

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian

Gambar di bawah ini adalah logo dari objek penelitian, yaitu Dapur Kopi. Dapur Kopi merupakan sebuah usaha yang bergerak dalam penyediaan kopi dengan kualitas terbaik. Dalam penelitian ini, fokus utama adalah pada analisis proses dan kandungan kopi yang dihasilkan oleh Dapur Kopi (Dapur Kopi, 2024).



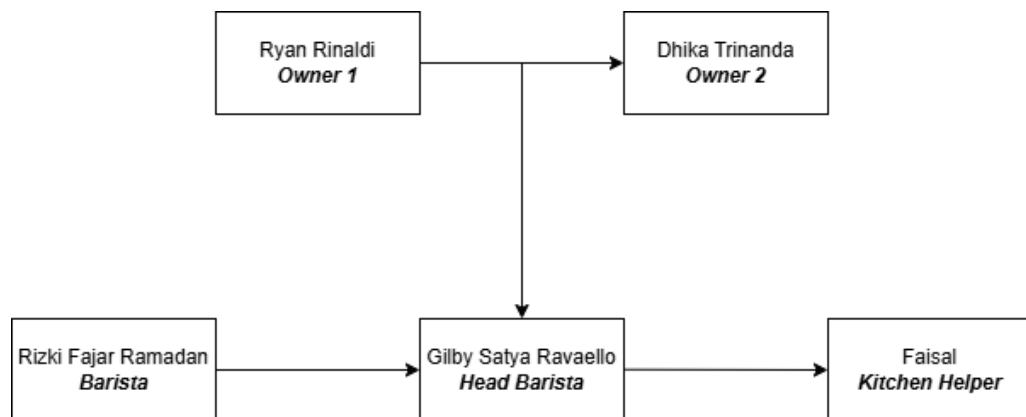
Gambar 1.1 Logo Dapur Kopi

Sumber : (Dapur Kopi 2024).,

Logo Dapur Kopi ini menggunakan kombinasi huruf D dan K yang menggambarkan identitas Dapur Kopi. Huruf D merepresentasikan kata Dapur, sebagai tempat di mana semua proses pengolahan kopi kami dimulai dan dijalankan. Sementara itu, huruf K melambangkan Kopi, bahan utama yang menjadi fokus dari usaha ini. Dapur Kopi adalah destinasi untuk menikmati kopi dalam suasana yang nyaman. Tempat ini menyajikan berbagai jenis kopi yang didapatkan secara eksklusif dari petani lokal di wilayah tersebut (Dapur Kopi, 2024).

Lokasi Dapur Kopi berada di Jl. Gn. Sari, Kelurahan Lengongsari, Kecamatan Tawang, Kota Tasikmalaya. Konsepnya serupa dengan coffee shop lain di Tasikmalaya, di mana pengunjung dapat merasakan suasana menyenangkan, baik di dalam ruangan maupun di area terbuka. Pemilik Dapur Kopi menyebutkan bahwa tempat ini dirancang dengan konsep terbuka, sehingga pengunjung dapat menikmati suasana alam. Suasana sederhana diciptakan melalui penggunaan meja dan kursi bergaya minimalis. Kehadiran tanaman hijau dan hamparan rumput menambahkan nuansa alami yang meningkatkan kenyamanan saat menikmati kopi di sini. Banyaknya taman juga memberikan pengalaman visual yang menyegarkan bagi pengunjung (Dapur Kopi, 2024).

Coffee shop ini buka setiap hari dari pagi hingga malam, dengan jam tutup antara pukul 22.00 atau 23.00. Mereka menawarkan berbagai varian kopi signature, termasuk yang populer seperti Creamy Bunny, yang diracik dengan gaya khas Dapur Kopi. Selain itu, ada juga pilihan mocktail seperti Spirit Purple, bersama dengan kreasi spesial lainnya dari Dapur Kopi (Dapur Kopi, 2024).



