

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1. Kopi

Kopi merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan mendukung perekonomian global. Tren konsumsi kopi di Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang sangat positif, dengan peningkatan konsumsi rata-rata sebesar 13,9% per tahun. Tanaman kopi berasal dari *genus coffea* dengan dua spesies utama yang dominan, yaitu *coffea arabica* (kopi arabika) dan *coffea canephora* (kopi robusta). Setiap daerah penghasil kopi, memiliki cita rasa kopi yang khas sesuai dengan keunikan kondisi tanah dan udaranya (Kansrini *et al.*, 2020).

Budidaya kopi merupakan rangkaian proses yang dimulai dari pemilihan varietas unggul, pengolahan bibit, hingga penanaman pada lahan yang sesuai. Tanaman kopi idealnya tumbuh pada ketinggian 700–1.500 meter di atas permukaan laut dengan suhu 18–24°C dan curah hujan merata sepanjang tahun. Persiapan lahan dilakukan melalui pembersihan gulma, pengolahan tanah, dan pembuatan lubang tanam yang diberi pupuk dasar organik. Bibit kopi umumnya membutuhkan waktu sekitar 8–12 bulan di persemaian hingga siap ditanam di lahan. Setelah ditanam, tanaman kopi biasanya mulai berbunga saat usia 2,5–3 tahun dan dapat dipanen pertama kali pada usia 3–4 tahun tergantung varietas serta kualitas perawatan.

Setelah tanaman tumbuh, perawatan dilakukan melalui pemupukan berkala, penyulaman tanaman yang mati, pemangkasan untuk mengatur bentuk dan

produksi, serta pengendalian hama dan penyakit seperti karat daun dan penggerek batang. Pada fase produksi, buah kopi dipanen ketika mencapai tingkat kematangan optimal yang ditandai dengan warna merah cerah. Panen selektif sangat dianjurkan untuk menjaga mutu hasil. Setelah panen pertama, tanaman kopi akan berproduksi secara lebih stabil pada tahun ke-5 dan seterusnya. Pasca panen, biji kopi diproses melalui metode basah atau kering, kemudian dikeringkan dan disortir sebelum dipasarkan. Praktik budidaya yang baik dan berkelanjutan akan meningkatkan produktivitas serta kualitas kopi yang dihasilkan.

Kopi arabika biasanya memiliki cita rasa yang lebih kompleks dan kadar kafein yang lebih rendah dibandingkan robusta, sehingga sering kali dihargai lebih tinggi. Produksi kopi dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk varietas, teknik budidaya, dan kondisi lingkungan seperti ketinggian, iklim, dan jenis tanah. Selain itu, metode pasca panen seperti fermentasi, pengeringan, dan penggilingan juga memainkan peran penting dalam menentukan kualitas akhir biji kopi.

Kopi robusta merupakan jenis kopi yang paling banyak dibudidayakan di berbagai wilayah tropis dunia, khususnya di Asia Tenggara, Afrika, dan Brasil; biji kopi ini memiliki cita rasa yang lebih pahit, kandungan kafein yang lebih tinggi, tingkat keasaman yang rendah, serta karakter rasa yang lebih berat dibandingkan dengan Arabika, sehingga menjadikannya bahan utama dalam berbagai produk minuman kopi seperti kopi hitam, espresso, kopi instan, maupun campuran pada kopi bubuk. Karakteristik buah kopi dapat dikenali melalui tingkat kematangannya yang ditunjukkan oleh perubahan warna, mulai dari hijau atau hijau kekuningan yang menandakan buah masih muda dengan biji berwarna pucat keputihan dan aroma yang lemah, hingga merah penuh yang menunjukkan kematangan sempurna

dengan aroma serta citarasa yang telah terbentuk secara optimal. Sementara itu, warna merah tua menandakan buah telah melewati masa panen ideal, ditandai dengan biji berwarna coklat kehitaman serta penurunan aroma yang menghasilkan citarasa menyerupai bau tanah (Alam *et al.*, 2022).

