang menghasilkan rasa asam, kecut, dan terkadang kita bisa mendapatkan rasa buah atau rasa kacang-kacangan, di bandingkan dengan jenis kopi robusta, yang hanya menghasilkan cita rasa

pahit. Spesies robusta ini memiliki kafein yang lebih tinggi dibandingkan jenis arabika, dimana zat kafein tersebut dapat memberikan efek pada tubuh, yaitu tubuh akan merasa lebih segar, hal ini yang membuat kopi terus digemari oleh banyak kalangan (Bastian, 2015).

Tanaman kopi adalah tanaman tahunan yang hanya menghasilkan sekali dalam satu tahun, perawatan yang dilakukan terhadap kopi ini cukup berbeda jika dilihat dari jenis kopinya, lokasi penanaman dari kopi berbeda-beda mulai dari ketinggian, suhu udara, dan



curah hujan yang sesuai untuk pertumbuhan dan produksi tanaman kopi. Kondisi ini disesuaikan dengan jenis kopi yang akan ditanam.

Ketinggian tempat untuk kopi Robusta, Arabika dan Liberika bervariasi yaitu masing-masing berkisar: 100–600; 1.000–2.000 dan 0–900 m dpl. Kondisi tersebut menyebabkan suhu udara untuk ke tiga jenis kopi berbeda, tidak sama antara yang satu dengan yang lainnya yaitu masing-masing berkisar 21–24; 15 – 25 dan 21–30°C. Curah hujan yang dibutuhkan kopi Robusta dan Arabika sama yaitu berkisar 1.250–2.500 mm/tahun sedangkan untuk kopi Liberika nilainya lebih tinggi yaitu berkisar 1.250–3.500 mm/tahun. Bulan kering (curah hujan kurang dari 60 mm/bulan) untuk kopi Robusta dan Liberika sama yaitu sekitar 3 bulan/tahun sedangkan untuk kopi Arabika berkisar 1-3 bulan/tahun. Selain itu ada pula beberapa Varietas kopi antara lain: burbon, catimor, catuai, catura, Columbia, Ethiopia heirloom, gesha, pacamara, SL2B, SL34, tekisic, typica, villa sarchi, villa lobos.

Kualitas dari secangkir kopi yang kita dapat nikmati bersama di kafe, kedai, warung kopi dan lainnya tidak terlepas dari seluruh rangkaian proses kopi tersebut, dimulai dari pemilihan bibit, penanaman, panen, pasca panen, pemanggangan hingga proses penyeduhan kopi, proses-proses tersebut sangat mempengaruhi kualitas dari kopi. Hal lain yang mempengaruhi kualitas atau rasa dari minuman kopi itu sendiri adalah asal kopi tersebut, yaitu dimana kopi tersebut di tanam, hal tersebut juga sebagai salah satu faktor yang mempengaruhi dari hasil akhir minuman kopi yang dapat di nikmati oleh pecinta kopi/konsumen.

Seperti yang kita ketahui bersama bahwa kopi di Indonesia sangat beragam sesuai dengan daerah kopi tersebut berasal, daerah asal kopi di seluruh nusantara ini memiliki ciri khas tersendiri, dan memiliki karakteristik yang unik. Di Indonesia dan dunia secara

umum menanam kopi arabika dan robusta, hampir 90% kopi produksi Indonesia adalah kopi dengan jenis robusta, dan sisanya adalah arabika yang dimana arabika hasil Indonesia ini yang menempatkan Indonesia merupakan Negara yang cukup dipertimbangkan sebagai Negara yang memiliki kualitas kopi yang baik dan masuk kedalam jajaran kopi terbaik di dunia.

Ada tiga daerah utama yang menghasilkan kopi di Indonesia, yaitu Jawa, Sumatera, dan Sulawesi. Jawa merupakan daerah terbesar yang menghasilkan kopi, Jawa juga merupakan daerah yang dikenal yang memiliki kopi Arabika yang memiliki cita rasa yang tinggi, dan terkenal juga dengan salah satu penghasil kopi tertua dan terbaik di dunia, yaitu Old Java.

Setelah kopi masuk ke Indonesia di akhir abad ke-19, kopi terus berkembang hingga saat ini, fenomena mengkonsumsi kopi sudah menjadi gaya hidup masyarakat dunia, khususnya masyarakat Indonesia, lima tahun belakangan ini kopi sudah sangat digemari untuk dikonsumsi, menjadi gaya hidup hampir semua kalangan masyarakat Indonesia, mulai dari kopi dengan penyeduhan tradisional hingga modern, dengan berbagai varian minuman dengan dasar minuman kopi dicampur dengan beberapa bahan tambahan lainnya.

Minuman kopi sangat mudah didapatkan sekarang ini, dari kopi yang kita temui di kedai-kedai kopi, kopi dalam kemasan yang dapat langsung di seduh sendiri, hingga kopi dalam bentuk kemasan botol siap minum, akan tetapi trend bermunculan banyaknya kedai-kedai kopi yang menyediakan pilihan jenis kopi dengan berbagai fasilitas tambahan yang dimiliki, dengan tempat yang ditata apik sehingga dapat menarik minat penikmat kopi untuk sekedar menikmati kopi, hingga dijadikan tempat berkumpul atau melakukan pertemuan-pertemuan penting lainnya.

Warung kopi adalah bagian dari irama kehidupan dan dianggap teman setia para



.....S
kaum muda dan tua di kota Bandung. Secara sosio-cultural, hampir semua kalangan, mulai dari rakyat biasa hingga kalangan elit selalu minum di warung kopi (Ega et al., 2019). Warung kopi ini sejak awal kemunculannya cenderung digunakan sebagai tempat bersilaturahmi antar sesama peminum kopi yang merupakan satu hobi, lambat laun keberadaan warung kopi ini menjadi sebuah trend yang banyak diminati oleh semua kalangan terutama kalangan muda milenials (Ega et al., 2019).

Warung kopi atau kedai kopi (umumnya disingkat Warkop) adalah tempat usaha yang utamanya menyajikan kopi dari berbagai jenis, misalnya espresso, latte, cappuccino (Wikipedia, 2022). Dari suatu pengamatan budaya, warung kopi dapat dilihat sebagai pusat interaksi sosial; warung kopi memberi kesempatan kepada anggota-anggota sosial untuk berkumpul, berbicara, menulis, membaca, menghibur satu sama lain, atau menghabiskan waktu, baik secara individu atau dalam kelompok kecil. Hal ini dapat ditemukan pada masyarakat Minang kabau yang warung kopinya disebut dengan lapau.

Senada dengan apa yang diungkapkan oleh (Rachman, 2018) mengatakan bahwa keberadaan warung kopi bukan hanya sekedar warung biasa akan tetapi sebagai magnet bagi para penikmat kopi dalam bertemu dan berdiskusi terkait aktivitas bisnis dan pembelajaran sekolah dan kuliah termasuk aktivitas diskusi tema-tema terkait tugas kantor. Belakangan ini perkembangan warung kopi menjadi sebuah gaya hidup lifestyle yang terus menerus berkembang.

Dari hasil observasi lapangan yang dilakukan oleh (Rachman, 2018), menyatakan bahwa ada beberapa komunitas yang sering berkumpul di warung kopi, dan komunitas ini selalu memunculkan perkembangan secara signifikan. Komunitas ini telah melahirkan sebuah subkultur baru, yaitu komunitas warung kopi, seperti komunitas pemusik,

komunitas organisasi mahasiswa, dan komunitas pecinta klub sepakbola dan banyak lagi komunitas lainnya yang bermunculan. Bagi sebagian besar pecinta kopi, beranggapan bahwa menikmati secangkir kopi merupakan sebuah hal yang biasa dilakukan untuk melepaskan kepenatan.

