

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia kaya terhadap rempah-rempah salah satunya yaitu biji kopi. Biji kopi merupakan salah satu komoditas perdagangan yang paling diminati di dunia, dan beruntung bagi kita yang tinggal di Indonesia, karena Indonesia merupakan salah satu penghasil kopi terbesar ke-4 di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Kopi sangat mudah ditemukan di Indonesia, mulai dari kopi dengan kualitas rendah sampai kualitas terbaik (Zarwinda dkk., 2018). Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Departemen Pertanian Amerika Serikat (USDA) pada tahun 2022 Indonesia memproduksi kopi robusta sebanyak 10 juta karung, sedangkan kopi arabika sebanyak 1,4 juta karung (Tauhid & Qisthina, 2024).

Menurut (Marlia, 2022) kopi memiliki berbagai jenis, yang masing-masing memiliki keunikan tersendiri. Dengan memahami jenis-jenis kopi, kita dapat lebih menikmati kopi yang diminum karena mengetahui karakteristiknya. Jenis-jenis kopi ini dapat dikelompokkan berdasarkan spesies, varietas, dan asalnya (*single origin*). Kopi Arabika, pertama kali ditemukan di Ethiopia oleh bangsa Arab, merupakan jenis kopi yang paling populer di dunia. Harganya mahal karena membutuhkan perawatan dan penanaman yang sulit. Ciri khas kopi Arabika adalah warnanya yang tidak terlalu kental, rasa dengan tingkat keasaman lebih tinggi, dan wangi yang lebih kaya. Kopi Robusta, varietas dari kopi *Canephora*, memiliki ketahanan tinggi terhadap hama, membuatnya mudah dirawat. Walaupun kualitasnya lebih rendah dibandingkan Arabika, harganya juga lebih terjangkau. Kopi ini pertama kali dibawa oleh Belanda ke Indonesia untuk menggantikan Arabika yang diserang hama. Karakteristiknya meliputi rasa yang lebih pahit dan aroma kuat, membuatnya cocok dicampur dengan susu atau coklat. Kopi Arabika biasanya memiliki kafein lebih banyak dibandingkan robusta.

Indonesia memiliki berbagai jenis kopi khas dengan cita rasa yang unik. Kopi Gayo, yang berasal dari Dataran Tinggi Gayo, Aceh Tengah, adalah kopi Arabika dengan rasa kompleks dan kekentalan yang kuat. Kopi Lintong, yang ditanam di Lintong Nihuta, Sumatra, adalah kopi Arabika yang terkenal dengan kelembutan dan keasaman rendah. Kopi Mandailing, yang berasal dari Mandailing, Sumatra Utara, memiliki kekentalan baik, rasa floral, dan aftertaste manis. Kopi Toraja, yang berasal dari Toraja, Sulawesi Selatan, dikenal dengan rasa kaya dan aroma harum khasnya. Sementara itu, kopi Lampung adalah kopi Robusta dengan rasa pahit pekat khas dari Lampung. Kopi Jawa, yang berasal dari Pulau Jawa, dikenal dengan aroma rempah dan rasa yang lebih sederhana. Kopi Luwak, yang dihasilkan dari biji yang melewati saluran pencernaan luwak. Kopi Kintamani, berasal dari Bali, memiliki rasa pahit dengan sentuhan jeruk segar berkat kebun jeruk di sekitarnya. Kopi Flores Bajawa, dari Kabupaten Ngada, NTT, memiliki rasa kacang-kacangan, karamel, dan sedikit asam. Dan Kopi Wamena, yang ditanam di Lembah Baliem, Papua, merupakan kopi Arabika dengan kombinasi rasa coklat dan floral. Setiap kopi ini mencerminkan keunikan serta kekayaan alam dan budaya dari daerahnya masing-masing (Sendari, 2023). Setiap daerah di Indonesia menawarkan kopi dengan ciri khas rasa yang unik, yang lahir dari perpaduan antara iklim, tanah, dan ketinggian tempat tumbuhnya kopi. Namun, keunikan cita rasa kopi Indonesia tidak hanya ditentukan oleh asalnya, melainkan juga oleh proses pengolahan biji kopi setelah dipanen, salah satunya adalah proses roasting atau pemanggangan biji kopi.

Artikel ottencoffee.co.id (Masdakaty, 2024) menjelaskan Proses pemanggangan kopi terbagi dalam beberapa tingkatan yang memengaruhi rasa dan aroma kopi. *Light roast* dipanggang pada suhu 180°C-205°C, menghasilkan biji kopi berwarna coklat muda dengan rasa yang cerah dan keasaman tinggi, serta kandungan kafein yang lebih banyak. *Medium roast* dipanggang pada suhu sekitar 210°C, menghasilkan rasa seimbang dengan karakteristik yang lebih kaya dan body yang lebih penuh, namun tanpa minyak di permukaan biji. *Medium-dark roast* dipanggang pada suhu 225°C, memberikan rasa yang lebih intens dan penuh, dengan biji yang mulai mengeluarkan minyak. *Dark roast* adalah tingkat

pemangangan paling gelap, di atas 225°C, menghasilkan kopi dengan rasa pahit dan aroma yang kuat, sering digunakan untuk espresso atau campuran kopi dengan susu.

