

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia tercatat sebagai negara penghasil kopi terbesar keempat setelah Brazil, Vietnam, dan Kamboja. Kopi dikenal memiliki cita rasa dan aroma yang khas, dimana merupakan salah satu minuman yang paling banyak dikonsumsi di dunia (Campanha dkk., 2010). Kopi termasuk salah satu komoditas perkebunan dengan nilai ekonomis yang tinggi. Komoditas tanaman kopi berperan penting sebagai salah satu sumber devisa negara dan juga sebagai penunjang kehidupan ekonomi masyarakat (musfira,2020).

Kopi di Indonesia pertama kali ditanam oleh pemerintah Hindia Belanda pada tahun 1699 karena Indonesia beriklim tropis, sehingga banyak tanaman dapat tumbuh dengan subur, termasuk tanaman kopi (Raharjo, 2012). Kopi Indonesia diperdagangkan dalam bentuk biji kopi hijau, kopi sangrai, kopi bubuk, kopi instan, dan berbagai macam produk (Sativa dkk., 2014).

Kopi merupakan salah satu minuman yang paling digemari oleh masyarakat dunia. Hal ini dikarenakan kopi termasuk minuman yang memiliki cita rasa yang khas dan juga didorong oleh faktor tradisi, sejarah, sosial serta kepentingan ekonomi sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi kalangan masyarakat di dunia (Maulidan & Alam, 2018).

Tanaman kopi termasuk dalam family *Rubiaceae* dan terdiri dari banyak jenis antara lain *Coffea arabica*, *Coffea robusta*, dan *Coffea liberica*.

Kopi (*coffea sp.*) merupakan salah satu tanaman tropis, pada tanaman kopi yang di manfaatkan adalah bijinya, diolah sebagai minuman, dan mempunyai cita rasa yang khas (Vionita S, 2020).

Kopi robusta (*Coffea canephora* L.) dikenal memiliki kafein yang tinggi dibandingkan dengan kopi jenis arabika (Erdiansyah dan Yusdianto, 2012). Robusta (*Coffea canephora*) memiliki kemampuan adaptasi yang tinggi dan lebih baik jika dibandingkan dengan spesies kopi lainnya terhadap penyakit kerat daun akibat jamur *Hemileia vastatrix* dan terhadap penyakit pada buah kopi akibat *Colletotrichum kahawae* (Galanakis, 2017). Pemeliharaan, stabilitas produksi, keseragaman pematangan buah, dan syarat tumbuh yang mudah pada tanaman kopi Robusta membuat tanaman ini paling banyak diusahakan oleh petani dan berkembang pesat di perkebunan kopi Indonesia (Contarato dkk., 2010). Kopi yang ditemukan di Maluku Utara merupakan kopi yang tumbuh di dataran rendah, salah satunya kopi robusta, dan kopi robusta di Maluku Utara tumbuh karena dibawa dari luar pulau Maluku Utara, secara sejarah maluku utara bukan daerah penghasil kopi melainkan daerah penghasil rempah-rempah, hingga menjadi daerah jajahan beberapa bangsa asing.

Kopi rempah merupakan potensi khas yang bisa dijadikan produk unggulan. Rempah-rempah banyak dikombinasikan dengan minuman kopi untuk menambah cita rasa yang khas dan efek menyegarkan. Dengan menggabungkan kopi dan rempah yang mempunyai senyawa aktif hampir sama, maka dimungkinkan akan menimbulkan cita rasa campuran yang dapat

disenangi konsumen. Kopi yang dicampur dengan rempah-rempah menghasilkan aroma kopi yang khas dan menambah manfaat bagi kesehatan tubuh, juga bermanfaat untuk menghangatkan tubuh dan menjaga kesehatan di musim yang sedang tidak menentu.