Istilah kata cafe berasal dari bahasa Prancis yang berarti kopi (Rasmikayati et al., 2020). Pengertian coffee shop sendiri adalah suatu tempat yang identik dengan meja-meja dan kursi yang tertata rapi dan juga sofa yang nyaman, menjual aneka varian kopi dan makanan kecil sebagai penunjang disertai alunan musik dan suasana nyaman yang dapat dirasakan oleh konsumen (Rasmikayati et al., 2020).

Coffee shop dikategorikan kedalam restoran yang informal dan biasanya buka untuk 24 jam dan itu sering di temui di hotel, tetapi karena perkembangan dan kebutuhan pelanggan yang sangat komplek dan tidak ada habisnya, perkembangan coffee shop seperti sekarang ini yaitu suatu restoran informal yang menyediakan beberapa makanan ringan, minuman dan menyediakan tempat untuk bersantai dan belum tentu berlokasi di hotel, tetapi bisa di ruko atau mall dan sebagainya. Konsep tersebut sudah berbeda dengan coffee shop yang dahulu yaitu yang mempunyai tujuan utama untuk menjual kopi dan biasanya penyebutannya adalah coffee shop yang sekarang hampir sama konsepnya dengan Cafe (Cousins et al., 2002).

Kondisi ril dilapangan menurut hasil penelitian awal yang dilakukan oleh peneliti adalah, adanya kopi lokal yang digunakan di beberapa cafe dan warung kopi di Lombok sehingga membuat peneliti menjadi ingin mengkaji lebih dalam terkait dengan keberadaan Kopi Lokal tersebut, dari uraian tersebut diatas maka penelitian ini akan mengkaji tentang eksistensi dari biji kopi lokal terhadap permintaan konsumen, dan faktor-faktor determinasi yang mempengaruhi eksistensi kopi lokal terhadap permintaan



konsumen, baik pada café tradisional maupun pada café modern yang berada di kota Bandung dan kota Mataram.

Rumusan Masalah

Fokus penelitian ini adalah tentang eksistensi Kopi lokal terhadap permintaan konsumen antara lain:

1. Bagaimana eksistensi kopi lokal terhadap permintaan konsumen pada cafe tradisional dan modern?
2. Apa saja faktor determinan eksistensi kopi lokal banyak diminati oleh para pecinta kopi?

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah Sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana eksistensi kopi lokal terhadap permintaan konsumen pada cafe tradisional dan modern?
2. Untuk mengetahui faktor determinan eksistensi kopi lokal banyak diminati oleh para pecinta kopi.

Manfaat dan Luaran Penelitian

- A. Secara teoritis, manfaat dari penelitian ini adalah: hasil penelitian ini juga dapat dijadikan sebagai rujukan kepada pemerintah sebagai panduan pengembangan biji kopi, usaha kopi yang ada di Bandung dan Mataram.
- B. Secara praktek, penelitian ini dapat dimanfaatkan stakeholder's yang mengembangkan kuliner makanan dan minuman terutama coffee shop serta pegiat UMKM yang fokus kepada pengembangan usaha kedai kopi Bandung dan Mataram-Lombok.
- C. Adapun luaran dari penelitian ini adalah Publikasi Jurnal Bereputasi sehingga bisa menjadi referensi utama bagi para users dan peneliti selanjutnya yang berkaitan dengan kopi.

LANDASAN TEORI

Kopi Lokal

Selain luas lahan, produksi kopi robusta NTB jauh lebih banyak dibanding arabika. Robusta diyakini bisa menjadi masa depan kopi lokal andalan Nusa Tenggara Barat. Sampai saat ini kopi lokal belum masuk peta kopi Nasional, padahal daerah itu punya potensi besar untuk satu level dengan daerah-daerah pemasok kopi terbesar di Indonesia. Tidak mudah untuk mencapai kesana, tetapi semangat itu kini mulai ditumbuhkan oleh kedai kopi lokal di Kota Mataram, (Kompas, 2022). Dari potensi yang dilihat langsung dilapangan bahwa kopi lokal di Kota mataram-NTB ini sangat memenuhi syarat untuk dikembangkan dan untuk di Ekspor karena dilihat dari kualitas dan variasi rasanya, tetapi kekurangannya adalah belum di akuinya kopi lokal NTB pada level Nasional (Mujib, 2022).

Standar Kualitas Biji Kopi

Dalam menentukan kualitas suatu produk, pastinya ada beberapa standar baku yang digunakan, sehingga kita dapat menentukan mana produk yang dikatakan berkualitas/baik, maupun tidak berkualitas/kurang baik. Dalam hal penentuan kualitas biji kopi ada standar baku yang di perhatikan baik mulai dari pemilihan bibit, penanaman, panen, pasca panen, hingga dalam proses pengolahan biji kopi menjadi sebuah minuman yang di sajikan kepada konsumen.

METODE PENELITIAN

Desain Dan Metode Penaelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif (qualitative research). Metode penelitian kualitatif sebagaimana yang diungkapkan Bog dan Taylor dalam (Moleong, 2019) sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Selain itu, metode penelitian kualitatif menurut Malatuny (Malatuny, 2016) adalah



.....S
cara untuk mendeskripsikan dan menganalisis fenomena, peristiwa, aktivitas sosial, sikap kepercayaan, persepsi, pemikiran orang secara individual maupun kelompok.

(Putria et al., 2020) dalam Memahami Penelitian Kualitatif menerangkan bahwa metode ini digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci.

Jenis dan Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data Primer adalah pengambilan data dan informasi dari sumber utama yaitu 1). Para pecinta Kopi, 2). Pengembang Kedai Kopi 3). Peracik Kopi (Barista), 4). Akademisi dan 5). Petani Kopi dan dari Pemerintah setempat. Sedangkan data sekunder adalah data pendukung penelitian yang diperoleh dari internet, media cetak, media elektronik yang relevan dengan judul penelitian seperti data tentang perkembangan kopi, faktor pendukung eksistensi dan trend perkembangan cafe lokal dan modern.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini adalah Kota Mataram-Nusa Tenggara Barat dan Kota Bandung Jawa Barat, adapun waktu penelitian mulai bulan April 2022 s/d bulan Septembaer 2021 kurang lebih selama 5 bulan.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penilitian ini yaitu dengan cara mengumpulkan data dari hasil instrument penelitian dibawah ini:

1. Observasi: dilakukan melalui pengamatan lapangan dan pencatatan fenomena yang terjadi, Di Kota Bandung dan Kota Mataram, Informan: pengumpulan data dari beberapa jenis informan seperti: 1). Para pecinta Kopi, Supplier Kopi 2). Kedai Kopi 3). Peracik Kopi (Barista), 4). Akademisi dan 5). Petani dan dari Pemerintah setempat yang berkaitan dengan penelitian yaitu data tentang perkembangan kopi, faktor

pendukung eksistensi dan trend perkembangan cafe lokal dan modern dengan jumlah informan adalah 40 informan, mengapa harus wawancara dilakukan kepada kelima unsur tersebut, karena kelima unsur informan tersebut dianggap mampu memberikan informasi yang valid terkait pengetahuan tentang biji kopi lokal.

