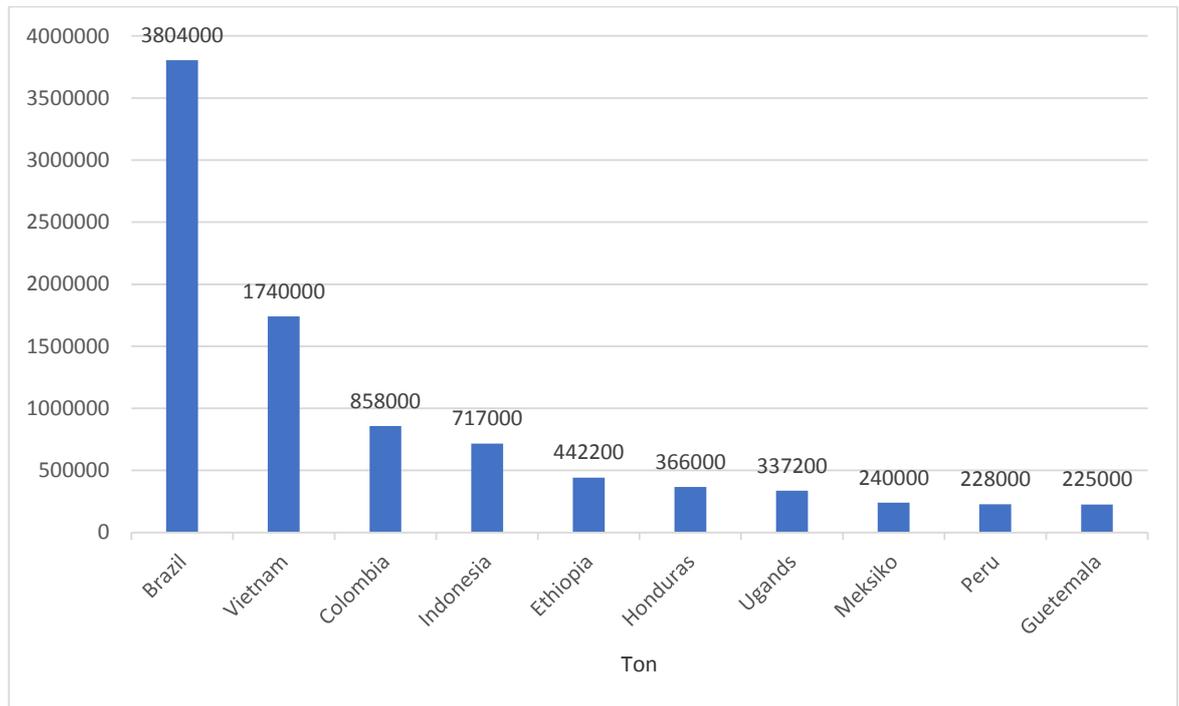


BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang sudah lama di budidayakan. Selain sebagai sumber penghasilan rakyat, kopi menjadi komoditas andalan ekspor dan sumber pendapatan devisa negara (Raharjo, 2012). Indonesia di kenal sebagai salah satu negara produsen kopi, di beberapa negara kopi adalah termasuk komoditi yang masuk produk unggulan, baik itu di pasar lokal maupun internasional. Kopi keberadaannya sangat diperhitungkan, komoditi ini dinilai bisa meningkatkan pendapatan negara dan menjadi sumber mata pencaharian bagi sebagian masyarakat. Tetapi, tidak semua negara yang mempunyai tingkat konsumsi kopi yang tinggi dapat memproduksi dan membudidayakannya. Tanaman kopi sendiri hanya dapat tumbuh di wilayah tropis, hal ini menyebabkan adanya cita rasa kopi itu sendiri, oleh sebab itu Indonesia menjadi salah satu negara beruntung karena dapat memproduksi kopi secara mandiri.

Komoditas kopi merupakan salah satu komoditas yang membawa nama Indonesia khususnya Jawa menjadi terkenal di dunia. Sejak jaman belanda sampai saat ini Indonesia di kenal sebagai produsen kopi dengan cita rasa yang terbaik. Hingga kini, Indonesia merupakan produsen dan juga sekaligus konsumen penting di komoditas kopi seperti yang di tunjukkan pada data di bawah ini:

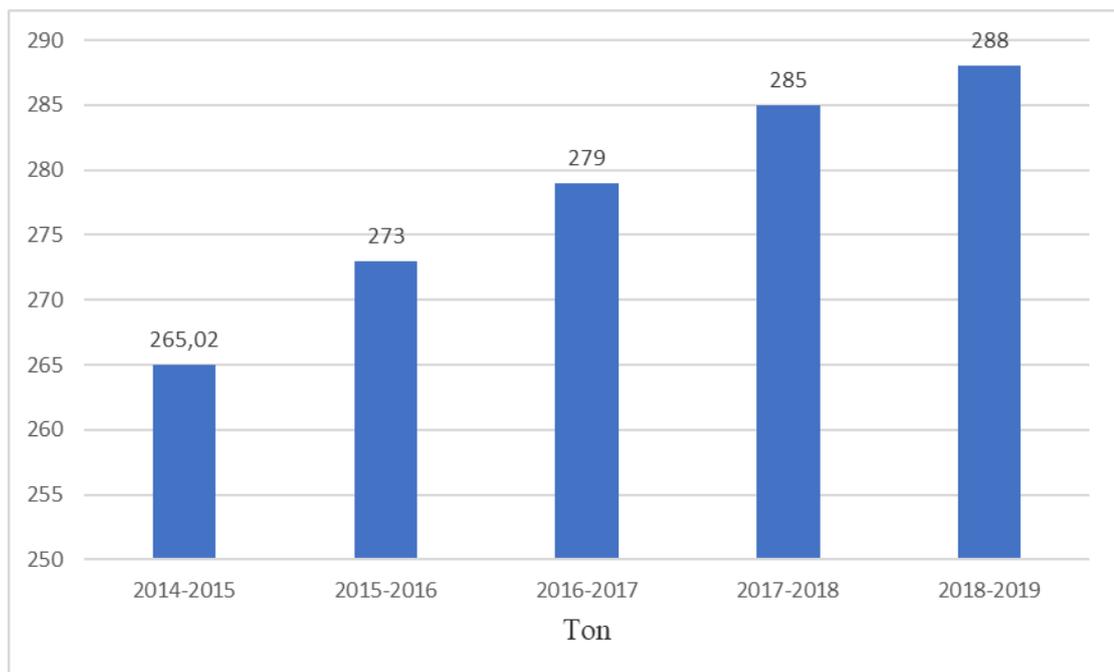


Gambar 1. 1 Urutan Penghasil Kopi Di Dunia Pada Tahun 2020

Sumber: *International coffee organization (ICO)*

Sebagai produsen, Indonesia menempati urutan ke-4 setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia dengan produksi kopi sebesar 717.000 ton pada tahun 2020. Indonesia termasuk ke dalam 10 negara penghasil kopi terbesar di dunia. Dengan hasil produksi kopi sebesar itu maka sebagian masyarakat Indonesia, minum kopi telah menjadi bagian kehidupan sehari-hari, bahkan sebagian masyarakat menganggap kopi sebagai kebutuhan primer bukan sekunder lagi, yang mengharuskan mereka membeli kopi pada setiap hari maupun lebih sekali dalam sehari. Asal mula budaya kopi berasal dari lingkungan orang barat yang kemudian masuk ke budaya masyarakat di Indonesia. Hingga saat ini budaya meminum kopi semakin ramai dan beralih menjadi gaya hidup yang menyebabkan permintaan kopi meningkat. Saat ini kopi sangat digemari oleh semua kalangan khususnya anak muda, hal ini di karenakan kopi mempunyai aroma yang sangat

khas dan memiliki cita rasa yang unik. Data *International Coffee Organization* (Coffee, 2020) mencatat bahwa trend konsumsi kopi domestik di Indonesia terus meningkat selama 5 tahun terakhir yang di tunjukan pada data di bawah ini:



Gambar 1. 2 Jumlah Konsumsi Kopi Di Indonesia Dari Tahun 2014-2019
Sumber: *International Coffe Organization* (ICO)

Pada tabel di atas, dapat di ketahui bahwa dari tahun 2014 sampai 2019 konsumsi kopi domestik terus meningkat, pada tahun 2014 sampai 2015 konsumsi kopi di indonesia sebesar 265,02 ton. Pada tahun 2015 sampai 2016 meningkat menjadi 273 ton, pada tahun 2016 sampai 2017 meningkat kembali menjadi 279 ton. pada tahun 2017 sampai 2018 meningkat menjadi 285 ton, lalu pada tahun 2018 sampai 2019 meningkat kembali menjadi 288 ton.

Dari peningkatan konsumsi kopi di indonesia tersebut menjadi salah satu penyebab maraknya bisnis kedai kopi atau *coffee shop*. *Coffee Shop* merupakan

tempat yang menjual berbagai jenis minuman kopi, non kopi seperti *soft drink* non alkohol dan cemilan kecil lainnya untuk menemani meminum kopi, dalam suasana santai dan nyaman biasanya di lengkapi alunan musik baik dari pemutar musik atau *live music*, menyediakan televisi dan buku untuk dibaca, desain interior yang khas pada setiap *Coffee Shop*, pelayanan yang ramah dan beberapa diantaranya dilengkapi oleh fasilitas *wifi*. Sehingga membuat tempat tersebut nyaman untuk menghabiskan waktu di sana untuk berkumpul dan mengobrol.