Konsumsi kopi tidak hanya sekadar tradisi atau gaya hidup, tetapi juga memberikan kontribusi signifikan terhadap sektor kesehatan dan inovasi produk pangan. Kandungan senyawa bioaktif dalam kopi, seperti kafein, asam klorogenat, dan antioksidan, diketahui memiliki manfaat kesehatan, seperti meningkatkan konsentrasi, mengurangi risiko penyakit neurodegeneratif, dan mendukung metabolisme tubuh. Di sisi lain, industri kopi terus berkembang dengan hadirnya berbagai inovasi, mulai dari metode penyeduhan hingga diversifikasi produk seperti kopi instan, kapsul kopi, dan olahan berbasis kopi.

## **2.2. Pengolahan Pascapanen Kopi**

Pascapanen kopi merupakan tahap penting yang menentukan mutu akhir biji kopi sebelum dipasarkan. Setelah buah kopi dipetik, proses pengolahan dilakukan untuk memisahkan biji dari kulit dan daging buahnya. Pengolahan pascapanen kopi mencakup beberapa metode, yaitu metode kering (*dry process*), semi-basah, dan basah (*wet process*). Di antara ketiga metode tersebut, metode basah lebih banyak diterapkan pada pengolahan kopi Arabika karena mampu menghasilkan biji kopi dengan mutu yang lebih baik, bersih, serta memiliki kualitas cita rasa yang tinggi. Proses pengolahan basah melibatkan beberapa tahapan penting, seperti pulping (pengupasan kulit buah), fermentasi untuk menghilangkan lendir yang menempel

pada biji, pencucian, dan pengeringan hingga kadar air mencapai tingkat ideal. (Yuliani dan Setiyo, 2021).

Tahap pengeringan merupakan bagian akhir dari proses pascapanen yang berfungsi menurunkan kadar air biji kopi hingga mencapai kisaran 10–12% agar tahan disimpan dan tidak mudah berjamur. Pengeringan dapat dilakukan secara alami dengan menjemur biji kopi di bawah sinar matahari atau secara mekanis menggunakan mesin pengering. Pengendalian suhu dan waktu pengeringan sangat penting untuk menjaga kualitas fisik dan cita rasa kopi. Pengeringan yang tepat akan menghasilkan biji kopi dengan kadar air stabil, warna seragam, serta aroma yang khas, sehingga siap untuk tahap selanjutnya yaitu penyangraian (*roasting*) dan pemasaran.

Pengolahan kopi memegang peranan vital dan transformatif dalam keseluruhan rantai nilai komoditas ini, melampaui sekadar proses teknis belaka. Kualitas akhir dan profil rasa kopi ditentukan secara signifikan oleh praktik pengolahan pascapanen, meliputi pencucian, fermentasi, dan pengeringan, yang harus dilakukan secara konsisten untuk mencegah defek dan memaksimalkan potensi rasa alaminya. Permintaan dan harga kopi tentu sangat dipengaruhi oleh kualitas kopi (Setiyono *et al.*, 2024). Melalui hilirisasi, seperti proses penyangraian (*roasting*) dan pengemasan, pengolahan kopi meningkatkan nilai tambah produk secara drastis, mengubahnya dari biji mentah menjadi produk konsumsi bernilai jual tinggi, yang sangat penting untuk menopang UMKM. Selain itu, penggunaan metode dan teknologi yang terstandar diperlukan untuk menjamin konsistensi mutu produk, sehingga meningkatkan daya saing di pasar global, sambil tetap

mempertahankan dan menonjolkan identitas unik cita rasa kopi daerah, menjadikan pengolahan sebagai kunci keberlanjutan ekonomi dan pelestarian budaya kopi.

### **2.2.1. Kopi Sangrai**

Proses sangrai kopi merupakan salah satu tahapan penting dalam menentukan kualitas rasa dan aroma kopi. Sangrai kopi adalah proses pemanasan biji kopi mentah hingga mencapai tingkat kematangan tertentu yang diinginkan. Penyanraian atau roasting merupakan salah satu tahap paling penting dalam proses pengolahan kopi karena berperan besar dalam membentuk rasa, aroma, serta mengurangi kadar air pada biji kopi. Proses ini memerlukan keterampilan dan pengalaman, sebab perbedaan ukuran, tekstur, kadar air, dan struktur kimia biji kopi dapat memengaruhi hasil akhir seperti kualitas rasa dan aroma yang dihasilkan (Juniantari, 2025).