2. Hal yang dianggap primer dalam penelitian ini adalah komunikasi dengan informan, karena kebutuhan informasi penelitian ini berkaitan dengan data tentang karakteristik obyek penelitian seperti: informan adalah orang tertentu yang faham tentang kopi dan mengembangkan kopi, menjadi supplier dan pengembang cafe baik yang tradisional ataupun cafe modern. Sedangkan observasi informan dilakukan untuk melengkapi dan memantapkan data yang diperoleh melalui komunikasi informan yang sudah ditentukan.
3. Wawancara: Wawancara dilakukan kepada 40 informan informan dan pihak yang berkaitan dengan pengembangan kopi dan produk kopi pada lokus penelitian yang sudah ditetapkan oleh tim peneliti. Wawancara dilakukan kepada 5 unsur pegiat kopi krn dianggap sanagat faham terkait biji kopi lokal, dari cara menanam, memelihara, mensuplai, memproses paska panen, memilah biji yang baik dan bener dan bagaimana cara meroasting dan meracik kopi yang baik.
4. Focus Group Discussion (FGD): dilakukan di dua lokus penelitian dengan mengundang 40 informan dari 5 unsur diatas seperti : 1). Para pecinta Kopi, Supplier Kopi 2). Kedai Kopi 3). Peracik Kopi (Barista), 4). Akademisi 5). Petani dan dari Pemerintah setempat yang berkaitan dengan penelitian yaitu data tentang perkembangan kopi, faktor pendukung eksistensi dan trend perkembangan kafe lokal dan modern



dengan Batasan materi yang sudah ditentukan oleh peneliti.

5. Studi literatur (dokumentasi) yaitu mengumpulkan data dengan cara menelaah buku-buku atau literatur yang berkaitan dengan pengembangan kopi dan berbagai fenomena pengunjung warung kopi, pengetahuan dan kajian kajian tentang budaya komunitas warung kopi, jurnal ilmiah atau tulisan tulisan pengalaman yng ada di media internet.

Instrumen penelitian

Instrumen penelitian yang digunakan adalah wawancara, observasi, dan angket dan dokumentasi yang diberikan kepada Pemerintah daerah, masyarakat pengusaha warung kopi, masyarakat secara umum pengembang kedai kopi, peracik kopi dan Konsumen pecinta kopi secara khusus untuk mengetahui pendapat serta penilaian terhadap eksistensi kopi terhadap keberadaan cafe tradisional dan modern di Bandung dan Kota Mataram.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini berupa analisis kualitatif deskriptif induktif (diluar data yang sudah ditentukan), yakni analisis yang mendeskripsikan atau menggambarkan fenomena yang berhubungan antara fenomena yang diteliti dengan eksplisit, akuntabel dan dapat dikenal (Meleong.I.J.2019).

Subjek dan objek penelitian: Subjek dari penelitian ini adalah masyarakat pecinta kopi pemerintah setempat Bandung Jawa barat sebagai pengambil kebijakan, serta para pengusaha dan pecinta Kopi di Kota Bandung dan Kota Mataram.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Eksistensi kopi lokal terhadap permintaan konsumen pada kafe tradisional dan modern.

1. Data yang diperoleh dari hasil Observasi.

Data yang diperoleh dari hasil Observasi Lapangan di Lombok- Mataram dengan

beberapa unsur Pelaku dan penikmat kopi seperti: 1). Para pecinta Kopi, 2). Pengembang Kedai Kopi 3). Peracik Kopi (Barista), 4). Akademisi dan 5). Petani Kopi dan atau dari Pemerintah setempat.

- a. Pecinta Kopi di Mataram inisial (San) mengatakan sebetulnya kopi local Lombok ini berpotensi besar dalam pengembangannya sampai pada ekspor keluar negeri, permintaan kopi local terhadap kafe – kafe di Lombok ini banyak tetapi produksinya yang tidak memadai dikarenakan luas lahan yang tidak mencukupi sehingga berpengaruh terhadap jumlah produksi kopi local. Permintaan pasar/konsumen ini bukan hanya pada kafe modern tetapi juga kafe tradisional dengan kopi tubruk nya dan model seduh tradisionalnya.
- b. Pengembang kedai Kopi di Lombok: Produksi kopi di Lombok/di NTB ini cenderung terbatas dan banyak sekali kopi dari luar Lombok yang di gunakan dalam pemenuhan permintaan konsumen yang meminta biji kopi maupun kopi Tubruk (Agil, 2022).
- c. Barista/Peracik Kopi: Kopi Lokal biasanya tidak banyak terdapat di kafe modern karen para supplier atau roaster tidak sedikit menyalurkannya keluar daerah sehingga kami di kafe – kafe di Kota Mataram tidak kebagian, sudah sedikit produksinya semestinya harus di manfaatkan untuk kebutuhan local dulu dengan cara dikonsumsi dan di distribusi disekitar Lombok – NTB. Lebih bayak para pengepul kopi yang sudah faham harga kopi cenderung lebih banyak disalurkan ke Luar daerah sehingga kita kesulitan untuk melihat perkembangan produksi kopi local di Lombok (Ahsan, 2022).
- d. Dari unsur Akademisi: Perkembangan Kopi local sangat terbatas dikarenakan Suplay Chain / rantai nilai kopi tidak berjalan lancar dan berkesinambungan



-S
- yang diawali dari hulu ke hilir seperti dimulai dari produksi kopi dan pertumbuhan biji kopi (on farms) yang meliputi: Kualitas tanaman kopi, kurangnya pengetahuan tentang kopi, kurangnya isu tentang penyakit dan induksi kopi, peralatan pertanian yang belum tercukupi oleh pemerintah. Adapun yang termasuk produksi kopi dan pertumbuhan biji kopi (off farms) adalah: kelompok petani, kelompok pemasaran, proses paska panen, penilaian standard, peralatan panen, kecakapan dalam pengelolaan keuangan dan standar yang berkelanjutan untuk pengembangan biji kopi adalah: pengetahuan tentang manajemen bisnis, peralatan yang berkualitas, penanganan peralatan yang berkualitas, pengembangan produk dan strategi pemasaran yang berkualitas, pelatihan keuangan dan karyawan yang terlibat dari semua yang disampaikan oleh Pak Giri lebih banyak yang tidak berjalan dilapangan dengan berbagai macam kondisi dan kendala.
- e. Dari Petani Kopi: Biji kopi yang ada di Sembalun ini lebih banyak yang robusta itu yang kita olah sehingga menjadi beberapa profile roasting
Ada yang light, medium dan ada yang dark. Dan tidak bisa dipungkiri memang produksi kopi sangat terbatas dimana proses pasca panen yang belum bisa dilakukan dengan baik dan menghasilkan biji yang kualitasnya kurang bagus juga.
 2. Data yang diperoleh dari Hasil Wawancara di Mataram.
 - a. Hasil wawancara pada backyard experience kafe: seperti wawancara sebelumnya bahwa perkembangan kopi Lombok akhir – akhir ini sangat pesat sehingga menambah jumlah tempat tongkrongan anak – anak muda millennials (dias, 2022). Kopi Lokal cukup eksis dalam mengimbangi keberadaan kopi luar Lombok dari segi rasa dan jenis kopi yang ditanam oleh petani dikawasan Sembalun Lombok Timur dan di daerah lain di Pulau sumbawa seperti Sumbawa Punik, Batu Dulang dan kota Bima. Kopi lokal ini banyak juga di kirim keluar daerah dan keluar negeri, Kopi Lokal di Lombok Sudah memenuhi kualitas rasa dan produknya karena banyak Barista dan Petani serta peracik kopi sudah faham dan banyak yang sudah melalui pelatihan untuk mempelajari kopi.
 - b. Hasil wawancara pada kafe Acibara kafe modern di Rembige Kota Mataram: Perkembangan Kopi local sejauh ini masih bisa bersaing secara kualitas dengan kopi luar, dengan perkembangan kopi local yang bersumber dari sembalun bumbung bisa memberikan warna dalam perkembangan kopi local yang menasional bahkan bisa meng-internasional pertumbuhan kopi di Lombok didominasi oleh biji kopi robusta karena lebih banyak para peminum kopi masih menggunakan gula sehingga robusta lebih banyak beredar dilombok. Biji kopi lain seperti luar NTB dan Internasional masih ada yang masuk ke Acibara akan tetapi kita lebih banyak menggunakan kopi local karena owner acibara mempunyai kebun sendiri di sembalun bumbung dengan proses sendiri dan meracik sendiri untuk mengembangkan kopi local. Acibara lebih banyak menggunakan kopi robusta dalam penjualan produk karena pelanggan juga lebih suka minum kopi dengan gula sehingga kreasi minuman kopi kita lebih variatif dan fleksibel yang ditawarkan kepada pelanggan dengan basic jenis kopinya dari robusta. Kopi Lokal sejauh ini belum ada identitas rasa yang bisa dibawa dan di jelaskan kepada pembeli atau penikmat kopi sehingga tidak ada konsistensi rasa kopi dan setiap tahun akan berbeda – beda karena dipengaruhi oleh cuaca dan pohon penanaman seperti



rasa kopi yang terdapat di Bandung yaitu kopi Malabar yang mempunyai cita rasa yang berbeda setiap tahunnya. Kualitas rasa kopi akan muncul pada saat kopi dipetik merah dengan proses yang baik dan penyeduhan yang sesuai dengan standar peracik kopi maka kualitas tersebut akan terjaga.

