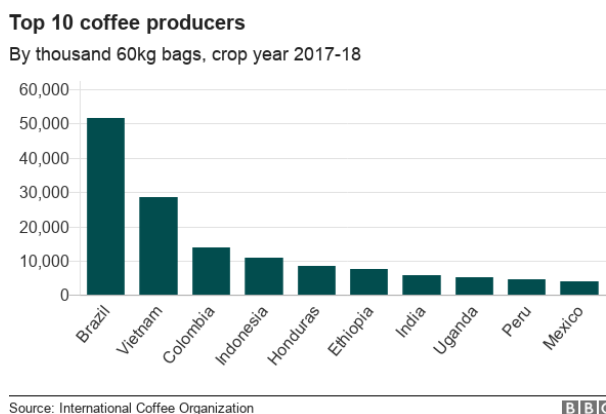


# BAB I PENDAHULUAN

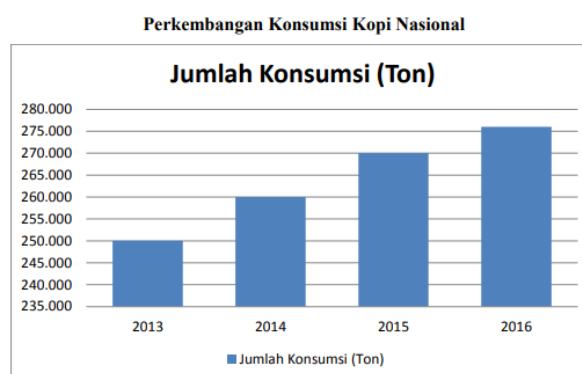
## 1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu dari empat negara produksi kopi terbesar di dunia selain Brazil, Vietnam, Kolombia dan Eitopia (International Coffee Organization, 2018) seperti yang ditunjukkan grafik berikut:



Gambar 1. 1 Grafik Negara Produksi Kopi Tahun 2017-2018

Negara-negara tersebut juga menjadi negara eksportir kopi terbesar di dunia pada musim 2017-2018 dan Indonesia sendiri berada di peringkat 4 dalam hal penghasil dan eksportir kopi terbesar, itu berarti Indonesia memiliki kualitas kopi yang baik. Selain itu kopi juga sudah menjadi *lifestyle* di Indonesia, hal ini dibuktikan dari gambar berikut:



Sumber: International Coffee Organization (2017)

Gambar 1. 2 Grafik Perkembangan Konsumsi Kopi Nasional Tahun 2013-2016

Berdasarkan gambar 1.2 terlihat bahwa konsumsi kopi di Indonesia meningkat tiap tahunnya. Hal ini membuat masyarakat menjadikan kopi sebagai sebuah bisnis seperti membuat kedai kopi. Mulai yang kecil bersifat angkringan sampai dengan yang besar yang memiliki desain interior yang menarik. Contohnya seperti upnormal, anomali, *starbucks Coffee*, *Coffeidental*, *The Coffee Bean*, dan kedai kopi lainnya yang ada di Indonesia.

*Espresso* adalah menu utama dari setiap kedai kopi. Menurut majalah kopi yang bernama *otten coffee*, *espresso* merupakan minuman yang dihasilkan dengan mengekstraksi biji kopi yang sudah digiling dengan menyemburkan air panas di bawah tekanan tinggi. Proses pembuatan *espresso* di setiap kedai kopi adalah sama.

Dimulai dari biji kopi ditimbang, lalu digiling, setelah itu ditamping dan terakhir diekstrak dengan mesin *espresso* atau alat *espresso* manual. Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan *espresso* secara berurutan yaitu timbangan/*scale*, mesin giling/*grinder*, *tamper*, dan mesin *espresso*.

Berdasarkan proses-proses yang ada, setiap tahapan memiliki peranan penting dalam kualitas rasa *espresso*. Namun, saat pengumpulan data dilakukan, didapatkan beberapa permasalahan yang terdapat pada alat *tamping* yang disebut dengan *tamper* kopi. Berikut adalah desain eksisting dari *tamper* kopi yang terdapat pada beberapa kedai kopi di Indonesia :



Gambar 1.3 Desain Tamper Eksisting

(Sumber: [www.Amazon.com](http://www.Amazon.com))



Gambar 1.4 Tamper Kopi di Kedai Work Coffee Bandung



Gambar 1.5 Tamper kopi di Kedai Mangsi Coffee Bali



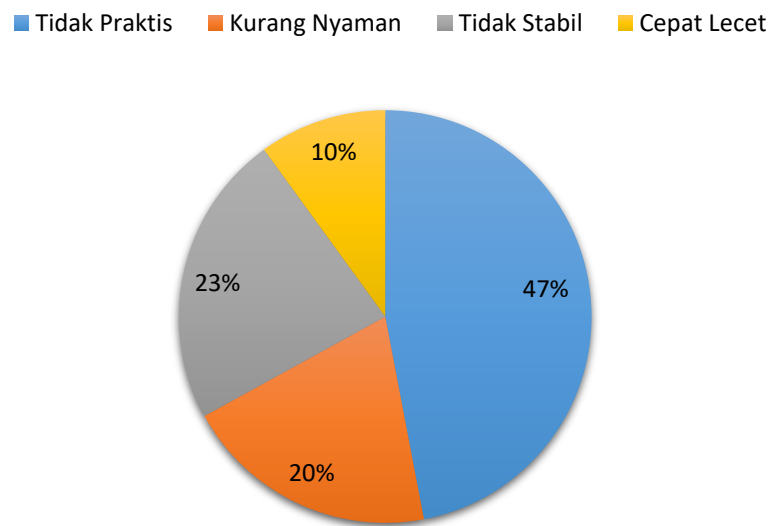
Gambar 1.6 Tamper Kopi di Kedai Rich Coffee Bandung