Selama proses ini, terjadi perubahan kimia dan fisika pada biji kopi, seperti karamelisasi gula, penguraian asam amino, dan pelepasan senyawa volatil yang membentuk aroma khas kopi. Suhu dan durasi sangrai sangat memengaruhi karakteristik rasa, seperti tingkat keasaman, kekentalan, dan manisnya kopi. Terdapat tiga tingkat *roasting* yang umum dikenal, yaitu *light roast*, *medium roast*, dan *dark roast*, yang masing-masing memberikan profil rasa berbeda. *Light roast* mempertahankan keasaman dan karakter asli biji kopi, sedangkan *dark roast* memberikan rasa yang lebih pahit dengan aroma panggangan yang kuat (Mardjan dan Purwanto, 2022).

Faktor lingkungan dan teknik yang digunakan juga memengaruhi kualitas hasil sangrai. Sebagai contoh, metode sangrai tradisional menggunakan wajan menghasilkan biji kopi dengan karakteristik rasa yang berbeda dibandingkan metode sangrai modern menggunakan mesin sangrai otomatis. Metode modern cenderung lebih konsisten dalam mengontrol suhu dan waktu, sehingga menghasilkan profil rasa yang seragam. Selain itu, proses pendinginan setelah sangrai sangat penting untuk menghentikan reaksi kimia yang terjadi di dalam biji kopi. Dengan penyangraian kopi perlu dilakukan penelitian mengenai mutu sensoris (warna, tekstur, dan rasa), mutu kimia (kadar air dan kafeina), serta analisis usaha pada kopi sangrai robusta dengan variasi alat dan jenis penyangraian. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis mutu sensoris (warna, tekstur, dan rasa) kopi sangrai robusta berdasarkan variasi alat dan metode penyangraian, serta menganalisis mutu kimia (kadar air dan kafeina) dan analisis usaha pada perlakuan terbaik hasil uji mutu sensoris (Alam *et al.*, 2022).

### **2.2.2 Penyimpanan produk olahan**

Penyimpanan biji kopi sangrai merupakan tahap krusial dalam mempertahankan kualitas dan cita rasa kopi. Setelah proses penyangraian, biji kopi mengalami perubahan kimia yang membuatnya rentan terhadap oksidasi dan penyerapan kelembaban dari lingkungan sekitarnya. Oleh karena itu, biji kopi sangrai sebaiknya disimpan dalam wadah kedap udara dengan suhu dan kelembaban yang stabil untuk memperlambat degradasi senyawa penyusun rasa dan

aroma. Penyimpanan produk kopi adalah aspek penting yang juga mempengaruhi kualitas kopi dalam jangka waktu tertentu (Amelia *et al.*, 2025).

Tempat penyimpanan yang ideal adalah ruangan dengan suhu rendah, terhindar dari sumber panas dan paparan cahaya langsung. Selain itu, kelembapan dan suhu ruangan harus dijaga agar tetap stabil untuk mencegah penurunan kualitas biji kopi. Dengan penerapan metode penyimpanan yang tepat, umur simpan biji kopi sangrai dapat diperpanjang tanpa mengorbankan karakteristik sensoriknya. Faktor yang menyebabkan perubahan mutu kopi selama penyimpanan bersumber dari faktor luar. Penyimpanan kopi pada kelembapan yang terlalu rendah dapat memperpendek masa simpan karena kadar air menurun cepat, sedangkan kelembapan yang terlalu tinggi menyebabkan biji kopi tampak lebih gelap dan meningkatkan risiko pertumbuhan jamur. Suhu penyimpanan ideal berkisar antara 50–70 °F (10–21,11 °C), dengan penyimpanan dingin 40–50 °F (4,44–10 °C) dianggap paling optimal (Pane *et al.*, 2022).