Coffee Shop mulai banyak tersebar di seluruh Indonesia, hal ini dikarenakan untuk memenuhi trend dan kebutuhan konsumsi masyarakat. Salah satunya adalah Kota Tasikmalaya yang menjadikan trend *Coffee Shop* ini sebagai peluang bisnis baru yang banyak diminati oleh para pengusaha. *Coffee Shop* di Kota Tasikmalaya tersebar baik di pusat kota maupun di daerah pinggiran kota. Menurut organisasi Ngopi Di Tasik di peroleh data *Coffee Shop* di kota Tasikmalaya pada tahun 2022 sebanyak 131 *Coffee Shop* dan pada tahun sebelumnya pada tahun 2018 sampai 2019 ada sekitar 30 *Coffee shop* yang berada di kota Tasikmalaya, peningkatan yang sangat pesat terjadi pada 3 tahun terakhir.

Fenomena tersebut mempengaruhi peningkatan permintaan biji kopi, untuk memenuhi bahan baku di *Coffee Shop – Coffee Shop* tersebut. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi permintaan biji kopi pada *Coffee Shop* tersebut diantaranya harga biji kopi, pendapatan dan harga susu.

Biji kopi mempunyai beberapa macam jenis di antaranya kopi arabika, kopi robusta, kopi liberika, dan kopi ekselsa. Namun dari keempat jenis biji kopi

tersebut biji kopi yang paling banyak di minati oleh *Coffee Shop* di kota Tasikmalaya adalah biji kopi arabika dan biji robusta. Hal tersebut dikarenakan kopi arabika merupakan jenis kopi yang cukup terkenal yang mempunyai banyak variasi, sedangkan kopi robusta memiliki rasa kuat sehingga lebih cocok untuk campuran minuman lain.

Proses pembelian bahan baku biji kopi pada *Coffee Shop* ini bersangkutan dengan aspek harga, harga merupakan faktor utama dalam mempengaruhi permintaan biji kopi di kota Tasikmalaya. Dalam mempengaruhi permintaan harga dapat berpengaruh positif maupun negatif. Harga berpengaruh negatif sesuai dengan hukum permintaan yang menyatakan apabila harga naik maka permintaan akan turun sedangkan apabila harga berpengaruh positif terhadap permintaan yaitu harga bukan di ukur dari rupiah, tetapi di lihat dari beberapa indikator dan persepsi menurut Kotler & Amstrong (Amstrong, 2008) yaitu di lihat dari keterjangkauan harga, kesesuaian harga dengan kualitas produk, daya saing harga, dan kesesuaian harga dengan manfaatnya.

Faktor lain yang mempengaruhi permintaan biji kopi di *Coffee Shop* di kota tasikmalaya salah satunya adalah pendapatan. Untuk membeli biji kopi tersebut *Coffee Shop* harus memiliki pendapatan agar dapat membeli biji kopi sebagai bahan baku utamanya. Pendapatan dalam hal ini merupakan hasil dari penjualan produk yang terjual dari *Coffee Shop* tersebut. Pendapatan di sini di bagi menjadi modal dan keuntungan, pendapatan sebagai modal di pakai untuk memenuhi kebutuhan bahan baku biji kopi tersebut. Semakin tinggi pendapatan maka pendapatan sebagai modal akan bertambah sehingga permintaan biji kopi

sebagai bahan baku juga akan meningkat. Hal tersebut juga sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Sadono Sukirno (2005) menyatakan bahwa pendapatan mempunyai pengaruh positif terhadap permintaan suatu barang. Apabila pendapatan meningkat maka permintaan barang yang dilakukan seorang individu cenderung akan meningkat pula, dan sebaliknya.

Faktor lain yang mempengaruhi permintaan biji kopi lokal di Coffee Shop di Kota Tasikmalaya salah satunya yaitu harga susu. Selain harga biji kopi, harga susu berpengaruh juga terhadap permintaan biji kopi karena harga susu merupakan harga barang lain yang termasuk pada barang komplementer, oleh karena itu naik atau turunnya harga susu akan mempengaruhi permintaan biji kopi pada *Coffee Shop*. Susu merupakan salah satu bahan pelengkap dalam pembuatan produk kopi seperti *Latte*, *Capucinno*, *Magic*, kopi susu dan yang lainnya, yang akan dijual oleh *Coffe Shop* kepada konsumen, oleh karena itu perubahan harga susu tentunya akan berpengaruh terhadap permintaan biji kopi.