Gambar 1.2 Struktur Organisasi Dapur Kopi

Sumber: (Dapur Kopi, 2024)

Dapur Kopi dikelola oleh dua pemilik, yaitu Ryan Rinaldi dan Dhika Trinanda. Di bawah mereka, Gilby Satya Ravaello bertugas sebagai kepala barista yang mengawasi operasional pembuatan kopi. Rizki Fajar Ramadan mendukung

peran tersebut sebagai barista, sedangkan Faisal berperan sebagai kitchen helper untuk membantu kegiatan operasional di kedai (Dapur Kopi, 2024).

SNACK		
Sosis + French Fries	15	
French Fries	10	
Sosis	15	
Spicy Chicken Wings	18	
Fishroll	12	
Dimsum	15	
Cireng	10	
Otak-Otak	10	
MAIN COURSE		
Mie Goreng	15	
Mie Kuah	15	
Nasi Goreng	15	
NON COFFEE		
Matcha Latte	20	
Red Velvet	20	
Choco Latte	20	
Strawberry Milkshake	15	
Vanilla Milkshake	15	
Moka Milkshake	15	
Orange Milkshake	15	
Strawberry Squash	15	
Orange Squash	15	
Lychee Squash	15	
Lemon Tea	10	
Mojito (Strawberry-Lychee-Lemon)	18	
MOCKTAIL		
Santana	23	
Sparkling Sunset	23	
Peach Perfect	23	
Spirit Purple	23	
Pink Cloudy	23	
MANUAL BREW		
V60	20	
Aeropress	20	
Flat Bottom	20	
Vietnam Drip	20	
Tubruk	20	
SIGNATURE		
Creamy Bunny	23	
Bloody Sunday	23	
Blueberry Faygo	23	
Tornado Brush	20	
No Name	20	
Sky Living	20	
Hyuga Lychee	20	
ESPRESSO BASED		
Espresso	10	
Americano	13	
Es Kopi Susu	19	
Cafe Latte	19	
Cappuccino	19	
Almond Latte	21	
Caramel Latte	21	
Vanilla Latte	21	
Moccacchino	22	

Gambar 1. 3 Menu Dapur Kopi

Sumber: (Dapur Kopi, 2024).

Dapur Kopi merupakan sebuah kedai kopi yang menawarkan berbagai pilihan minuman berbasis kopi, manual brew, serta mocktail untuk memenuhi selera pelanggan. Dengan konsep yang mengedepankan kualitas rasa dan inovasi, Dapur Kopi menyajikan berbagai menu khas seperti Creamy Bunny, Hyuga Lychee, dan Sparkling Sunset. Menu ini mencakup berbagai jenis minuman kopi dan non-kopi yang beragam, cocok untuk eksplorasi pada traceability rantai pasok dalam penelitian, mencerminkan kreativitas dalam menciptakan pengalaman menikmati kopi yang unik dan berbeda dari kedai kopi lain (Dapur Kopi, 2024).

1.2 Latar Belakang Penelitian

Makanan sehat sering kali dianggap oleh konsumen sebagai sesuatu yang sedikit rumit namun tetap mudah dipahami. Nilai-nilai yang tidak berwujud seperti perawatan diri dan metode produksi, serta pemilihan produk, semuanya berdampak pada sudut pandang ini. (Linan et al., 2019). Pengetahuan ini sangat penting dalam memengaruhi selera dan pilihan makanan yang dibuat oleh pelanggan. Selain itu, niat konsumen untuk membeli makanan sehat secara signifikan dipengaruhi oleh kesadaran kesehatan mereka, yang didorong oleh persepsi mereka tentang kealamian produk dan manfaat psikologis, yang keduanya didukung oleh nilai gizi produk yang tinggi (Huang et al., 2022). Dari Kompas (2022), melaporkan sebuah survei yang dilakukan oleh Cargill, pemasok utama bahan makanan di seluruh dunia, menyatakan bahwa ada sejumlah tren signifikan yang mempengaruhi preferensi makanan konsumen Indonesia. Cargill mengidentifikasi empat tren utama dalam industri makanan dan minuman Asia dalam laporan TrendTracker 2022, yang dipresentasikan dalam acara Food Ingredients Asia 2022 di JiExpo Kemayoran. Meskipun setiap negara memiliki persyaratan yang sebanding untuk bahan makanan, komposisi dan urutan kepentingan komponennya berbeda. Dengan 91 persen konsumen Indonesia memilih makanan yang dapat meningkatkan kesehatan fisik, emosional, dan mental mereka, produk makanan sehat menjadi tren yang paling populer. Permintaan akan produk yang sesuai dengan keyakinan masing-masing konsumen, pengembangan produk baru, dan kepraktisan bahan makanan mengikuti tren ini. Tren makanan dan minuman sehat juga memengaruhi preferensi pelanggan dengan mempengaruhi bagaimana mereka mendefinisikan makan sehat. Memahami pola-pola ini sangat penting untuk keberhasilan intervensi dalam mendorong kebiasaan makan yang lebih sehat karena konsumen memiliki interpretasi yang berbeda-beda mengenai apa yang dimaksud dengan “sehat” (Chandon et al., 2022).