### **2.3. Strategi Pengembangan Usaha**

Perkembangan dunia usaha, khususnya pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), menunjukkan peningkatan yang signifikan seiring dengan kemajuan teknologi dan digitalisasi. UMKM kini semakin adaptif dalam memanfaatkan platform digital untuk memperluas jangkauan pasar, meningkatkan efisiensi operasional, serta memperkuat daya saing di tengah persaingan global. Pemerintah juga terus mendorong pertumbuhan UMKM melalui berbagai program pembinaan, pelatihan, serta akses pembiayaan yang lebih mudah. Dengan

dukungan tersebut, UMKM berperan penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional, penciptaan lapangan kerja, dan pemerataan kesejahteraan masyarakat. Sehingga diperlukan adanya kombinasi yang baik manusia dengan teknologi agar dapat terus berinovasi dan kreatif dalam segala bidang.

Strategi pengembangan usaha merupakan serangkaian langkah terencana yang dirancang untuk meningkatkan kinerja, daya saing, dan pertumbuhan suatu bisnis. Strategi sendiri memiliki berbagai definisi yang dapat diartikan sebagai sarana untuk mencapai tujuan (Hakam *et al.*, 2023). Kreativitas dan inovasi dalam pengembangan produk sangat diperlukan untuk mendukung pengembangan kewirausahaan. Melalui strategi yang tepat, perusahaan dapat mengidentifikasi peluang inovasi, meningkatkan efisiensi operasional, serta menyesuaikan strategi pemasaran dan distribusi agar lebih sesuai dengan kebutuhan pasar. Dalam konteks usaha kopi, penerapan strategi pengembangan usaha dapat dilakukan melalui diversifikasi produk, optimalisasi proses produksi seperti penyangraian kopi, penguatan jaringan pemasaran, serta pemanfaatan teknologi digital untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing. Strategi bisnis merupakan elemen penting dalam menentukan keberlanjutan dan profitabilitas suatu usaha, terutama pada sektor kuliner yang memiliki tingkat persaingan yang tinggi.

Strategi pengembangan usaha yang tepat, perusahaan dapat mengidentifikasi peluang inovasi, meningkatkan efisiensi operasional, serta menyesuaikan strategi pemasaran dan distribusi agar lebih sesuai dengan kebutuhan pasar. Dalam konteks usaha kopi, strategi pengembangan dapat dilakukan melalui diversifikasi produk, optimalisasi proses produksi seperti penyangraian kopi, penguatan jaringan

pemasaran, serta pemanfaatan teknologi digital untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing. Strategi bisnis merupakan elemen penting dalam menentukan keberlanjutan dan profitabilitas suatu usaha, terutama pada sektor kuliner yang memiliki tingkat persaingan yang tinggi. Pemilihan strategi yang tepat dan pengelolaan bisnis yang baik merupakan kunci utama untuk menjamin keberlangsungan, daya saing, dan perkembangan usaha di tengah era globalisasi yang semakin kompetitif saat ini. Agar sebuah bisnis tetap relevan dan bertumbuh, diperlukan fokus pada penerapan taktik yang efektif (Winata, 2024).

Tujuan dari strategi pengembangan usaha adalah untuk meningkatkan pertumbuhan dan keberlanjutan bisnis melalui optimalisasi sumber daya serta pemanfaatan peluang pasar yang ada. Strategi ini bertujuan agar perusahaan mampu memperluas pangsa pasar, meningkatkan keuntungan, serta memperkuat daya saing terhadap kompetitor. Selain itu, strategi pengembangan usaha juga berfungsi untuk mendorong inovasi produk atau layanan, memperbaiki efisiensi operasional, dan menciptakan nilai tambah bagi pelanggan. Dengan penerapan strategi yang tepat, perusahaan dapat menjaga stabilitas usaha dalam jangka panjang serta beradaptasi terhadap perubahan lingkungan bisnis yang dinamis. Strategi adalah suatu cara untuk mencapai sasaran jangka panjang, strategi bisnis dapat berupa peluang geografis, diversifikasi, akuisi, pengembangan produk, penetrasi pasar, pengurangan divestasi, likuidasi, dan usaha patungan (Karmila *et al.*, 2022).