- c. Data dari Hasil wawancara pada Kedai Kopi Tujak Tradisional: Bahwa kopi Lokal lebih banyak beredar dilapangan bahkan dan bisa dikirim ke Luar Negeri dengan proses yang sesuai dengan standar proses yang proper dan sesuai perkembangan zaman. Tidak lagi prosesnya asalan seperti dahulu sebelum para petani dan prosesor kopi memahami tentang standar Bertani dan memproses paska panen. Kopi lokal ini banyak digemari oleh warga lokal dan interlocal yang faham tentang rasa kopi yang berbeda dengan kopi luar dengan citarasa yang enak dan bisa bersaing, pemertahanan kopi local ini harus dilakukan karena spesialisasi kopinya bisa mengalahkan kopi luar dan cara pemrosesannya sudah mulai bersandar nasional yang digunakan oleh kebanyakan kalangan/perusahaan yang faham tentang pemrosesan biji kopi yang baik faktor determinan yang bisa dipertimbangkan untuk pemertahanan kopi local adalah bisa dilihat dari maraknya penjual kopi yang ada dilombok dan meningkatnya kebiasaan atau budaya minum kopi setiap pagi dengan rasa dan aroma coklat didalamnya. Pemilihan green bean pada saat panen juga sangat perlu sehingga hal itu yang menjadi alasan selanjutnya para pecinta kopi senang dan minum kopi terus adapun fungsi dari minum kopi ini adalah membuat tubuh kuat dan bisa kuat begadang dalam mengerjakan tugas kantor dan tugas rumah (Owner Kopi tujak, 2022). Kopi yang sering dijual kepada penikmat kopi adalah robusta dan sisanya

adalah arabica, kopi arabica terdapat di Sembalun Lombok timur dan Lombok utara dan secara kualitas kopi lokal ini bisa bersaing dengan jenis kopi luar seperti torabica, mandailing, gayo, toraja, mandailing dan lain sebagainya, kemudian dari segi strategi pemertahanan kopi dan promosi media yang sering digunakan adalah media social Instagram, Facebook dan WhatsApp sehingga pembeli yang sudah lama bisa melihat Update postingan kita di Instagram dan Facebook bahkan bisa langsung dibawa oleh tour guide dari Travel yang kami bekerjasama.

- d. Data Wawancara terhadap Akademisi Kopi (Pak Giri Arnawa):
Kopi local ini masih belum bisa bersaing secara kuantitas namun secara kualitas masih ada yang mengemari dan bisa bersaing selama ada komitmen dari petani kopi atau dari hulu ke hilir (Petani, kolektor, roastery dan kedai kopi) terkait dengan pengembangan dan produksi kopi kurn namun supply kopi local ini tidak bisa memenuhi demand dari buayer. Ada banyak kekurangan dalam hal Kopi di NTB seperti Lack Knowledge, lack skill, lack Commitment kemudian Delivering Mechanism sama Receiving mechanism tidak bertemu seperti petani dikasih mesin kopi bukan bibit kopi dan penyuluhan tentang pembibitan kopi Seperti di Aceh.
- e. Data Wawancara terhadap Petani Kopi Sembalun (Pak Jay): Biji Kopi lokal sedikit tidak sehingga kita terbatas dalam mengembangkan kopi local dan akhirnya kopi luar yang kita tanam dan kita kembangkan belum lagi pada saat kita menjual harganya bervariasi ada yang mahal dan ada juga yang murah sehingga kita sulit menentukan harga yang ideal dalam penjualan kopi yang sudah kami panen. Kopi local ini banyak juga digemari karena kita sudah bisa kita proses dengan baik setelah kita panen.



-S
3. Data dari hasil Wawancara di Kota Bandung.
- a. Data Hasil Wawancara dari Akademisi Kopi (Felix) adalah Sbb:
Terkenalnya kopi-kopi asal Jawa Barat, terjadi pada tahun 2016. Saat itu ada enam kopi asal Priangan yang masuk dalam kategori yang bercita rasa spesial dalam ajang Speciality Coffee Association of America Expo di Atlanta Amerika Serikat. Keenam kopi itu adalah Kopi Malabar Honey, Kopi Java Cibeber, Kopi West Java Pasundan Honey, Kopi Andungsari, Kopi Mekarwangi dan Kopi Puntang. Dua kopi terakhir mendapat harga tertinggi dalam lelang di ajang tersebut. Dari 23 kopi Indonesia yang mendapatkan penghargaan, enam di antaranya adalah kopi asal Jawa Barat, yaitu AEKI Garut, Anomali Coffee Gunung Halu, Arabica van Cidaweung, Javanero Pasundan Natural, Javanero Pasundan, dan Javanero Papandayan. Penghargaan ini secara resmi diberikan pada 23 Oktober 2018. Sebagai salah satu daerah yang hasil roasted kopinya mendapat penghargaan di kompetisi ini, Jawa Barat diharapkan dapat bersaing dengan hasil produksi kopi Indonesia lainnya. Oktober 2018 lalu, Indonesia mengirimkan 23 jenis kopi terbaiknya ke kompetisi kelas dunia di Paris, Prancis. Kompetisi kopi yang bertajuk Gourmate Competition for Coffee Roasted in Their Country Origin ini merupakan event tahunan yang bertujuan untuk mempertemukan produsenprodusen kopi di dunia agar dapat turut bergengsi di tanah Eropa. Agency for Valorization of Agricultural Product (AVPA) adalah lembaga yang menyelenggarakan perlombaan saat itu.
- b. Data Hasil Wawancara dengan Suplier dan Petani Kopi Jawa Barat adalah Sbb:
Trend kopi millennial saat ini sudah beralih dari Tubruk ke Manual Brew yang kebanyakan ingin mencari dan menikmati rasa alami kopi dengan tidak menggunakan gula dan mencari kompleksitas rasa kopi. Ada lagi yang mau mencari intensitas rasa kopi dengan cara memilih produk kopi dengan menggunakan mesin kopi seperti Espresso, Cappuccino, cafelatte, flate white, Afogatto dan sejenisnya. Kopi Lokal saat ini yang terkenal dibanding adalah Bandung selatan dan Bandung wilayah Utara dengan ciri khas rasanya yang medium acidity yang rasa manisnya lebih light atau tipis sehingga itu yang membuat Kopi Jawa Barat Banyak digemari oleh para penikmat kopi bahkan yang dari luar Bandung adapun jenis kopi lokal yang banyak diminati oleh konsumen lokal maupun diluar Bandung adalah kopi jenis gunung halu, Malabar, manglayang, ciwidey dan pasir angling. Perbandingan karakteristik biji kopi sesuai dengan daerah tempat tanam, masing – masing daerah mempunyai karakteristik rasa yang berbeda seperti Kopi aceh gayo yang di sebut sebagai salah satu kopi terbaik di dunia. Karakteristik yang paling kuat milik kopi Aceh Gayo ini adalah aromanya yang sangat tajam. Selain itu, kopi Gayo tidak memberi bekas rasa pahit yang lekat di lidah setelah meminumnya, berbeda dengan kebanyakan jenis kopi lainnya yang meninggalkan *aftertaste* pahit. Selain itu juga penentuan rasa akhir dari seduhan kopi yang salah satunya yaitu Teknik roasting. Beberapa barista dan petani sekarang sudah faham terkait bagaimana cara Cupping atau menyeduh kopi dengan suhu tertentu dengan tingkat kehalusan gilingan dan jumlah gramasi kopi yang sesuai dengan kebutuhan penikmat kopi sehingga menghasilkan karakter rasa yang di inginkan dari beberapa atau ragam jenis kopi. Penentuan rasa pada kopi tidak hanya dari jenis kopi yang digunakan tetapi bagaimana caranya di seduh dengan