Gambar 1.4 Foto Biji Kopi Arabika

Sumber: (Ekspor Pertanian Indonesia, 2023)

Indonesia menjadi penghasil kopi arabika terbaik di dunia dan sebagai penghasil kopi Robusta terbaik kedua di dunia setelah Vietnam. Total produksi kopi Indonesia mencapai 700.000 ton per tahun. Dari jumlah tersebut, 80% kopi Robusta dan 90% kopi arabika diekspor [1]. Kopi arabika yang telah dikenal dunia antara lain kopi Aceh Gayo, kopi Sumatera, kopi Java dari Jawa Timur, Bali, dan Flores. Dari aspek geografis, posisi Indonesia cukup strategis dalam perdagangan kopi dunia, menempati posisi keempat negara produsen dan pengekspor kopi di dunia setelah Brasil, Kolombia dan Vietnam. (Rukmana, 2014).



Gambar 1.5 Foto Biji Kopi Robusta

Sumber: (Delta Kopi. 2025)

Produksi komoditas Kopi Nasional didominasi oleh Kopi Robusta yang mencapai 90% dan sisanya sekitar 10% adalah Kopi Arabika. Menurut Kementerian Pertanian 2016, Kopi Robusta mendominasi Produksi Kopi Indonesia pada tahun 2014. Dari 643,875 ton produksi kopi Indonesia, sebanyak 73,57% adalah kopi robusta dan sisanya sebanyak 26,43% adalah kopi Arabika. (Budiyanto et al., 2021).

Dalam rantai pasokan saat ini, transparansi data memiliki peran penting dalam membangun kepercayaan antar mitra dan memperkuat kolaborasi tim. Teknologi blockchain hadir dengan potensi besar untuk menyediakan transparansi penuh di sepanjang rantai pasokan. Namun, kekhawatiran terkait privasi membuat sejumlah pelaku pasar masih ragu untuk mengadopsi teknologi ini (Apriani et al., 2023).

Dalam memanfaatkan teknologi seperti AI dan blockchain, perusahaan dapat mengubah struktur biaya mereka dengan mengoptimalkan aliran logistik dan mempercepat waktu pasokan. Dalam survei profesional rantai pasok yang dilakukan selama 10 tahun, sepertiga responden mengakui potensi blockchain dalam menciptakan keunggulan kompetitif (Morkunas et al., 2019). Teknologi ini

memfasilitasi kolaborasi antar bisnis, yang pada akhirnya memperkuat dan memperluas jaringan rantai pasok. Blockchain juga menyediakan rantai pengawasan yang aman dan transparan bagi semua anggota dalam rantai pasok (Hughes, 2019). Sebagai basis data yang terdesentralisasi, blockchain mendorong kepercayaan di antara para peserta, menjadikannya alat penting untuk mendukung efisiensi dan transparansi dalam manajemen rantai pasok (Morkunas et al., 2019).

