

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi adalah salah satu komoditas perkebunan yang sangat diminati dan memiliki pengaruh signifikan dalam meningkatkan perekonomian di Indonesia. Kontribusi kopi terhadap perekonomian Indonesia meliputi perannya sebagai sumber devisa negara, sumber pendapatan bagi petani, pencipta lapangan kerja, penggerak pembangunan daerah, pendorong agribisnis dan agroindustri, serta sebagai upaya dalam mendukung konservasi lingkungan (Kembaren, 2021). Data FAO (2022) pada periode 2015-2020, Indonesia memproduksi rata-rata 711,3 ton biji kopi hijau per tahun, menempatkannya di posisi keempat sebagai produsen kopi terbesar di dunia, setelah Brasil 3.103,5 ton per tahun, Vietnam 1.587,1 ton per tahun, dan Kolombia 838,2 ton per tahun.

Jawa Barat merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang menjadi produsen penghasil kopi. Menurut data Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat (2019) luas lahan pengembangan tanaman perkebunan di Jawa Barat menempatkan kopi di urutan kelima setelah kelapa, teh, karet, dan cengkeh. Wilayah dengan penghasil kopi tertinggi yaitu Kabupaten Bandung, Kabupaten Bogor, Kabupaten Garut, dan Kabupaten Tasikmalaya (Badan Pusat Statistik, 2022). Berikut merupakan data hasil produksi kopi Kabupaten/Kota di Jawa Barat tahun 2022 ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Data Produksi Kopi Kabupaten/Kota di Jawa Barat Tahun 2022

No.	Kabupaten/Kota di Jawa Barat	Hasil Produksi (ton)
1.	Kabupaten Bandung	7.825
2.	Kabupaten Bogor	4.632
3.	Kabupaten Garut	3.036
4.	Kabupaten Tasikmalaya	1.487
5.	Bandung Barat	1.349
6.	Ciamis	964
7.	Sumedang	825

Sumber : Badan Pusat Statistik (2022)

Tabel 1 menunjukkan bahwa Jawa Barat sebagai produsen kopi menjadikan sebuah peluang dalam industri pengolahan kopi baik dalam subsistem hulu maupun hilir. Data produksi tersebut terdapat beberapa Kabupaten/Kota di Jawa Barat yang menghasilkan kopi lebih dari 1.000 ton per tahun. Salah satu daerah penghasil kopi utama adalah Kabupaten Tasikmalaya, yang tidak hanya berperan sebagai

produsen dan pemasok, tetapi juga sebagai penyangga penting bagi Kota Tasikmalaya. Tingginya produksi kopi di Kabupaten Tasikmalaya berpotensi mendukung kebutuhan bahan baku industri kopi di Kota Tasikmalaya yang berkembang pesat sebagai pusat industri kreatif.

Kota Tasikmalaya memiliki potensi besar dalam sektor industri kreatif, salah satu jenis industri kreatif di kota ini adalah industri kopi. Beberapa UMKM di Kota Tasikmalaya menjalankan usahanya di bidang bisnis kopi, menurut data Dinas Kepemudaan, Olahraga, Kebudayaan dan Pariwisata Kota Tasikmalaya (2023) jumlah *Coffee Shop* dan *Cafe* di Kota Tasikmalaya pada tahun 2023 terdapat 250 UMKM. Berdasarkan data tersebut menunjukkan kebutuhan kopi di Tasikmalaya sangat tinggi untuk pemenuhan konsumsi masyarakat di Kota Tasikmalaya.

UMKM industri kopi di Kota Tasikmalaya ada yang memanfaatkan limbah kulit kopi menjadi produk olahan baru salah satunya yaitu UMKM Kopiku.co. Pengembangan produk hasil dari olahan limbah kulit kopi yaitu menjadi produk teh *cascara*. Bambang & Erwan (2022) menyatakan bahwa setiap 100 kg kopi yang diproses melalui tahap pengupasan (*depulping*) dihasilkan 56,8 kg biji kopi dan 43,2 kg limbah berupa kulit dan daging kopi. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun produksi kopi meningkat, dampak lingkungan dari limbah yang dihasilkan juga perlu diperhatikan untuk pengelolaan yang lebih berkelanjutan.

Potensi kulit buah kopi sebagai sumber pangan yang kaya akan antioksidan masih sering diabaikan, kulit kopi mengandung berbagai jenis antioksidan termasuk *polifenol* seperti *tannin* yang berkisar antara 1,8-8,56 persen, pektin sebesar 6,5 persen, *kafein* 1,3 persen, asam *klorogenat* 2,6 persen, asam *kafeat* 1,6 persen, serta total *antosianin* mencapai 43 persen yang terdiri dari *sianidin*, *delpinidin*, *sianidin 3-glikosida*, *delpinidin 3-glikosida*, dan *pelargonidin 3-glikosida* (Sumihati, 2011). Kulit kopi memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan dalam peningkatan nilai tambah produk olahan kopi, upaya memanfaatkan limbah pengolahan kopi menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis dengan cara melakukan diversifikasi olahan kulit, salah satunya yaitu teh *cascara* dari kulit buah kopi (Wathon, 2019).

Proses produksi teh *cascara* di UMKM Kopiku.co dimulai dengan

pembelian kulit kopi dari petani parentas dalam kondisi kering dan siap diolah. Kulit kopi kering tersebut kemudian direbus untuk diambil sarinya, lalu dicampur dengan bahan-bahan tambahan. Campuran ini kemudian disimpan dalam kemasan botol untuk menjalani proses fermentasi selama 5 hari. Setelah fermentasi selesai, teh cascara dikemas, diberi label menggunakan stiker, dan produk siap dijual. Tahapan perebusan, pencampuran, fermentasi, dan pengemasan ini sangat menentukan kualitas rasa, aroma, dan daya simpan teh cascara yang dihasilkan.

Teh dari kulit buah kopi yang dikenal sebagai teh *cascara* adalah minuman yang dibuat dari bagian luar kulit kopi, meskipun bukan merupakan kopi itu sendiri, minuman ini memiliki rasa manis dan aroma yang unik, mirip dengan teh herbal (Carpenter, 2015). Kulit buah kopi merupakan bahan alami yang mengandung antioksidan dan kadarnya cukup tinggi dibanding bahan lainnya. Menurut Humaira (2020) Kulit buah kopi kaya akan senyawa antioksidan untuk mencegah penuaan sel, mencegah kanker, dan mengandung probiotik untuk kesehatan saluran cerna.

Fakta mengenai kandungan gizi dan potensi produk olahan kopi menjadi salah satu komoditas yang memiliki prospek tinggi dalam pengembangan industri kreatif khususnya olahan teh cascara di Kota Tasikmalaya. Proses pengolahan teh cascara menjadi solusi untuk mengurangi limbah dan menjadikan tambahan pendapatan bagi pelaku UMKM khususnya Kopiku.co. Pendapatan merupakan indikator kunci dalam keberlangsungan dan pertumbuhan UMKM. Oleh karena itu, diperlukan analisis pendapatan untuk membantu pelaku UMKM dalam membuat analisa pendapatan, penerimaan, dan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi olahan teh cascara. Berdasarkan uraian diatas maka penelitian ini berjudul “Analisis Pengolahan, Biaya Dan Pendapatan Teh Cascara”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, identifikasi masalah dalam penelitian ini, yaitu:

- 1) Bagaimana proses pembuatan limbah kulit kopi menjadi produk olahan teh *cascara*?
- 2) Berapa biaya, penerimaan, dan pendapatan pengolahan teh *cascara* ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah diidentifikasi sebelumnya, tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini, antara lain:

1. Mengetahui proses pembuatan produk teh *cascara*.
2. Mengetahui biaya, penerimaan, dan pendapatan pengolahan teh cascara.

1.4 Manfaat Penelitian

Dengan mempertimbangkan tujuan dan fokus penelitian ini, diharapkan hasil yang diperoleh memiliki manfaat yang dapat dirasakan oleh berbagai pihak, diantaranya:

1. Bagi Peneliti, penelitian ini dapat menambah ilmu pengetahuan dan wawasan, terutama dalam menganalisis biaya, penerimaan, dan pendapatan yang diperoleh pengusaha dari teh cascara.
2. Bagi Pelaku Usaha, penelitian ini dapat menjadi informasi berharga terkait analisis pendapatan, sehingga memberikan gambaran mengenai potensi pendapatan dari usaha yang dijalankan.
3. Bagi Pemerintah, penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dalam menentukan kebijakan yang tepat terkait pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di bidang pertanian.
4. Bagi Akademisi, penelitian ini dapat dijadikan referensi bagi akademisi yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis pendapatan dan pengolahan produk olahan kopi.