pilihan pralatan baik yang manual ataupun mesin. Selain itu juga beberapa paparan tersebut diatas hal yang sering dilakukan oleh para petani dan barista adalah kalibrasi yaitu dengan cara mencari rasa yang di inginkan dengan cara meubah teknik pembuatan, suhu air dan jumlah gramasi kopi. Jenis kopi yang diminati oleh penikmat kopi lokal Jawa Barat sudah ada dengan karekteristiknya, penikmat, petani dan supplier kopi sudah mulai memahami tentang efektifitas menanam mengembangkan prdouk kopi dari hulu ke hilir serta didukung oleh luasnya lahan yang terdapat di bandung selatan sehingga bisa berkembang sampai keluar daerah bahkan sampai ke manca negara.

- c. Data Hasil Wawancara dengan Kedai Kopi Tradisional Republik Kopi Kampung. Dari pemaparan pak asef badarudin mengatakan bahwa jumlah kedai kopi ini bisa lebih besar karena kedai kopi itu hanya mencakup gerai-gerai berjaringan di kota-kota besar, tidak termasuk kedai-kedai kopi independen yang modern maupun tradisional di berbagai daerah. Salahsatunya adalah Republik Kopi Kampoeng, yaitu kedai kopi tradisional semi modern yang menyediakan kopi kampung unggulan setiap daerah, sehingga pecinta kopi dapat berselancar menikmati berbagai kopi di nusantara tanpa harus keliling Indonesia. Pengembangan kopi lokal akan menjadi trend sekaligus value chain untuk bisnis kopi dan mendorong lahirnya gerai kopi tradisional dengan identitas rasa kopi khas dan menyesuaikan dengan perkembangan zaman. Dengan membangun konsep café menjadi Coffee truck serta mengembangkan sayap dengan strategi franchise atau waralaba sebagai hotspot pecinta kopi merupakan strategi bertahan dalam persaingan. Selain konsep, Adapun varietas kopi lokal yang berkembang di

jawa barat adalah, tipika, lim, Hybrid, ateng, cigararutang dan Kartika.

- d. Data Hasil Wawancara dari Penikmat Kopi Lokal dikota Bandung. (Nabil) Mengatakan meyukai kopi lokal yang diseduh dengan metode manual atau kopi tubruk dengan khas kopi robusta dengan rasa pahitnya tanpa gula karena dengan minum kopi pahit sakit kepala hilang apalagi di temani dengan sebatang rokok.
4. Data dari Angket pada unsur Petani Kopi, pecinta/penikmat kopi, kafe modern, barista, akademisi dan petani kopi. Sebagian besar Petani kopi yang ada di sembalun Setuju dengan kopi Lokal dikembangkan dan menjadi eksis di Lombok atau di NTB yang dibuktikan dengan tabulasi data Jawaban angket yang disebar kepada 5 Unsur pegiat kopi dibawah ini:

Dari tabel diatas dapat di jelaskan bahwa pada Rumusan Masalah Pertama penelitian ini yaitu Bagaimana eksistensi kopi lokal terhadap permintaan konsumen pada kafe tradisional dan modern. Bahwa pada unsur Pecinta Kopi diantara 8 orang informan ada (5 orang/0.4%) orang yang Sangat Setuju (SS) dengan eksistensi kopi lokal dan (3 orang /0.24%) diantaranya Setuju (S), (0 orang/0%) orang mengatakan Netral (N), (0 orang /0%) menyatakan Tidak Setuju (TS), dan (0 orang /0%) orang Menyatakan Sangat Tidak Setuju (STS).

Sedangkan dari unsur pengembang kedai Kopi/owner menyatakan bahwa ada (6 orang/0.48%) orang yang Sangat Setuju (SS) dengan eksistensi kopi lokal dan (2 orang /0.16%) diantaranya Setuju (S), (0 orang/0%) orang mengatakan Netral (N), (0 orang /0%) menyatakan Tidak Setuju (TS), dan (0 orang /0%) orang Menyatakan Sangat Tidak Setuju (STS).

Dari unsur Peracik Kopi/Barista menyatakan bahwa ada (5 orang/0.4%) orang yang Sangat Setuju (SS) dengan eksistensi kopi lokal dan (3 orang /0.24%) diantaranya



Setuju (S), (0 orang/0%) orang mengatakan Netral (N), (0 orang /0%) menyatakan Tidak Setuju (TS), dan (0 orang /0%) orang Menyatakan Sangat Tidak Setuju (STS).

Dari unsur Akademisi Kopi menyatakan bahwa ada ada (3 orang/0.24%) orang yang Sangat Setuju (SS) dengan eksistensi kopi lokal dan (5 orang /0.4%) diantaranya Setuju (S), (0 orang/0%) orang mengatakan Netral (N), (0 orang /0%) menyatakan Tidak Setuju (TS), dan (0 orang /0%) orang Menyatakan Sangat Tidak Setuju (STS).

Dari unsur Petani Kopi menyatakan bahwa ada (8 orang/0.64%) Sangat Setuju (SS), (0 orang /0.0%) menyatakan Setuju (S), (0 orang/0%) orang menyatakan Netral (N), (0 orang /0%) menyatakan Tidak Setuju (TS), dan (0 orang /0%) orang Menyatakan Sangat Tidak Setuju (STS).

Dari data diatas dapat disimpulkan sementara bahwa semua unsur pegiat kopi 2.16% Sangat Setuju dan mendukung eksistensi kopi lokal dari segi rasa, cara pembuatan, cara penyajian baik di kafe tradisional dan kafe modern dan sebagian diantaranya 1.04% menyatakan Setuju kopi lokal dikembangkan dan di budidayakan di Kota mataram – NTB dan di Kota bandung – Jawa Barat.

Faktor determinan eksistensi kopi lokal banyak diminati oleh para pecinta kopi

Dari Hasil Observasi dari unsur pecinta kopi, roaster, barista dan petani kopi di Lombok secara umum megatakan bahwa yang menentukan kopi local banyak diminati adalah dari factor rasa dari orisinalitas kopi yang diproses secara Fullwash artinya dengan 2 kali pencucian karakteristik rasa dari kopi lokal Lombok agak nutty, citrus dan berasa wine untuk wine Process. Tetapi kekurangan dari kopi lokal adalah karena keterbatasan produksi/ stok yang membuat kopi lokal terkesan tidak diminati dan tidak berkembang. Pada dasarnya kopi lokal banyak digemari adalah oleh konsumen dan tidak kalah bersaing dengan kopi luar akan tetapi yang

membuat kopi lokal tersisih dari kopi luar adalah karena produktifitas rendah sementara demand nya tinggi. Baik lokal maupun nasional. Sementara Di Bandung Potensi dan Eksistensi Kopi lokal lebih banyak diminanti. Sedangkan hasil observasi di bandung Jawa Barat menmukan bahwa kopi lokal diminati karena rasaya yang sedikit manis, cara seduh dan penyajian yang dianggap unik sehingga banyak kalangan muda yang minat terhadap kopi lokal tersebut disamping itu, data yang di dapat dari kafe Modern (Kafe As'an) di Dago pakar bandung menyatakan bahwa faktor yang mempengaruhi mengapa kopi lokal banyak diminati dan dipakai karena varietas rasanya, kakayaan rasa dan support pemerintah bandung kepada pelaku kafe dan UMKM yang ada di dago pakar.

