#### BAB I

#### **PENDAHULUAN**

#### 1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan minuman yang banyak digemari oleh masyarakat karena cita rasa dan aromanya. Kopi telah menjadi salah satu komoditas ekspor Indonesia yang menjadi salah satu sumber devisa negara. Berkembangnya teknologi yang ada turut mempengaruhi kebudayaan yang ada di masyarakat. Mengonsumsi kopi telah menjadi sebuah trend baru di kalangan masyarakat. Meningkatnya taraf hidup dan pergeseran gaya hidup di perkotaan secara tidak langsung mendorong terjadinya pergeseran pola konsumsi kopi. Dengan banyaknya permintaan dan konsumsi kopi di kalangan masyarakat (terutama golongan remaja), maka munculah berbagai brand, coffeshop atau café. Kemunculan tersebut bukan hanya terjadi di lingkungan kota besar, sedikit demi sedikit seiring berjalannya waktu bahkan di kota – kota kecil mulai bermunculan kedai kopi yang biasa digunakan sebagai tempat para remaja untuk sekedar nongkrong, bertemu dengan teman maupun klien atau bahkan melepas penat setelah seharian bekerja. Kopi – kopi yang bermunculan pun mengalami perkembangan. Awalnya kopi hitam adalah kopi yang paling digemari masyarakat mulai dipadukan dengan variasi lain sehingga munculah istilah kopi premium Indonesia memiliki cita rasa tinggi meliputi Kopi Gayo (Aceh), Kopi Mandheling (Aceh), Kopi Jawa (Jawa Timur), Toraja atau Celebes Coffe (Sulawesi Selatan) dan Kopi Luwak (Jawa, Sumatera, Sulawesi, dll) yang memiliki cita rasa unik dan aroma yang khas. Di antara banyaknya olahan kopi yang ada, kopi luwak atau kopi musang adalah salah satu kopi Indonesia yang terkenal dan menjadi kopi termahal di dunia.

Produksi kopi ini terbilang unik karena biji kopi luwak berasal dari biji kopi arabika atau robusta yang mengalami proses ferementasi alami di dalam lambung seekor luwak. Proses fermentasi tersebut menghasilkan biji kopi yang tercampur dalam feses luwak. Biji kopi luwak telah mengalami degradasi oleh enzim protease yang dimiliki oleh luwak sehigga kafein yang

terkandung dalam biji kopi mengalami degradasi dan memiliki aroma yang lebih harum. Musang luwak memiliki penciuman yang tajam, sehingga ketika mengonsumsi biji kopi, dia hanya akan memakan biji kopi yang masih segar, enak, dan matang. Biji kopi keras jadi dimaknnya hanya kulit dan sarinya saja. Sementara kult kerasnya dikeluarkan bersama feses. Biji kopi yang dikeluarkan bersama feses ini nantinya akan diproses menjadi kopi serbuk atau kopi seduh.

Di balik fakta – fakta yang menarik tentang kopi luwak, banyak isu yang beredar di masyarakat. Isu – isu tersebut secara tidak langsung menyebabkan konsumsi kopi luwak dalam negeri terbilang lebih rendah dibandingkan dengan konsumen kopi luwak dari luar negeri (Malaysia, Brunei, Korea Selatan, Arab atau negara – negara lain yang memiliki perusahaan kopi). Salah satu dari isu tersebut adalah anggapan masyarakat bahwa mengonsumsi kopi luwak tidak dianjurkan oleh agama karena kopi luwak berasal dari najis (kotoran luwak) yang diproduksi menjadi minuman. Selain itu, ada juga isu dari perusahaan dari pesaing kopi yang menyatakan bahwa produksi kopi luwak merupakan salah satu bentuk eksploitasi terhadap hewan karena ada beberapa kalangan yang beranggapan bahwa dalam produksi kopi tersebut petani kopi luwak secara tidak langsung memaksa luwak untuk memakan biji kopi.

Dengan penjabaran masalah di atas, maka munculah ide untuk membuat storyboard untuk film animasi 2D yang bertujuan untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang proses produksi kopi luwak yang sebenarnya tetap memperhatikan prinsip kesejahtreraan hidup hewan serta menyampaikan kepada masyarakat bahwa kopi luwak sebenarnya merupakan minuman kopi yang menyehatkan, halal dan aman untuk dikonsumsi.

#### 1.2. Permasalahan

#### Poin Permasalahan

1. Kopi luwak merupakan produksi kopi nasional yang terkenal karena cita rasa dan aromanya yang khas.

- 2. Kopi luwak adalah kopi termahal di dunia.
- 3. Permintaan konsumsi kopi luwak masih didominasi oleh permintaan dari kalangan mancanegara.
- 4. Masyarakat Indonesia belum banyak yang mengetahui proses produksi dan pengolahan kopi luwak.
- 5. Kopi luwak masih belum banyak dijual di kalangan masyarakat, walaupun kopi kopi olahan baru terus muncul dan dijual di café atau coffee shop.
- 6. Terdapat isu isu di masyarakat yang menyatakan bahwa kopi luwak tidak halal, tidak menyehatkan, hingga anggapan dalam produksi kopi luwak termasuk bentuk eksploitasi hewan.
- 7. Animasi adalah media yang tepat untuk menyampaikan sebuah informasi sekaligus memberikan hiburan.

#### Rumusan Masalah

 Bagaimana cara memberikan informasi tentang proses produksi kopi luwak melalui media storyboard untuk film animasi pendek "Wak – Wak Cafe"?

### 1.3. Batasan Masalah

Masalah seputar kopi luwak yang dibahas hanya mencangkup isu yang berada dalam segi kehalalan, kesehatan dan keamanan pangan, kelestarian lingkungan serta kesejahteraan hewan kaitannya pada proses produksi kopi luwak kandang di kawasan Bandung, Jawa Barat.

### 1.4. Tujuan Penelitian

- a. Untuk mengetahui mengapa kopi luwak dijuluki sebagai kopi terenak dan termahal di dunia
- b. Untuk mengetahui bagaimana cara memberikan informasi tentang proses
  produksi kopi luwak melalui media storyboard untuk film animasi "Wak
  Wak Cafe".

# 1.5. Metode Pengumpulan Data

#### a. Observasi

Observasi melibatkan faktor internal dan individu untuk melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat fenomena yang terjadi di tempat kejadian sehingga diperoleh data pendukung dari data sebelumnya (dokumen atau teori) yang sifatnya profesial.

#### b. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data berupa sebuah tahapan tanya jawab yang dapat dilakukan secara langsung antar penulis dengan pihak yang berhubungan dengan objek yang sedang diteliti (narasumber). Wawancara yang dilakukan berupa wawancara terstruktur dan wawancara tidak terstruktur bergantung pada pihak narasumber yang diwawancara.

# c. Studi Literatur

Studi Litratur merupakan pengumpulan informasi dan data dari berbagai bahan pustaka atau referensi yang relevan dan mempelajari yang berkaitan dengan fenomena yang dibahas. Data yang diperoleh melalui studi literature adalah sumber informasi yang paling valid yang sudah dikemukakan oleh para ahli yang kompeten di bidangnya masing – masing sehingga relevan dengan pembahasan yang sedang diteliti.

# 1.6. Kerangka Penelitian

### **Fenomena**

Walaupun telah memiliki predikat sebagai kopi terenak dan termahal di dunia, pada kenyatannya kopi luwak belum banyak dijual bebas di kalangan masyarakat (melalui kafe atau kedai kopi).

## Rumusan Masalah

Bagaimana cara memberikan informasi tentang proses produksi kopi luwak melalui media storyboard untuk film animasi pendek "Wak – Wak Cafe"?

# **Teori Relevan**

- Storyboard
- Kopi Luwak
- Metode Penelitian
- Kemanan dan Kesehatan Pangan

# **Metode Penelitian**

- Observasi
- Wawancara
- Literatur/ Studi Pustaka

# **Analisis Data**

Wawancara dengan Narasumber

Observasi di Kedai Kopi Luwak Cikole & Sawarga di Lembang, Bandung

Literatur dari buku, jurnal online dan video edukasi.

Perancangan Storyboard Film Animasi Pendek "Wak - Wak Cafe"

# 1.7. Susunan Penulisan Laporan

Dalam laporan penyusunan tugas akhir ini, penulis membagi masing – masing uraian penjelasan menjadi 3 bab yang dimaksudkan untuk menciptakan pembahasan yang lebih efisien dan spesifik sesuai dengan topik permasalahan. Bab tersebut meliputi :

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Dalam bab ini berisi tentang pendahuluan, latar belakang masalah, maksud dan tujuan, batasan masalah, metode pelaksanaan, sistematika penulisan.

#### **BAB II DASAR PEMIKIRAN**

Dalam bab ini berisi tentang teori objek penelitian, teori medium dan jobdesk, serta teori yang berkaitan dengan metodelogi penelitian.

#### **BAB III DATA**

Dalam bab ini berisi tentang data fenomena yang di teliti mencangkup, analisis data fenomena, data analisis karya sejenis, rangkuman dari 3 jenis data.

### **BAB IV KONSEP PERANCANGAN**

Dalam bab ini berisi tentang penjelasan konsep perancangan karya berkaitan dengan teori dan data yang telah didapat.

# BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Dalam bab ini berisi tentang kesimpulan dan saran dari penelitian yang dilakukan.