

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Budaya minum kopi terutama di pagi hari sangatlah khas kita dengar setiap harinya. Tidak hanya di pagi hari di saat semua orang akan memulai harinya melainkan juga di saat istirahat siang ataupun bersantai sore banyak orang telah memilih kopi untuk menjadi teman menghabiskan waktu. Budaya yang awalnya berasal dari barat ini pun muncul sebagai salah satu kebutuhan yang tidak terlepaskan dalam kehidupan banyak orang terutama pencinta kopi.

Kopi merupakan sejenis minuman yang berasal dari proses pengolahan biji tanaman kopi. Kopi digolongkan ke dalam famili *Rubiaceae* dengan *genus Coffea*. Secara umum kopi hanya memiliki dua spesies yaitu *Coffea arabica* dan *Coffea robusta* (Saputra E., 2008).

Kopi dapat digolongkan sebagai minuman *psikostimulant* yang akan menyebabkan orang tetap terjaga, mengurangi kelelahan, dan memberikan efek fisiologis berupa peningkatan energi (Bhara L.A.M., 2005).

Kopi adalah spesies tanaman berbentuk pohon dan termasuk dalam famili *Rubiaceae*. Tanaman ini tumbuh tegak, bercabang dan dapat mencapai tinggi 12 m (Danarti & Najiyati, 1999). Tanaman kopi merupakan komoditas ekspor yang mempunyai nilai ekonomis yang relatif tinggi di pasaran dunia, di samping merupakan salah satu komoditas unggulan yang dikembangkan di Jawa Barat. Sudah hampir tiga abad kopi diusahakan penanamannya di Indonesia untuk memenuhi kebutuhan konsumsi di dalam negeri dan luar negeri (Siswoputranto, 1978). Lebih dari 90% tanaman kopi diusahakan oleh rakyat. Di dunia perdagangan dikenal beberapa golongan kopi, akan tetapi yang paling sering dibudidayakan adalah kopi arabika, robusta, dan liberika (Danarti & Najiyati, 1999).

Salah satu kopi Indonesia yang khas dan unik adalah kopi luwak. Hingga saat ini kopi tersebut diproduksi dalam jumlah terbatas dan termasuk kopi termahal didunia. Luwak (*Paradoxorus hermaphrodites*) merupakan hewan pemilih dengan indera penciuman yang tajam. Hewan ini hanya akan memakan buah kopi terbaik yang sudah masak optimal. Biji kopi yang termakan luwak tidak ikut tercerna dalam lambung luwak. Biji kopi dikeluarkan bersama-sama kotoran luwak. Pencernaan luwak begitu sederhana dan singkat, sehingga biji kopi keluar dalam keadaan masih utuh. Secara fisik kopi luwak sebenarnya hampir sama dengan kopi non-luwak. Perbedaannya adalah kopi luwak berasal dari buah kopi terbaik, buah kopi yang masak optimal, dan proses fermentasi alami yang berlangsung dalam lambung luwak.

Dari pemilihan kopi yang berkualitas, tentunya harus dilihat dari fisik biji kopi. Biji kopi yang berkualitas baik terlihat sempurna, ukurannya *uniform* (seragam), memiliki bentuk bulat lonjong, dan tidak ada yang pecah dalam paketan biji kopi berkualitas tidak terdapat ranting dari pohon buah kopi, aromanya tidak ada satupun biji yang busuk, dan biji terasa asam. Biji kopi kemudian disortir yang terbaik lalu disangrai dengan kematangan yang sesuai standar. Proses *roasting*-nya juga pada tingkat *medium roast*, untuk mendapatkan cita rasa yang unik

Awal dalam perancangan *event* ini bagaimana pembuatan *event* ini bertujuan agar masyarakat dapat mengetahui lebih dalam tentang macam-macam kopi melalui perkenalan dari *event* ini. Dalam *event* ini juga tidak hanya bisa menjadikan lahan bisnis untuk masyarakat yang ingin melakukan bisnis kopi, melainkan juga untuk memberitahukan kepada masyarakat bahwa dengan membuat *event* ini masyarakat dapat merasakan khasnya kopi Indonesia lewat festival, dan dalam festival ini juga untuk memperkenalkan ciri khas cita rasa kopi luwak, karena banyak masyarakat yang belum mengetahui bedanya kopi biasa dengan kopi luwak dari segi cita rasa dan aromanya.