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan Open Data Tasikmalaya (2024), jumlah coffee shop di Tasikmalaya mengalami peningkatan pesat, dari 47 pada tahun 2022 menjadi 250 pada tahun 2023. Sementara itu jumlah kafe mengalami penurunan drastis, dari 308 pada tahun 2022 menjadi hanya 60 pada tahun 2023. Perkembangan ini menunjukkan bahwa pandangan masyarakat terhadap coffee shop semakin meningkat, mendorong persaingan yang lebih ketat di industri kopi di Tasikmalaya, termasuk bagi Dapur Kopi. Dilansir dari Beritasatu (2024). Berkembangnya bisnis kopi di Kota Tasikmalaya yang meningkat dari 9 kedai kopi di tahun 2017 menjadi 350 kedai kopi saat ini. Tentu saja, ada peluang untuk ekspansi ekonomi dan penyerapan tenaga kerja, dan keunggulan kompetitif Kota Tasikmalaya terletak pada kopinya. Membuat Kota Tasikmalaya harus menjadi titik awal pergerakan dan pertumbuhan industri kopi.

Tabel 1.1 Open Data Kota Tasikmalaya

Tahun	Jumlah Coffee Shop	Jumlah Cafe
2022	47	308
2023	250	60

Sumber: Open Data Kota Tasikmalaya, 2024

Penggunaan sistem penelusuran digital dalam makanan dan minuman didorong oleh meningkatnya daya beli konsumen, tren barang mewah, dan kebutuhan akan transparansi dalam keamanan dan kualitas makanan. Pelacakan bahan makanan atau minuman yang lebih baik dimungkinkan oleh teknologi penelusuran digital, yang menurunkan risiko rantai pasokan di bidang pertanian. Sistem ini menggunakan 11 otomatisasi dan kecerdasan buatan (AI) untuk memberikan keamanan pangan yang lebih dapat diandalkan di era teknologi modern. Landasan hukum juga sangat penting dalam menghentikan penipuan dan memfasilitasi tindakan cepat dalam kasus-kasus yang melibatkan keamanan pangan, yang mendorong penggunaan penelusuran digital yang lebih luas. (Charlebois et al., 2024). Sistem pemantauan biji kopi merupakan bagian penting dari ketertelusuran rantai pasokan kopi, yang memastikan keberlanjutan dan kualitas produk. Untuk mengatasi tantangan operasional dan memahami sejauh mana pelanggan menerima produk (kopi), coffee shop menggunakan sistem penelusuran yang mudah diakses (Leon-Bravo et al., 2022). Ketertelusuran adalah kemampuan untuk melacak dan memantau pergerakan makanan, pakan, hewan penghasil makanan, serta bahan lain yang digunakan di berbagai tahapan produksi, pengolahan, dan distribusi. Untuk mendukung proses ketertelusuran ini, teknologi utama yang digunakan adalah Blockchain (Purwandoko et al., 2019).

Selain menjamin ketertelusuran dan keamanan dalam proses rantai pasokan, blockchain juga meningkatkan pelacakan produk secara langsung, dan dengan bantuan teknologi, memungkinkan pengguna untuk melaksanakan transaksi bisnis secara lebih efektif (Khan et., 2022). Pelanggan dapat memperoleh informasi tentang sumber dan pemrosesan kopi karena adanya sistem penelusuran di kedai kopi, yang menjamin transparansi rantai pasokan. Dengan mengurangi ancaman seperti

pemalsuan dan pemalsuan biji kopi, pendekatan ini meningkatkan keamanan pada biji kopi yang akan dijual dalam bentuk minuman dan kepercayaan konsumen (Pradana et al., 2020). Blockchain dalam rantai pasok memberikan manfaat utama seperti ketertelusuran, transparansi, dan keamanan informasi. Teknologi ini mencatat setiap tahap perjalanan produk secara real-time, meningkatkan efisiensi, dan mengurangi limbah. Selain itu, blockchain melindungi data sensitif dan meningkatkan kepercayaan antar pelaku rantai pasok. Dengan integrasi IoT dan kontrak pintar, proses otomatisasi semakin meminimalkan biaya transaksi dan mempercepat operasional. Hal ini menjadikan blockchain solusi unggul untuk keberlanjutan dan optimalisasi rantai pasok (Moosavi et al., 2021).