Gambar 1.7 Tamper Kopi di Starbucks Dewata Bali

*Tamper* pada umumnya berbentuk seperti Gambar 1.3, dimana bagian atas merupakan gagang yang berfungsi sebagai pegangan *user* saat melakukan proses *tamping* dan permukaan pada bagian bawah sebagai part yang

berinteraksi dengan bubuk kopi sebelum dilakukan ekstraksi menjadi *espresso*. Bentuk gagang yang digunakan pada umumnya berbeda-beda dan menggunakan material yang berbeda. Memiliki ukuran diameter 58 mm dan tinggi 80 mm. Namun setelah dilakukan survey dan wawancara kepada 30 pengguna sebagai responden, dan hasilnya sebagai berikut:



Gambar 1. 8 Presentase Permasalahan Pada Alat Tamper Kopi

Berdasarkan gambar 1.8, didapatkan beberapa permasalahan yang terdapat pada alat tamper eksisting yaitu:

1. Produk tidak praktis
2. Produk kurang nyaman saat digunakan
3. Produk tidak stabil saat digunakan
4. Produk cepat lecet

Berdasarkan permasalahan yang ada, perlu dilakukan *re-design* terhadap *tamper* agar mudah digunakan dan pengguna merasa puas saat menggunakan produk *tamper* tersebut. Melakukan *re-design* diperlukan kebutuhan-kebutuhan apa saja yang diinginkan oleh pengguna. Maka dari itu perlu dilakukan identifikasi kebutuhan untuk menghasilkan spesifikasi produk *tamper* yang diinginkan.

Perancangan desain *tamper* dilakukan dengan metode *kansei engineering*, yaitu jenis teknologi yang menerjemahkan perasaan pelanggan ke dalam spesifikasi

desain (Nagamachi, 2011), dimana metode ini menggunakan psikologi dari pengguna untuk membuat rancangan suatu desain produk. Jadi berdasarkan psikologi dan emosi pengguna saat menggunakan produk akan memudahkan untuk mendapat spesifikasi produk yang diinginkan.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan dari latar belakang, maka rumusan masalah yang didapat adalah bagaimana merancang alat *tamper* kopi yang sesuai dengan spesifikasi pengguna menggunakan pendekatan *Kansei Engineering*?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merancang alat *tamper* kopi dengan pendekatan *Kansei Engineering* sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan oleh pengguna.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat Penelitian ini sebagai berikut:

1. Sebagai masukan bagi setiap kedai kopi yang ada di Indonesia untuk mendapat desain *tamper* yang sesuai dengan yang diinginkan pengguna
2. Bagi penulis, mampu mengimplementasikan metode *kansei engineering* dalam membuat usulan desain produk
3. Memudahkan pengguna untuk menggunakan *tamper* kopi dan menambah tingkat efektivitas dari pengguna.

## **1.5 Batasan Masalah**

Adapun batasan-batasan yang ada dalam penelitian ini agar penelitian menjadi lebih focus sesuai tujuan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini berfokus pada produk *tamper* yang ada di setiap kedai kopi di Indonesia
2. Keluaran penelitian berupa prototype produk *tamper* kopi

## **1.6 Sistematika Penulisan**

Berikut adalah sistematika penulisan dari penelitian ini:

## **BAB I PENDAHULUAN**

Pada bab ini terdapat hal yang mendasari atau alasan penulis untuk membuat rancangan meja dan kursi Kantek disebabkan oleh kondisi aktual meja dan kursi di Kantin Teknik Universitas Telkom saat ini yang belum sesuai dengan harapan pengguna. Isi dalam bab ini terdiri dari latar belakang dari penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan batasan masalah.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Pada bab ini berisi tentang teori yang berkaitan dengan permasalahan dan mendukung pengolahan data yang dibahas pada penelitian.

## **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Pada bab ini dijelaskan langkah-langkah penelitian secara rinci seperti mengumpulkan data, melakukan persebaran kuesioner, dan mengolah data, melakukan uji hingga perancangan konsep desain meja dan kursi.

## **BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

Dalam bab ini mengumpulkan data apa saja yang diperlukan untuk melakukan pengolahan data. Data yang diolah sesuai dengan yang telah direncanakan dalam metodologi penelitian.

## **BAB V ANALISIS**

Pada bab ini dilakukan analisis hasil dari setiap tahapan pengolahan data yang dilakukan pada bab IV.

## **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

Kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan serta saran untuk peneliti berikutnya yang ingin melanjutkan.