Strategi pengembangan usaha dilakukan dengan merancang langkah-langkah terstruktur untuk meningkatkan daya saing dan pertumbuhan bisnis melalui berbagai pendekatan. Pertama, perusahaan dapat melakukan analisis pasar untuk memahami kebutuhan konsumen dan tren industri, seperti preferensi terhadap

produk berkualitas tinggi atau berkelanjutan. Selanjutnya, diversifikasi produk, seperti menciptakan varian baru atau menyesuaikan produk dengan selera pasar lokal, dapat menjadi kunci utama. Peningkatan efisiensi operasional melalui penggunaan teknologi modern, seperti otomatisasi proses produksi atau digitalisasi pemasaran, juga penting untuk menekan biaya dan meningkatkan produktivitas. Selain itu, pengembangan jaringan pemasaran, baik secara *offline* melalui kemitraan dengan distributor maupun online melalui platform *e-commerce* dan media sosial, dapat memperluas jangkauan pasar. Terakhir, menjaga hubungan yang baik dengan pelanggan dan pemangku kepentingan, seperti petani kopi dan komunitas lokal, mampu menciptakan nilai tambah yang berkelanjutan bagi perusahaan. Ketatnya persaingan pada dunia usaha semakin membuat para pebisnis atau pelaku usaha untuk harus mempunyai strategi yang baik dalam menjalankan usahanya pada bentuk keadaan apapun, berlandaskan pada ketatnya persaingan tersebut menuntut setiap pelaku usaha untuk terus melakukan inovasi yang kreatif agar dapat terus bertahan pada industri atau bidang yang ditekuni. Oleh karena itu dibutuhkan manajemen strategi pengembangan bisnis yang baik agar perusahaan dapat menghadapi persaingan (Kurniawan dan Haryati, 2017).

## 2.4. Penelitian Terdahulu

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

No	Nama, Tahun	Judul	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1	Anjani, D. P., Zulkifli, M., & Sitorus, S. (2021).	Prioritas Strategi Pemasaran Biji Kopi Panggang Menggunakan Metode AHP Pada Lestari <i>Coffee Roasters</i> .	AHP (Menganalisis Bauran Pemasaran) Untuk menganalisis dan memprioritaskan alternatif strategi yang tepat dalam pemasaran biji kopi panggang (roast bean) dengan fokus pada bauran pemasaran (4P) menggunakan metode AHP.	Strategi yang diprioritaskan adalah pengembangan produk, khususnya peningkatan kualitas produk, untuk meningkatkan penjualan biji kopi panggang.
2	Pratama, M. R., Wijaya, F., & Mubarak, D. A. (2023).	Formulasi Strategi Pengembangan Usaha Kedai Kopi melalui Pendekatan SWOT dan <i>Business Model Canvas</i> .	Studi kasus pada Coffee Scape & Co dengan pendekatan SWOT dan BMC. Untuk menganalisis strategi pengembangan usaha kopi menggunakan pendekatan SWOT dan BMC untuk meningkatkan daya saing.	Inovasi value proposition, pemanfaatan teknologi digital, dan penguatan saluran distribusi merupakan fokus utama pengembangan.

Tabel 1. (Lanjutan)

No	Nama, Tahun	Judul	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
3	Haryadi, R. M., & Alfanur, F. (2022).	Analisis Pengembangan Strategi Bisnis UMKM Neduh Kopi dengan <i>Business Model Canvas</i> (BMC).	Studi kualitatif dengan pendekatan BMC dan SWOT/TOWS. Untuk menganalisis strategi bisnis kopi berdasarkan sembilan elemen BMC untuk memperluas pasar dan meningkatkan profitabilitas.	Strategi fokus pada peningkatan pengalaman pelanggan, inovasi layanan, serta promosi dan segmentasi pasar.