Ketertelusuran dalam rantai pasokan memang dapat menimbulkan biaya tambahan bagi para pelaku usaha; namun, manfaat yang ditawarkannya sering kali jauh lebih besar dibandingkan beban biayanya. Salah satu manfaat utama adalah peningkatan loyalitas konsumen, yang dapat dicapai melalui transparansi dan jaminan kualitas produk. Model investasi terpusat diakui sebagai pendekatan yang paling menguntungkan karena memungkinkan pengelolaan informasi secara terpusat, meskipun melibatkan biaya informasi dan harga jual yang lebih tinggi. Selain itu, sistem ketertelusuran yang efektif juga dapat memperkuat transparansi, meningkatkan efisiensi operasional, dan memberikan keunggulan kompetitif, menjadikannya investasi jangka panjang yang strategis untuk keberlanjutan bisnis (Aishwarya et al., 2022). Lebih lanjut, implementasi sistem ketertelusuran dapat memfasilitasi manajemen inventaris dan pengendalian pengadaan yang lebih baik, yang pada akhirnya meningkatkan efisiensi rantai pasokan sekaligus mengurangi biaya total. Dengan sistem ini, pelaku usaha dapat memperluas akses ke pasar dan mendapatkan kontrak yang lebih menguntungkan, sehingga meningkatkan daya saing dan kepuasan pelanggan. Secara keseluruhan, ketertelusuran tidak hanya membantu menekan risiko dalam rantai pasokan, tetapi juga membuka peluang untuk mengoptimalkan operasional dan meningkatkan profitabilitas bisnis dalam jangka panjang (Muhammad et al., 2022).

Dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya ketertelusuran dalam rantai pasokan makanan dan minuman, termasuk kopi, tidak hanya aspek keamanan dan kualitas yang menjadi perhatian, tetapi juga manfaat kesehatan yang ditawarkan oleh

produk tersebut. Kopi, sebagai salah satu minuman yang banyak dikonsumsi di seluruh dunia, memiliki kandungan nutrisi yang dapat memberikan berbagai manfaat kesehatan jika dikonsumsi dalam batas wajar. Namun, konsumsi berlebih juga dapat menimbulkan risiko kesehatan tertentu. Oleh karena itu, penting untuk memahami tidak hanya proses produksi dan distribusi kopi melalui sistem penelusuran yang transparan, tetapi juga dampaknya terhadap kesehatan konsumen. Dilansir dari Kompas (2021) selain menghilangkan rasa lelah, kopi juga terbukti memiliki manfaat kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah yang tidak berlebihan. Sebenarnya, kopi telah dikaitkan dalam beberapa penelitian dengan penurunan kemungkinan mati muda. Namun, jika Anda minum terlalu banyak minuman berkafein ini, Anda mungkin mengalami beberapa dampak negatif bagi kesehatan, sama seperti makanan atau minuman lainnya. Menurut studi JAMA baru-baru ini, mengurangi konsumsi kopi adalah salah satu modifikasi gaya hidup yang disarankan untuk mengurangi risiko terkena penyakit gastroesophageal reflux (GERD), yang ditandai dengan naiknya asam lambung dan mulas sebagai gejala utamanya. Anda hanya boleh minum dua cangkir kopi setiap hari jika Anda sudah mengalami refluks asam lambung atau nyeri ulu hati.