Kemudian selanjutnya terdapat cara yang tidak biasa dalam mepromosikan kopi lokal di kafe (Syafaru) Barista KOPI BAKAU – daerah Cibiru yang menanam dan memetik kopi sendiri pada lahan yang dia punya dan diolah dikafe. Cara yang unik untuk mempertahankan eksistensi kopi lokal adalah dengan cara penamaan kopi yang unik dengan filofopi sendiri seperti: Single origin, puntang honey, yellow honey (Signature), sunda kancut (Signataure), Black Plum (Signature), black wine dan natural peach semua lokal brand dibuat sendiri untuk mempertahankan dan memperkenalkan kopi lokal kepada para pecinta kopi lokal yang ada di Cibiru Bandung Jawa Barat. Kemudian faktor yang dapat mempengaruhi konsumen dalam mempertahankan kopi lokal adalah dengan cara: mengedukasi pelanggan yang belum faham rasa kopi maka akan di edukasi dan bisa membuat sendiri kopi apa yang di inginkan sehingga rasa penasaran terhadap rasa dan cara membuat kopi bisa dipelajari disana. Hal lain yang membuat kafe ini bertahan adalah dengan system pelayanan yang ramah terhap pelanggan baik yang lama maupun yang baru, cara yang mengedukasi dengan konsep kafe tradisional sederhana yang membuat kafe



BAKAU ini bertahan lama sampai sekarang di Cibiru. Kafe ini berorientasi pada kulaitas dan edukasi dengan pelayanan yang ramah dan revenue secukupnya.

Kemudian Kafe BAMBU adalah salah satu kafe modern di Dago pakar yang mempromosikan kopi melalui mesin kopi dengan varian rasa dan kreasi produk minuman kopi yang bervariasi membuat kafe ini banyak diminati oleh pelanggan millenials. Dengan pelayanan yang tidak membedakan satu sama lain serta pelayanan yang menyentuh prasaan. Adapun kopi yang digunakan adalah campuran kopi lokal dan luar artinya kafe ini menggunakan kopi luar daerah dan kopi lokal yang dipadukan dan di blending sehingga menjadi produk kopi yang banyak diminati oleh para pelanggan.

1. Data dari hasil wawancara di kota Bandung Berdasarkan Rumusan Masalah Pertama. Data dari hasil wawancara di kota Bandung lima unsur Pegiat Kopi Bandung seperti (Pecinta kopi, supplier kopi, akademisi kopi, barista, petani kopi adalah sebagai berikut:

- a. Data hasil wawancara dari Akademisi Kopi di Bandung (Felix) mengatakan ada banyak jenis kopi yang beredar di pasaran, tetapi secara umum yang terbesar adalah jenis arabi ka dan robusta. Kopi arabika dan robusta berbeda dari segi penampilan fisik, kesesuaian agroekologi (iklim dan ketinggian tempat), sifat kimia, dan penyajiannya yang berpengaruh terhadap citarasanya. Intensitas cahaya mempengaruhi citarasa dan kadar kafein kopi robusta. Intensitas cahaya sedang akan menghasilkan citarasa yang optimal, sedangkan intensitas cahaya yang semakin tinggi akan mengakibatkan kadar kafein menjadi semakin tinggi Kopi arabika memiliki citarasa yang khusus, namun body-nya tidak sebaik robusta dan target pasarnya pun khusus, sedangkan kopi robusta memiliki pasar yang lebih strategis karena bisa ditanam di ketinggian

rendah, toleran terhadap hama dan penyakit, mengandung antioksidan dan kafein tinggi. Kopi instan yang beredar di pasaran Indonesia merupakan jenis robusta, mempunyai rendemen hasil ekstraksi yang tinggi, sementara kopi arabika biasanya digunakan untuk memperbaiki citarasa dan aroma Kopi robusta dalam bentuk campuran berperan dalam meningkat kan nilai ekstraksi dan menyaring rasa asam pada kopi arabika. Sedangkan peran kopi arabika (bersifat agak asam) dapat mengurangi rasa pahit dan secara umum meningkat kan aroma yang dihasilkan. Dalam mencampur antara kopi arabika dan robusta ini perlu diperhatikan kan komposisi atau formula yang sesuai sehingga kual itas yang di inginkan dari kopi tersebut dapat terpenuhi. Kebiasaan mengonsumsi kopi yang tinggi pada pria berkaitan dengan kebiasaan lainnya seperti merokok, berkumpul dan bergadang. Kandungan kafein pada kopi bermanfaat dalam meningkatkan kinerja dari beberapa susunan saraf pusat yang bermanfaat untuk menyegarkan dan meningkatkan semangat kerja. Specialty Coffee Association of Indonesia (SCAI) mengatakan, kini persentase konsumsi kopi lokal di Indonesia sekitar 30 persen. Sisanya, kebutuhan kopi dalam negeri dipenuhi lewat impor. Seperti kita ketahui , industri kopi di indonesia, kopi instan atau kopi sachet perlu kopi yang low price. Dan itu kita masih mengimpor kopi dari luar, sebab kopi robusta luar khususnya, jauh harganya di bawah kopi Indonesia SCAI, selalu mendorong petani kopi agar terhimpun dalam satu wadah, misal Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan). Selanjutnya beberapa Gapoktan ber kumpul menjadi sebuah koperasi dan melakukan ekspor Apakah Kopi lokal lebih bagus daripada kopi import dan atau sebaliknya? sebagian kopi