Selain itu, dalam festival ini juga lebih memperkenalkan kopi luwak kepada masyarakat dan juga tentang proses dari pembuatan kopi luwak tersebut, dengan adanya kerjasama dengan komunitas “Musang Lover” yang membawa musang-

musang mereka dalam festival ini. Komunitas “Musang Lover” datang sebagai pengenalan tentang musang-musang mana saja yang dapat menghasilkan kopi luwak dari yang kualitas standar sampai kualitas yang paling bagus dan pengolahan kopi luwak itu sendiri. Dengan demikian, festival ini tidak hanya menyediakan kopinya saja tetapi juga masyarakat dapat mengenal luwak itu seperti apa.

Acara *event* ini diadakan di Kota Bandung. Festival yang dilaksanakan di tengah-tengah pusat Kota Bandung dengan antusias masyarakat yang hadir akan ramai untuk menghadiri festival ini dimana dapat dilihat bermunculannya merk-merk kopi baru serta penjual kopi siap saji yang semakin banyak. Mengangkat tema “Festival Kopi Bandung” untuk angkat masyarakat Indonesia khususnya di kota Bandung dalam menikmati secangkir kopi.

Dengan berkembangnya dalam dunia kopi para peracik yang di sebut *barista* (peracik kopi) turut hadir dalam festival ini untuk memeriahkan festival ini. Para *barista* juga memberitahukan macam-macam kopi yang sudah semakin modern dan memperkenalkan resep-resep baru dalam meracik kopi agar masyarakat lebih tahu. Keanekaragaman kopi sangat special karena tersebar di seluruh Indonesia dan tata cara penyajiannya yang telah menjadi ciri khas di setiap daerah, dimana menyeduh kopi dan gula bersamaan dengan air yang sangat panas dengan segala penyajiannya akan coba dikampanyekan secara nasional dan terutama bisa menjadi budaya kopi internasional yang cukup eksotik.

## **1.2 Permasalahan dan ruang lingkup**

### **1.2.1 Identifikasi Masalah**

Sesuai data dan kejadian yang diperoleh, berikut ini akan diidentifikasi permasalahan yang muncul dalam pengenalan kopi kepada masyarakat di kota Bandung, yaitu:

1. Kurangnya informasi atau edukasi mengenai jenis-jenis kopi kepada masyarakat umum.
2. Event-event yang mengangkat tentang kopi masih kurang.

### **1.2.2 Rumusan Masalah**

Dari indentifikasi masalah di atas, berikut ini akan dirumuskan dan dibatasi pokok-pokok persoalan yang akan dibahas:

1. Bagaimana mempromosikan event festival kopi agar dapat di kunjungi oleh semua masyarakat?
2. Bagaimana mendesain iklan yang dapat mempromosikan tentang macam-macam kopi dan cara pengolahan kopi?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian yang diperoleh setelah masalah dianalisis, diuji, dan dijawab yaitu sebagai berikut :

1. Merancang desain untuk mempromosikan *event* festival kopi kepada masyarakat di Bandung.
2. Merancang desain edukasi dan infografik untuk menginformasikan kepada masyarakat tentang kopi.

## 1.4 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam proses pengumpulan data dilakukan penelitian yang memerlukan data yang harus memadai, konkret dan lengkap sebagai dasar pemikiran dan arahan konsep perancangan, penulis menggunakan teknik wawancara terstruktur dan studi pustaka.

### 1. Wawancara Terstruktur

Wawancara terstruktur merupakan kegiatan tanya jawab yang dilakukan dengan pihak yang dianggap kompeten dalam bidang permasalahan guna mendapatkan data yang akurat. Dengan menggunakan daftar pertanyaan yang sudah disiapkan sebelumnya.

### 2. Kuesioner

Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data dengan cara memberikan daftar pertanyaan tertulis kepada masyarakat umum. Kuesioner dibagikan kepada 100 orang untuk mengetahui seberapa pentingnya desain *event promotion* untuk mempopulerkan komunitas ini kepada masyarakat.

### 3. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mempelajari buku-buku ataupun literatur seperti buku-buku pedoman yang sudah ada, koran, media lainnya yang berhubungan dengan permasalahan perancangan. Juga dapat melalui literatur dari internet yang benar, terpadu, dan referensi yang tepat yang dapat mendukung data.

## 1.5 Skema Perancangan