(Widiyawati, 2023) mengartikan gizi sebagai bahan yang diperlukan tubuh untuk mendukung pertumbuhan, memelihara dan memperbaiki jaringan tubuh, mengatur fungsi tubuh, serta menyediakan energi yang dibutuhkan. Gizi juga dapat dipahami sebagai unsur penting yang berperan dalam pembentukan tubuh manusia. Di Indonesia, masalah status gizi pada orang dewasa masih sering dijumpai hingga saat ini. Indeks Massa Tubuh (IMT), yang memisahkan populasi Indonesia berdasarkan usia, memberikan informasi tentang status gizi pada tahun 2018, menurut data statistik dari Riskesdas (Riset Kesehatan Dasar). Menurut distribusi usia di Indonesia, orang dewasa didefinisikan sebagai mereka yang berusia 18 tahun atau lebih. Klasifikasi status gizi menurut usia menunjukkan bahwa 8,5% orang memiliki berat badan kurang, 13,2% kelebihan berat badan, dan 20,9% orang berusia di atas 18 tahun mengalami obesitas. Di Indonesia, mereka yang berusia di atas 18 tahun dianggap mengalami obesitas. Kementerian Kesehatan (2018) menyatakan dalam (Ramadhani, 2022)

1.3.1 Pertanyaan Penelitian

Dari uraian permasalahan diatas berikut adalah rumusan masalah yang akan digunakan :

Bagaimana sistem traceability dalam rantai pasokan dapat membantu memastikan kandungan gizi dan keamanan produk kopi di tengah meningkatnya kebutuhan akan minuman sehat di Tasikmalaya?

1.4 Tujuan Penelitian

Berikut adalah tujuan penelitian :

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peran sistem traceability dalam memantau kandungan nutrisi dan keamanan produk kopi, sehingga dapat mendukung penyediaan kopi yang lebih sehat sesuai dengan kebutuhan konsumen di Tasikmalaya.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Dapur Kopi, sebuah usaha di bidang food and beverage yang berfokus pada produk kopi. Dapur Kopi mengutamakan kualitas bahan baku dan cita rasa kopi untuk memberikan pengalaman terbaik bagi konsumennya. Penelitian ini berfokus pada rantai pasok bahan baku kopi yang digunakan di Dapur Kopi, dengan tujuan untuk mengkaji penerapan metode traceability dalam memastikan kualitas bahan baku dan meningkatkan transparansi serta kepercayaan konsumen. Penelitian ini dilaksanakan mulai dari tanggal 20 September 2024 hingga selesai

1.6 Sistematika Penulisan Tugas Akhir

a. BAB I PENDAHULUAN

Bab I memberikan gambaran umum yang ringkas dan padat mengenai isi penelitian secara keseluruhan. Bab ini mencakup berbagai aspek penting seperti Objek Penelitian, Latar Belakang Masalah, Perumusan Masalah, Pertanyaan Penelitian, Tujuan Penelitian, Ruang Lingkup Penelitian, dan Sistematika Penulisan Tugas Akhir.

b. BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab II menguraikan teori mulai dari konsep umum hingga spesifik, disertai dengan penelitian-penelitian terdahulu. Selanjutnya, bab ini membahas kerangka pemikiran penelitian dan, jika diperlukan, diakhiri dengan hipotesis.

c. BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini menekankan pendekatan, metode, dan teknik yang diterapkan untuk mengumpulkan serta menganalisis temuan yang bertujuan menjawab masalah penelitian. Bab ini mencakup penjelasan tentang Jenis Penelitian, Operasionalisasi Variabel, Populasi dan Sampel (untuk penelitian kuantitatif) atau Situasi Sosial (untuk penelitian kualitatif), Pengumpulan Data, Uji Validitas dan Reliabilitas, serta Teknik Analisis Data.

d. BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian dan pembahasan disajikan secara sistematis sesuai dengan perumusan masalah dan tujuan penelitian, dengan masing-masing bagian disusun dalam sub judul tersendiri. Bab ini terdiri dari dua bagian: bagian pertama memaparkan hasil penelitian, sementara bagian kedua menganalisis atau membahas hasil tersebut. Setiap aspek pembahasan dimulai dengan hasil analisis data, yang kemudian diinterpretasikan dan diakhiri dengan penarikan kesimpulan. Dalam pembahasan, sebaiknya hasil penelitian dibandingkan dengan penelitian sebelumnya atau landasan teori yang relevan.

e. BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan adalah jawaban atas pertanyaan penelitian dan menjadi dasar untuk memberikan saran terkait manfaat penelitian.