-S
- Indonesia diproduksi oleh petani yang bercocok tanam di wilayah sulit terjangkau atau remote area. Banyak kopi Indonesia yang masuk pasar global. Ini tugas SCAI bersama pemangku kepentingan perkopian untuk bersama membina petani kopi Indonesia dalam meningkatkan kualitas,
- b. Data hasil wawancara dari unsur Kafe Modern adalah Sebagai berikut: mas Bayu (kafe As'an Kopi) mengatakan 90% Kopi yang digunakan untuk membuat minuman adalah kopi lokal, biji kopi lokal yang digunakan diracik dengan nama minuman yang beragam, adapun sasaran pelanggan dikafe ini adalah millennials dengan konsep kafe modern tetapi menggunakan kopi lokal. Faktor yang membuat kafe ini banyak dikunjungi dan diminati adalah karena variasi rasa kopinya dan kekayaan varietas lokal yang digunakan serta dukungan pemerintah dalam pengembangan UMKM dan kopi lokal yang ada di Dago pakar Bandung- Jawa Barat.
- c. Data hasil Wawancara dari Unsur Suplier Kopi Pasir Angling (owner 1810 Kopi dan juga Suplier Kopi). Mengatakan Trend minum kopi saat ini adalah para pecinta kopi sudah beralih kepada gaya minum kopi dengan Manual Brew yang digunakan dengan tujuan ingin mencari kompleksitas rasa kopi dengan tidak menggunakan gula karena dengan menggunakan manual brew variasi rasa kopi akan terasa seperti” manis, asam dan gurih tergantung dari cara menyeduh kopi itu sendiri. Ada juga yang memelih untuk meminum produk kopi dengan menggunakan mesin kopi seperti Espresso, Cappucino, cafelatte, flat white afogatto dan latte macchiato. Kopi lokal yang digunakan dalam oleh banyak kafe tradisional adalah kopi: gunung halu, Malabar, manglayang, ciwidey dan pasir angling. Biji kopi lokal ini menjadi kebanggan tersendiri bagi pecinta kopi lokal dengan citarasa manisnya yang light (agak tipis) setelah di cecap dan sedikit asam walaupun diminum tanpa gula. Faktor yang membuat biji kopi lokal ini banyak digemari adalah krn citarasa, cara membuatnya dan cara menyajikannya yang berkembang tidak seperti zaman dulu.
- d. Data hasil Wawancara dari Unsur Peracik Kopi/Owner kedai Kopi Tradisional KOPI BAKAU Cibiru Jawa Barat: Mang Badui dan Istri mengatakan eksistensi kopi lokal dimkafe ini sangat terlihat dan bisa Bertahan serta menjadi pilihan untuk nongkrong para millennials seperti penamaan kopi: Single origin, puntang honey, yellow honey (Signature), sunda kancut (Signataure), Black Plum (Signature), black wine dan natural peach semua lokal brand dibuat sendiri untuk mempertahankan dan memperkenalkan kopi lokal kepada para pecinta kopi lokal yang ada di Cibiru Bandung Jawa Barat. Sedangkan faktor yang dapat mempengaruhi konsumen dalam mempertahankan kopi lokal adalah dengan cara: mengedukasi pelanggan yang belum faham rasa kopi maka akan di edukasi dan bisa membuat sendiri kopi apa yang di inginkan sehingga rasa penasaran terhadap rasa dan cara membuat kopi bisa dipelajari disana. Hal lain yang membuat kafe ini bertahan adalah dengan system pelayanan yang ramah terhap pelanggan baik yang lama maupun yang baru, cara yang mengedukasi dengan konsep kafe tradisional sederhana bertahan sampai saat ini dengan memodifikasi rasa dan bentuk produk termasuk branding dari Biji Kopi Lokal.
- e. Data hasil Wawancara dari Unsur Petani Kopi di bandung Jawa Barat: Perkembnagan kopi lokal di Cibiru ini masih tergolong bagus krn owner kafe



mengerti tentang bagaimana caranya bertanam kopi yang baik, pengolahan pasca panen sendiri serta membuka kedai kopi sendiri dengan kosep sederhana, mengedukasi dan mengkreasikan produk dalam bentuk variasi yang bisa menggugah minat orang yang tidak suka ngopi menjadi suka kopi dan penasaran tentang rasa dan cara membuatnya, sehingga owner mengkreasikan biji kopi lokal dengan berbagai macam nama dan metode modern dengan menggunakan grinder manual dan mesin espresso walapun sederhana,

2. Data dari hasil Angket yang disebar pada semua unsur dibawah ini:

Tabel berikut adalah Tabulasi data Jawaban angket yang disebar kepada lima (5) Unsur pegiat kopi seperti: dari unsur Petani Kopi, pecinta/penikmat kopi, kafe modern, barista, akademisi dan petani kopi.

Dari data tabel tersebut dapat di jelaskan bahwa pada Rumusan Masalah kedua penelitian ini adalah Apa saja faktor determinan eksistensi kopi lokal banyak diminati oleh para pecinta kopi. Bahwa pada unsur Pecinta Kopi diantara 8 orang informan ada (5 orang/0.4%) orang yang Sangat Setuju (SS) dengan eksistensi kopi lokal dan (3 orang /0.24%) diantaranya Setuju (S), (0 orang/0%) orang mengatakan Netral (N), (0 orang /0%) menyatakan Tidak Setuju (TS), dan (0 orang /0%) orang Menyatakan Sangat Tidak Setuju (STS).

Data dari unsur Peracik Kopi/Barista dapat di jelaskan bahwa ada (2 orang/0.16%) orang yang Sangat Setuju (SS) dengan eksistensi kopi lokal dan (6 orang /0.48%) diantaranya Setuju (S), (0 orang/0%) orang mengatakan Netral (N), (0 orang /0%) menyatakan Tidak Setuju (TS), dan (0 orang /0%) orang Menyatakan Sangat Tidak Setuju (STS).

Data dari unsur Akademisi dapat di jelaskan bahwa ada (6 orang/0.48%) orang menyatakan Sangat Setuju (SS) terhadap

factor determinan pendukung eksistensi kopi lokal (2orang/0.16%) diantaranya Setuju (S), (0 orang/0%) orang mengatakan Netral (N), (0 orang /0%) menyatakan Tidak Setuju (TS), dan (0 orang /0%) orang Menyatakan Sangat Tidak Setuju (STS).

Data dari unsur Petani Kopi dapat di jelaskan bahwa ada (6 orang/0.48%) orang menyatakan Sangat Setuju (SS) terhadap factor determinan pendukung eksistensi kopi lokal (2 orang /0.16%) diantaranya Setuju (S), diantaranya Setuju (S), (0 orang/0%) orang mengatakan Netral (N), (0 orang /0%) menyatakan Tidak Setuju (TS), dan (0 orang /0%) orang Menyatakan Sangat Tidak Setuju (STS).

Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa semua unsur pegiat kopi lokal menyatakan 1.92% Sangat Setuju (SS) dan mendukung eksistensi kopi lokal dari segi rasa, cara pembuatan, cara penyajian baik di kafe tradisional dan kafe modern dan sebagian diantaranya 1.28% menyatakan Setuju (S) supaya kopi lokal ini dikembangkan dan di budidayakan di Kota mataram – NTB dan di Kota bandung – Jawa Barat.

Implikasi Penelitian

Berdasarkan pada hasil penelitian di atas bahwa dalam menjaga eksistensi dan pengembangan Biji Kopi lokal baik yang di Kota Bandung dan Kota Mataram – Lombok dapat dilakukan beberpa hal sebagai berikut:

1. Dalam mempertahankan dan mengembangkan Kopi Lokal maka pegiat kopi harus melakukan Budaya ngopi tanpa gula kepada seluruh penikmat dan pecinta Kopi Lokal
2. Dalam mempertahankan eksistensi Kopi Lokal maka Pegiat Kopi harus secara konsisten melakukan pembinaan SDM atau Capacity building kepada Petani, prosesor, roaster dan Barista.
3. Pemerintah Selalu melakukan Pembinaan SDM tetang Pola tanam Kopi dan mensupport peralatan dan bahan bagi para petani untuk bertahan dan budidaya Kopi



lokal Baik di Bandung maupun di Lombok.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan dari rumusan masalah dan hasil penelitian maka dapat ditarik beberapa kesimpulan bahwa dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana eksistensi kopi lokal terhadap permintaan konsumen pada kafe tradisional dan modern baik di Bandung dan Kota Mataram.
 - a. Kota Bandung: Eksistensi Kopi Lokal terhadap permintaan konsumen cukup tinggi baik di kafe Modern dan Kafe tradisional yang ditandai dengan banyaknya permintaan kopi lokal tersebut dalam bentuk variasi minuman dan varietas yang ada. Biji Kopi Lokal juga didukung dengan luasnya lahan sehingga masyarakat leluasa dalam mengembangkan potensi kopi lokal. Peminat kopi lokal juga sudah sadar dengan cara pengembangan kopi lokal bandung yang beraneka ragam seperti: pasir ancling, Malabar, gunung halu, manglayang dan ciwidey merupakan kopi has local Bandung selatan dan Bandung utara yang mempunyai ciri khas asam yang medium bisa merubah mindset masyarakat bandung sehingga banyak yang faham tentang rasa kopi dan budidaya kopi tanpa gula, selain itu hampir 90% Kopi lokal sangat setuju untuk dipertahankan oleh pegiat Kopi dibandung. Dan mencerminkan standar kopi yang baik berdasarkan stanadar Specialty Coffee Association America (SCAA, 2018).
 - b. Mataram – Lombok: Eksistensi Kopi lokal terhdap permintaan konsumen pada kafe tradisional dan kafe modern cukup diminati dan eksis yang ditandai dengan menjamurnya penikmat kopi millennials dan menjamurnya kafe bukan hanya di