Kelurahan Indonesiana merupakan salah satu kelurahan yang terletak di Tidore Timur Maluku Utara, yang merupakan salah satu sumber penghasil rempah-rempah dunia seperti cengkeh, pala dan sejenisnya. Masyarakat Kelurahan Indonesiana memanfaatkan rempah-rempah salah satunya sebagai campuran kopi yang diberi nama kopi rempah atau kopi dabe. Dabe dalam bahasa tidore berarti baku tambah atau menambahkan. Sesuai dengan namanya kopi ini bukan hanya sekedar kopi, tetapi juga ditambahkan dengan rempah-rempah pilihan yang diolah secara tradisional dimana dapat menciptakan rasa yang kompleks dengan aroma yang unik. Kopi dabe merupakan kopi khas tidore yang sudah ada sejak zaman dulu, konon dulunya kopi ini hanya diminum oleh tamu kehormatan sultan tidore, namun sekarang kopi ini sudah bisa disajikan untuk semua rakyat.

Seiring berjalannya waktu sebagian masyarakat di Kelurahan Indonesiana Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara sudah jarang mengolah kopi. Hal tersebut dikarenakan adanya hasil bumi lain seperti kelapa yang mana harga jualnya lumayan tinggi dari kopi dan adanya kedai yang telah menjual kopi rempah sehingga masyarakat sudah jarang membuat kopi rempah sendiri. Padahal jika kita membuat kopi rempah sendiri akan lebih sehat dan steril. Hal tersebut membuat peneliti tertarik membuat video

dokumenter tentang pengolahan kopi rempah Masyarakat Kelurahan Indonesiana Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara.

Menurut Gerzon R. Ayawaila (2008) dalam bukunya menjelaskan video dokumenter adalah video yang mendokumentasi atau mempresentasikan kenyataan. Artinya yang direkam berdasarkan fakta yang ada, namun dalam penyampaianya dapat dimasukan pemikiran-pemikiran manusia yang bertujuan untuk menyampaikan informasi.

Hasil penelitian dijadikan video dokumenter Pengolahan Minuman kopi rempah dengan judul penelitian “**Keterampilan Tradisional Pengolahan Minuman Kopi Rempah Masyarakat Lokal Kelurahan Indonesiana Kota Tidore Kepulauan.**” sebagai informasi bagi masyarakat khususnya Kelurahan Indonesiana Kota Tidore Kepulauan, Provinsi Maluku Utara dan masyarakat luas. Maka dari itu, penulis berharap video yang dihasilkan dapat bermanfaat dalam mempromosikan teknik pengolahan minuman kopi rempah.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Jenis tumbuhan rempah lokal apa saja yang dicampurkan pada minuman kopi rempah?
2. Bagaimana teknik pengolahan kopi rempah secara tradisional di Kelurahan Indonesiana Kota Tidore Kepulauan?

3. Bagaimana hasil validasi dari video dokumenter pengolahan kopi rempah bagi masyarakat Kelurahan Indonesiana Kota Tidore Kepulauan?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui Jenis-jenis rempah lokal yang dicampurkan pada kopi sehingga menjadi minuman kopi rempah.
2. Mendeskripsikan teknik pengolahan kopi rempah oleh masyarakat Kelurahan Indonesiana, Kota Tidore Kepulauan.
3. Membuat video dokumenter pengolahan kopi rempah bagi masyarakat Kelurahan Indonesiana Kota Tidore Kepulauan.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis

Mengembangkan pengetahuan, keterampilan dan menambah wawasan mengenai strategi pengolahan minuman kopi rempah masyarakat Kelurahan Indonesiana Kota Tidore Kepulauan.

2. Manfaat praktis

Manfaat praktis dalam penelitian ini adalah minuman kopi rempah bisa dijadikan usaha untuk masyarakat Kelurahan Indonesiana Kota Tidore Kepulauan dan diharapkan dapat dijadikan video dokumenter pengolahan kopi rempah.

E. Definisi Operasional

Adapun definisi operasional dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Keterampilan Tradisional adalah kemampuan atau keahlian dalam menggunakan cara dan alat yang sudah ada sejak dahulu sampai sekarang (turun temurun).
2. Pengolahan adalah suatu proses membuat, menciptakan, menghasilkan barang atau produk dimulai dari bahan baku, setengah jadi hingga menjadi barang jadi.
3. Kopi rempah merupakan minuman tradisional kaya rempah-rempah.