

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara tropis penghasil biji kopi terbaik di dunia. Indonesia merupakan penghasil kopi terbaik ketiga di dunia, sehingga tujuan ekspor utama Indonesia adalah USA, Jerman, Italia, Jepang dan negara-negara lainnya. Amerika Serikat merupakan importir kopi terbesar dari negara Indonesia, karena itu orang Amerika banyak mengkonsumsi minuman kopi ini. [1]. Daerah penghasil biji kopi tersebut tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Kabupaten Magelang adalah salah satu daerah yang memiliki potensi untuk menghasilkan biji kopi berkualitas dengan banyak varian. Hal ini dikarenakan secara geografis kabupaten Magelang merupakan wilayah yang dikelilingi oleh lima gunung besar yang menjadikan Magelang merupakan tempat yang cocok untuk menanam kopi. Kopi yang berasal dari Magelang diperdagangkan di tempat dalam Kota Magelang dan juga sampai ke luar kota bahkan luar negeri karena kopi asal Magelang memang memiliki daya tarik tersendiri.

Meskipun biji kopi asal Magelang memiliki daya tarik, saat ini cukup sulit menemukan biji kopi asal Magelang yang memiliki kualitas baik, hal ini dikarenakan meskipun banyak permintaan biji kopi yang berasal dari Magelang, petani di Magelang belum bisa memenuhi ekspektasi tersebut. Kebanyakan biji kopi asal Magelang masih di budidaya dengan cara yang serampangan sehingga menghasilkan kualitas biji kopi yang kurang baik. Selain itu, penilaian mutu biji kopi terutama yang berasal dari Magelang juga masih dilakukan secara sederhana, padahal penilaian kualitas biji kopi juga menjadi salah satu aspek penting yang dipertimbangkan dalam dunia dagang komoditas kopi karena akan mempengaruhi pengembangan produksi akhir kopi. Sehingga menilai mutu atau kualitas biji kopi merupakan sebuah langkah yang wajib dilakukan bagi para penggemar kopi yang ingin mengolah biji kopi asal Magelang khususnya bagi para roaster yang memang memiliki peran tugas mengolah biji kopi hijau untuk disangrai agar matang, proses penentuan mutu ini cukup penting untuk menentukan proses sangrai agar menghasilkan biji kopi sesuai dengan keinginan dan tujuan produk olahan kopi

akhir.

Untuk mengetahui apakah biji kopi memiliki kualitas yang baik atau tidak dibutuhkan penilaian terhadap biji kopi tersebut. Penilaian terhadap biji kopi tidak bisa dilakukan secara sembarangan, karena agar biji kopi dapat dikatakan berkualitas tinggi atau tidak biji kopi harus memenuhi beberapa ketentuan terhadap aspek-aspek yang dinilai dalam biji kopi tersebut. Adapun aspek-aspek yang dinilai meliputi nilai cacat, ukuran biji, kepadatan biji dan kadar air. Namun penilaian kualitas biji kopi yang ada saat ini masih dilakukan secara sederhana. Yang mana penilaian biji kopi masih sangat mengandalkan keahlian dan pengamatan visual dari para penguji kopi. Kebanyakan dari mereka dalam proses penentuan mutu biji kopi masih sangat mengandalkan subjektivitas dengan mengandalkan keahlian yang mereka miliki. Adapun proses sederhana yang dimaksud yaitu setiap penguji atau roaster yang ingin mengelola biji kopi memiliki caranya masing-masing, namun secara garis besar prosesnya melakukan kegiatan seperti membau, merasa, menggigit biji kopi agar penguji dapat menyimpulkan mutunya.

Kegiatan tersebut walaupun dilakukan oleh para ahli tetap saja dalam proses ini sangat rentan berkemungkinan memberikan hasil yang tidak konsisten dan tidak valid karena masih sangat mengandalkan subjektivitas dari para penguji biji kopi yang bisa saja dipengaruhi oleh faktor-faktor non teknis seperti perasaan atau pemikiran penilai biji kopi yang bisa berubah ubah sesuai dengan kondisi dan pemahaman dari si penilai saat sedang menguji kualitas biji kopi. Padahal penilaian biji kopi harus dilakukan setiap saat ingin mengelola *green beans* menjadi *roasted beans*. Proses penilaian mutu ini tentu saja memakan waktu cukup lama apabila alternatif atau jenis kopi yang akan diolah memiliki kuantitasnya banyak dan apabila frekuensi pengelolaan atau roasting biji kopi sering dilakukan.

Sehingga berdasarkan uraian latar belakang masalah pada diatas, dapat disimpulkan bahwa penting untuk melakukan penelitian untuk menemukan solusi atau jawaban yang tepat terkait masalah tersebut, terutama terkait pengambilan keputusan mengenai kualitas biji kopi asal Magelang yang masih dilakukan secara sederhana dengan hanya mengandalkan pengamatan visual dan perasaan yang didasari oleh keahlian para penguji, agar pengujian mutu biji kopi memberikan hasil

yang objektif dan efisien. Oleh karena itu diperlukan sebuah alternatif solusi dan dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat membuat sebuah pemecahan masalah terkait masalah tersebut, yaitu agar penilaian kualitas biji kopi asal Magelang dapat memberikan hasil yang lebih konsisten, objektif dan efisien. Penelitian ini akan memanfaatkan data dan model yang telah ada dengan metode tertentu yang diyakini dapat memecahkan masalah yang tidak terstruktur dan kompleks serta dinamis kedalam bagian-bagian hierarki sehingga akan menghasilkan keputusan yang terstruktur dengan hasil kepentingan tertinggi. Adapun metode yang dipilih adalah Sistem Penunjang Keputusan (SPK) metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP).

1.2 Rumusan Masalah

Apakah Metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*) akurat dalam menilai kualitas biji kopi asal Magelang?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini yaitu, sebagai berikut.

- 1 Data yang dikaji hanya terbatas pada biji kopi Robusta dan Arabica yang berasal dari daerah Magelang.
- 2 Landasan metode penilaian biji kopi yang dipakai sebagai pembandingan dirujuk dari hasil wawancara terhadap narasumber yang merupakan roaster biji kopi berpengalaman.

1.4 Tujuan Penelitian

Membuat perhitungan untuk mengetahui keakurasian terhadap penentuan kualitas biji kopi asal Magelang menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP).

1.5 Manfaat Penelitian

Perhitungan untuk mengetahui keakurasian terhadap penentuan kualitas biji kopi asal Magelang menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) untuk menambah ilmu pengetahuan dan juga studi literature.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan ini memuat uraian secara garis besar isi dari skripsi ini untuk tiap-tiap BAB. Berikut deskripsi isi masing-masing BAB yang disusun.

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang masalah, rumusan masalah, Batasan masalah, maksud dan tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian, serta sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi kajian Pustaka dan dasar-dasar teori yang dapat digunakan sebagai referensi untuk membantu menyelesaikan permasalahan terkait dengan masalah-masalah yang ada dalam penelitian ini.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang analisis masalah, solusi yang dipilih, dan perancangan perhitungan metode AHP secara menyeluruh.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini membahas tentang perhitungan metode AHP, perhitungan manual terkait penilaian kualitas biji kopi dari data narasumber dan hasil akhir dari perbandingan kedua perhitungan sebelumnya terkait akurasi metode AHP dalam penilaian kualitas biji kopi.

BAB V PENUTUP

Bab ini menjabarkan mengenai kesimpulan dari penjabaran penelitian yang telah dilakukan serta memuat saran untuk pengembangan penelitian selanjutnya.