kota tetapi juga perdesaan. Selain itu juga berdasarkan hasil pengambilan data dengan instrument penelitian seperti: angket, observasi dan wawancara terhadap lima (5) unsur pegiat kopi yaitu: 1). Para pecinta Kopi, 2). Pengembang Kedai Kopi/owner 3). Peracik Kopi (Barista), 4). Akademisi dan 5). Petani Kopi dan atau dari Pemerintah setempat. Dari data yang disebar melalui angket menunjukkan bahwa kopi lokal dilombok seperti: Robusta sembalun sajang, Arabica Senaru, robusta senaru, robusta repek, sapit, sumbawa punik, kopi folres dan lain sebagainya hampir 90% sangat Setuju untuk dipertahankan dan dikembangkan, akan tetapi kelemahannya adalah kurangnya luas lahan untuk pengembangan kopi lokal dan tidak meratanya pengetahuan tentang pengembangan Kopi baik itu di kalangan, petani, penikmat dan prosesor. Selain itu kopi lokal Lombok juga memenuhi standar kopi yang baik berdasarkan stanadar Specialty Coffee Association America (SCAA, 2018).

2. Apa saja faktor determinan eksistensi kopi lokal banyak diminati oleh para pecinta kopi?
 - a. Kota Bandung: adapun faktor determinan Kopi Lokal dapat dipertahankan oleh para pecinta kopi adalah: dari faktor variasi rasa, cara penyajian yang ramah, dan cara penyeduhan serta mengedukasi peminum kopi yang belum faham tentang kopi.
 - b. Kota Mataram- Lombok: Faktor determinasi kopi lokal dari segi variasi rasa, proses dan cara penyeduhan yang banyak diminati oleh para millennials dan pecinta kopi. Hal lain yang menentukan kenapa kopi lokal dilombok bisa dipertahankan adalah seperti yang dilakukan salah satu kafe modern di Lombok seperti acibara dengan cara mengedukasi peminum kopi baik millennials dan semua kalangan tentang varian rasa kopi sehingga



pemahaman tentang kopi bisa di dapatkan dan cenderung mengurangi gula. Dari hasil angket yang sudah disebar dilapangan menunjukkan bahwa determinan pemilihan kopi lokal pada kafe tradisional dan modern cukup tinggi dari segi rasa dan penanamannya. Akan tetapi kendala yang sangat mempengaruhi adalah minimnya lahan untuk suplay produk sehingga demand dari konsumen kafe tradisional dan kafe modern tidak bisa dipenuhi.

Saran

Adapun beberapa saran yang dapat di uraikan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Dalam menjaga eksistensi Kopi Baik dibandung dan Lombok adalah dengan cara memberikan pemahaman terhadap petani kopi terkait bagaimana cara menanam kopi yang baik dan benar, kepada peminat kopi diberikan edukasi supaya sadar terkait dengan biji kopi enak dan berkualitas. Kemudian didukung oleh luas lahan yang cukup untuk pengembangan kopi lokal sehingga kebutuhan pasar dapat terpenuhi.
- b. Untuk menjaga deternimasi pengembangan kopi lokal maka para pegiat kopi melakukan Coffee cupping untuk mengetahui kualitas rasa kopi sehingga kopi lokal bisa menjadi produk unggulan yang diminati dengan cita rasa yang enak dan pas dimulut. Sangat perlu mendapat dukungan pemerintah dalam hal pemenuhan bibit dan cara tanam kopi yang baik dan benar termasuk cara menanam pohon penangung.
- c. Diharapkan untuk peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian terkait dengan pengembangan SDM petani Kopi terhadap petani diantaranya: pengembangan budidaya kopi, kualitas penanaman kopi, marketing kelompok, proses pasca panen, keterampilan pengelolaan keuangan petani dan koperasi petani kopi dan standar pengelolaan kopi yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Asioli, D., Næs, T., Øvrum, A., & Almli, V. L. (2016). Comparison of rating-based and choice-based conjoint analysis models. A case study based on preferences for iced coffee in Norway. *Food Quality and Preference*, 48, 174–184. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2015.09.007>
- [2] Bastian, J. (2015). Analisis Keuntungan Usaha Pada Industri Kopi Tradisional Aceh di Kabupaten Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. *Journal of Economics*, 1–71.
- [3] Cousins, J., Foskett, D., & Gillespie, C. (2002). *FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT* 2nd Edition 2002.
- [4] Ega, Y., Yokawati, A., & Wachjar, A. (2019). Pengelolaan Panen dan Pascapanen Kopi Arabika (*Coffea arabica* L.) di Kebun Kalisat Jampit, Bondowoso, Jawa Timur Harvest and Post Harvest Management of Arabica Coffee (*Coffea arabica* L.) at Kalisat Jampit Plantation, Bondowoso, East Java. In *Bul. Agrohorti* (Vol. 7, Issue 3).
- [5] Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2020). Rencana Strategis KEMENPAREKRAF/BAPAREKRAF 2020-2024. *Kememparekraf*, 1–136.
- [6] Malatuny, Y. G. (2016). *Jurnal Pedagogika dan Dinamika Pendidikan. Jurnal Pedagogika Dan Dinamika Pendidikan*, 4(2), 87–95.
- [7] Moleong, L. J. (2019). *Moleong. Metode Penelitian Kualitatif*.
- [8] Poernomo, D., Izzah, L., Tri Sulistiyono, S., Rochwulaningsih, Y., Handayani, T., Dwi Handini, Y., Wahjuni, S., Karyadi, H., Suryawati, D., Sisbintari, I., Puspitaningtyas, Z., Haris Suryo Negoro, A., Prananta, R., Lokaprasidha, P., Kholiq Azhari, A., & Pemangku Kepentingan, A. (n.d.). *Penulis KAFE KOPI Digital Repository Universitas*



-S
- Jember.
- [9] Putria, H., Maula, L. H., & Uswatun, D. A. (2020). Analisis Proses Pembelajaran dalam Jaringan (DARING) Masa Pandemi Covid- 19 Pada Guru Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu*, 4(4), 861–870. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v4i4.460>
- [10] Rachman, T. (2018). 濟無No Title No Title No Title. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 10–27.
- [11] Ramadhani, F., Barokah, U., & Sutrisno, J. (2020). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Teh Di Kabupaten Sukoharjo. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(1), 21. <https://doi.org/10.32585/ags.v4i1.838>
- [12] Rasmikayati, E., Afriyanti, S., Rachmat, B., Agritekh, S., Agribisnis, J., Pangan, T., & Saefudin, B. R. (2020). Judul Artikel Keragaan, Potensi dan Kendala pada Usaha Kedai Kopi Di Jatinangor (Kasus pada Belike Coffee Shop dan Balad Coffee Works) KERAGAAN, POTENSI DAN KENDALA PADA USAHA KEDAI KOPI DI JATINANGOR (Kasus pada Belike Coffee Shop dan Balad Coffee Works) (Vol. 1, Issue 1).
- [13] Sciences, H. (2016). 濟無No Title No Title No Title. 4(1), 1–23.
- [14] Walakula, Y. benony. (2020). Analisis Eksistensi Pariwisata Indonesia di Tengah Situasi Pandemi Corona Virus Disease (Covid19). *NOUMENA: Ilmu Sosial Keagamaan*, I(1), 47–52. <https://e-journal.iaknambon.ac.id/index.php/N/article/view/165>
- [15] Widagdo, S., Rachmaningsih, E. K., & Handayani, Y. I. (2019). Resource Based View: Strategi Bersaing Berbasis Kapabilitas dan Sumberdaya. http://repository.unmuhjember.ac.id/9257/1/BUKU_RBV.pdf



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN