

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi adalah minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan di haluskan menjadi bubuk. Kopi merupakan salah satu komoditas di dunia yang di budidayakan lebih dari 50 negara. Belakangan ini minuman kopi sedang menjadi tren di kalangan anak muda. Karena rasanya yang enak dan manfaatnya yang begitu banyak. ketenaran kopi ini bisa dibuktikan dari mulai banyaknya kedai kopi yang mulai bermunculan.

Kopi termasuk tanaman yang sensitive. Karena ada banyak faktor yang mempengaruhi kualitas tanaman kopi ini, Seperti kesuburan tanah, banyaknya jumlah cahaya yang masuk, suhu yang berbeda-beda . Tidak heran jika biji kopi yang dipanen dari daerah yang sama terkadang saat sudah diproses memiliki rasa yang berbeda. Karena dari itu kopi lokal kita memiliki banyak sekali beragam jenis kopi. Seperti aceh gayo, kopi temanggung, kopi flores dan masih banyak lagi

Pada umum nya kita hanya mengenal 2 jenis biji kopi, yaitu Arabica dan Robusta. Tetapi ada satu jenis kopi lagi yang jarang di ketahui. Yaitu kopi Blend. Kopi blend adalah campuran atau racikan dari beberapa jenis kopi baik varietas maupun *single origin*. Berbeda dengan *single origin* yang berarti kopi dari daerah tertentu. Kopi blend adalah campuran dari dua atau lebih dari beberapa *single origin*. Tujuannya adalah untuk mendapatkan rasa yang lebih kompleks.

Tetapi saat ini kebanyakan coffeeshop lebih memilih membeli langsung kopi blend daripada membuatnya sendiri. Padahal banyak keuntungan yang bisa didapat dengan membuat kopi blend sendiri daripada membelinya. Selain untuk menu signature coffeeshop itu sendiri, membuat kopi blend sendiri juga dapat memangkas biaya. Karena harga kopi blend lumayan tinggi di banding dengan robusta dan arabica. Hal ini didasari oleh kekhawatiran akan rasa kopi blend yang dihasilkan tidak sesuai keinginan. Karena hal inilah yang membuat coffeeshop lebih memilih membeli daripada membuatnya. Membuat Kopi blend sendiri memiliki beberapa keuntungan yang di dapat, yaitu memangkas harga. Tentunya dengan membuat kopi blend sendiri akan lebih murah di bandingkan dengan membeli kopi blend. Lalu keuntungan lainnya adalah menu signature. Karena setiap menu seperti latte, americano dan kopi susu tidak mungkin menggunakan kopi blend dengan rasa yang sama.

Oleh karena itu, penelitian ini dibuat untuk memudahkan kedai kopi dan para peracik kopi dalam membuat kopi blend nya sendiri. Karena rasa kopi yang kompleks dan unik penulis dibantu oleh 2 orang narasumber sekaligus seorang pakar dan juga sekaligus pemilik sebuah *Coffeeshop* di daerah jogja, yaitu Seruni Coffeeshop. Yang pertama adalah Rizvito Asha. Beliau sudah berkecimpung di dunia kopi selama kurang lebih 5 tahun. Dan Aryudan Budyarto yang juga sudah terjun ke dunia kopi selama 2 tahun. Mereka ini adalah owner dan barista di Seruni coffeeshop.

Seperti yang sudah di paparkan diatas, membuat/meracik kopi blend sendiri memiliki beberapa hal yang harus di perhatikan. Dan tentunya bukan perkara

mudah untuk orang awam agar bisa membuat kopi blend nya sendiri. Disini peneliti akan membuat suatu sistem yang nantinya dapat memudahkan beberapa orang khususnya para pemilik coffeeshop dan juga para peracik kopi yang masih awam atau belum pernah sama sekali membuat kopi blend. Sistem ini nantinya membutuhkan inputan berupa body dan acidity dan juga banyak nya kopi blend yang akan dibuat. User bisa menentukan sendiri seberapa besar body atau acidity yang di inginkan. Output dari sistem ini nantinya akan menghasilkan cita rasa kopi blend yang di inginkan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara untuk memprediksi rasa kopi?
2. Bagaimana cara untuk mengklasifikasi rasa dari biji kopi?

1.3 Batasan Masalah

Seperti yang kita tahu biji kopi adalah tanaman yang sensitive. Baik buruk nya kesuburan tanah dan banyaknya intensitas cahaya yang diterima oleh biji kopi sangat mempengaruhi. Karena hal inilah penulis membatasi masalah sebagai berikut :

1. Metode yang akan digunakan fuzzy tsukamoto.
2. Kopi yang digunakan jenis Robusta dan Arabica
3. Robusta yang digunakan adalah
 - a. Robusta Temanggung
 - b. Robusta Lampung
 - c. Robusta Dampit Malang

- d. Robusta Bali Tananan
- e. Robusta Mandhailing

4. Arabica yang digunakan adalah

- . Arabica Gayo Aceh
- a. Arabica Mandhailing
- b. Arabica Flores
- c. Arabica Bali Kintamani
- d. Arabica Toraja

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mempermudah manager seruni coffeeshop dalam menyerahkan tugas peracikan kopi kepada anak buahnya.
2. Membuktikan apakah algoritma fuzzy tsukamoto dapat menentukan cita rasa pada kopi blend.
3. Memangkas harga untuk pembelian Kopi *Houseblend*.
4. Membuat *signature* menu di Serunicoffee shop

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Dengan adanya penelitian ini penulis berharap bisa memudahkan para peracik kopi dan kedai kedai kopi untuk membuat houseblend nya sendiri

2. Hasil dari penelitian ini diharapkan juga bisa meningkatkan mutu kualitas dari para pemilik coffeeshop.

1.6 Metode Penelitian

Metode-metode yang digunakan dalam memperoleh data-data yang di gunakan untuk kebutuhan peniliitian ini adalah sebagai berikut :

1.6.1 Metode Pengumpulan data

1.6.1.1 Metode Observasi

Teknik pengamatan ini sering kalo diartikan sebagai pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap gejala yang tampak pada subyek penelitian. Dalam penelitian ini, peneliti mendatangi langsung CoffeeShop yang memiliki kopi blend sendiri dengan tujuan mendapatkan data yang di inginkan.

1.6.1.2 Metode Wawancara

Metode wawancara dipakai untuk memperoleh data dan informasi untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab dengan narasumber yang akan diwawancarai adalah barista yang ada di serunicoffeeshop.

1.6.1.3 Metode Studi Pustaka

Studi pustaka adalah metode pengumpulan data dengan cara membaca berbagai refrensi atau literature yang mengacu dengan aplikasi yang akan di buat. Adapun refrensi-refrensi tersebut adalah jurnal, buku yang ada di Perpustakaan Universitas Amikom Yogyakarta dan artikel di internet.

1.6.1.4 Metode Analisis

Metode analisis yang digunakan dalam penyusunan skripsi ini adalah :

a. Analisis Kebutuhan Sistem

Analisis kebutuhan sistem menjelaskan mengenai elemen yang di butuhkan selama proses penerapan sistem.

b. Analisis Kelayakan Sistem

Analisis kelayakan merupakan proses yang mempelajari atau menganalisa permasalahan yang telah ditentukan sesuai dengan tujuan akhir yang akan dicapai. Analisis kelayakan digunakan untuk menentukan kemungkinan keberhasilan solusi yang di usulkan.

1.7 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan penulis untuk menyusun dan menyelesaikan skripsi ini adalah sebagai berikut :

BAB I: PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian, sistematika penulisan laporan penelitian.

BAB II: LANDASAN TEORI

Bab ini berisi tentang teori-teori yang menjadi dasar penelitian serta mempunyai hubungan dalam pembuatan aplikasi yang digunakan.

BAB III : ANALISIS DAN PERANCANGAN

Bab ini membahas pengumpulan kebutuhan analisis dan perancangan, perancangan antarmuka serta penjelasan tentang perancangan aplikasi yang di bangun.

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini membahas tentang implementasi aplikasi serta memaparkan hasil tahapan-tahapan penelitian dari tahap analisis, perancangan sistem, dan pengujian program,

BAB V : PENUTUP

Bab ini membahas kesimpulan yang dapat diambil oleh peneliti berdasarkan hasil dari rumusan masalah dalam perancangan aplikasi yang telah di buat.