Selain faktor-faktor di atas, faktor lain yang mempengaruhi permintaan biji kopi adalah variasi produk. Variasi produk adalah hal yang harus diperhatikan oleh perusahaan untuk meningkatkan kinerja produk, jika produk tersebut tidak beragam maka produk tersebut tentu akan kalah bersaing dengan produk yang lain. Menurut (Peter dan Salim, 1991) “Hal atau keadaan beraneka ragam”. Setiap konsumen memiliki selera makan yang tidak selalu sama. Apabila restoran menyediakan menu yang beraneka ragam, akan lebih memudahkan restoran untuk menarik konsumen agar menikmati makanan ditempatnya. Karena semakin banyaknya pilihan yang disediakan restoran, maka akan semakin memudahkan

konsumen untuk memilih menu sesuai keinginannya. Begitu pula pada *coffee shop* semakin banyak variasi produk yang di sediakan maka semakin besar permintaan biji kopi.

Dari penjelasan di atas, dapat di simpulkan bahwa banyak terjadinya *research gap* dari penelitian terdahulu, sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Analisis Determinan Permintaan Biji Kopi Lokal Pada *Coffee Shop* Di Kota Tasikmalaya**”.

1.2. Identifikasi Masalah

Dari penjelasan yang ada pada latar belakang masalah di atas terkait permintaan biji kopi lokal pada *Coffee Shop* di Kota Tasikmalaya, sehingga dapat dirumuskan permasalahan diantaranya sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh harga biji kopi, pendapatan, harga susu, dan variasi produk secara parsial terhadap permintaan biji kopi lokal pada *Coffee Shop* di Kota Tasikmalaya?
2. Bagaimana pengaruh harga biji kopi, pendapatan, harga susu dan variasi produk secara bersama-sama terhadap permintaan biji kopi lokal pada *Coffee Shop* di Kota Tasikmalaya?
3. Bagaimana elastisitas permintaan biji kopi terhadap harga biji kopi, pendapatan harga susu, dan variasi produk?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada di atas penelitian ini dilakukan guna untuk mencapai tujuan:

1. Untuk mengetahui bagaimana pengaruh harga biji kopi, pendapatan, harga susu, dan variasi produk secara parsial terhadap permintaan biji kopi lokal pada *Coffee Shop* di kota Tasikmalaya.
2. Untuk mengetahui bagaimana pengaruh harga biji kopi, pendapatan, harga susu, dan variasi produk secara bersama-sama terhadap permintaan biji kopi lokal pada *Coffee Shop* di kota Tasikmalaya.
3. Untuk mengetahui bagaimana elastisitas permintaan biji kopi terhadap harga biji kopi, pendapatan, harga susu dan variasi produk secara bersama-sama terhadap permintaan biji kopi lokal pada *coffee shop* di kota Tasikmalaya?

1.4. Manfaat dari Hasil Penelitian

Manfaat yang ada dari penelitian ini digolongkan menjadi dua jenis, adalah sebagai berikut:

1. Secara Teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan bisa menambah wawasan ilmu pengetahuan dan dapat memberi manfaat bagi pengembangan ekonomi masyarakat khususnya dalam produksi, distribusi dan bisnis *Coffee Shop* dan puncaknya ialah untuk optimalisasi pendapatan petani kopi di wilayah sekitar kota tasikmalaya. Hasil penelitian ini diharapkan

bisa di jadikan kajian lebih lanjut atau sebagai referensi tentang permintaan komoditi biji kopi.

2. Manfaat Praktis

- a. Untuk fakultas, sebagai salah satu bahan prefensi dan sebagai sumbangan pemikiran.
- b. Untuk penulis, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan tentang faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan biji kopi pada mahasiswa maupun pelaku bisnis di bidang kopi yang di lihat dari segi harga biji kopi, pendapatan dan harga susu.
- c. Untuk pihak lain yang berkepentingan, sebagai sumbangan pemikiran dan informasi terutama bagi mereka yang bekerja di bidang bisnis kopi ataupun mereka mempunyai kebun kopi dan untuk mereka yang akan mengadakan penelitian lebih lanjut mengenai analisis determinan permintaan biji kopi lokal pada *Coffee Shop* di kota Tasikmalaya yang di lihat dari segi harga biji kopi, pendapatan, harga susu dan variasi produk.

1.5. Lokasi dan Jadwal Penelitian

1.5.1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dalam penelitian ini yaitu *Coffee Shop* yang berada di Kota Tasikmalaya Provinsi Jawa Barat.