Artikel www.metrotvnews.com (Rabiah Diva, 2024) menjelaskan bahwa Pada tahun 2023, sebanyak 79% masyarakat Indonesia tercatat sebagai konsumen kopi. Sebagian besar dari mereka mengonsumsi kopi setiap hari. Saat ini, kopi tersedia dalam berbagai bentuk kemasan, memberikan pilihan yang beragam bagi masyarakat, baik dalam bentuk kopi siap minum maupun kopi instan yang hanya perlu diseduh. Artikel www.suara.com (Bimo Aria, 2024) menjelaskan bahwa 66% Gen Z mengaku meminum kopi setiap hari, dan cenderung mengonsumsi es kopi susu, baik dari kafe 47% maupun minimarket 44%.

Kopi sering dikaitkan dengan faktor risiko penyakit jantung koroner, seperti peningkatan tekanan darah dan kadar kolesterol darah. Meskipun dianggap sebagai penyebab beberapa penyakit, termasuk hipertensi, penelitian epidemiologi menunjukkan hasil yang beragam tentang efek konsumsi kopi terhadap tekanan darah. Beberapa studi menunjukkan hubungan positif, sementara yang lain tidak menemukan hubungan atau bahkan menunjukkan hubungan terbalik. (Ilham dkk., 2019) sebagian orang tidak bisa minum kopi sembarangan dikarenakan kopi mengandung kafein yang dapat meningkatkan asam lambung yang menyebabkan iritasi pada lapisan lambung, berujung sakit perut.

Meminum kopi tanpa memahami tipe dan jenis proses pemangangan biji kopi dapat menyebabkan rasa tidak nyaman pada sistem pencernaan, salah satunya adalah mual (Ayu Lestari, 2024). Kopi sering kali menjadi pilihan favorit untuk memulai hari dengan manfaat seperti meningkatkan kewaspadaan dan mengurangi kantuk, bagi sebagian orang, mengonsumsinya bisa berakhir dengan rasa mual yang mengganggu. Penyebab utama dari keluhan ini berkaitan dengan kandungan kafein dalam kopi, yang dapat mempengaruhi sistem pencernaan dan meningkatkan produksi asam lambung. Peningkatan asam lambung ini bisa mengiritasi dinding lambung dan kerongkongan, terutama jika kopi dikonsumsi

dalam keadaan perut kosong. Selain itu, sensitivitas tubuh terhadap kafein, yang dipengaruhi oleh faktor genetik tertentu, juga berperan dalam memperburuk efek samping tersebut. Oleh karena itu, penting untuk mengetahui tipe kopi dan cara pemanggangannya agar dapat mengurangi potensi rasa tidak nyaman setelah meminumnya.

Coffee shop tidak lagi sekadar menjadi tempat untuk memenuhi kebutuhan kafein, tetapi telah bertransformasi menjadi ruang sosial yang memiliki fungsi beragam. *Coffee shop* menjadi tempat untuk berkumpul dengan teman-teman, bekerja secara produktif, atau bersantai sambil menikmati suasana yang nyaman dan tenang. Aktivitas-aktivitas tersebut menciptakan peluang untuk terjadinya pertukaran ide, berbagi pengalaman, serta membangun hubungan sosial yang erat (Daniswara Adlina, 2024). Fenomena nongkrong di *Coffee shop* oleh Generasi Z juga memberikan dampak signifikan terhadap pertumbuhan industri kopi dan ekonomi Nusantara. Permintaan terhadap kopi berkualitas tinggi yang dilengkapi dengan pengalaman konsumsi yang unik telah mendorong pertumbuhan industri kopi Nusantara secara substansial. *Coffee shop* sering kali menjadi pusat kegiatan ekonomi yang memberi kontribusi positif terhadap perkembangan lingkungan sekitarnya. Meskipun jumlah kafe dan kedai kopi semakin banyak, hal ini belum berhasil meningkatkan konsumsi kopi produk dalam negeri.

Artikel www.getradius.id (Hadi, 2021) menyebutkan bahwa banyak penikmat kopi yang lebih memilih produk kopi dari luar negeri sebagai bagian dari gaya hidup mereka. Gerakan untuk meningkatkan konsumsi kopi dan Nusantara perlu didorong, mengingat tingkat konsumsi produk Nusantara di masyarakat Indonesia masih sangat rendah. kopi dengan merek luar negeri lebih diminati oleh sebagian besar konsumen, bahkan dengan harga yang lebih tinggi, konsumsi produk Nusantara merupakan aspek penting dari perekonomian, khususnya dalam mendukung UMKM dan sektor pertanian Nusantara. Peningkatan konsumsi kopi dan kakao Nusantara juga berpotensi memberikan dampak positif bagi petani Nusantara, karena mereka akan merasakan manfaat secara langsung dari meningkatnya permintaan akan produk mereka. Produk kopi

Nusantara, khususnya dari Jawa Timur, terbukti memiliki kualitas yang sangat baik, bahkan lebih sehat dibandingkan dengan produk kopi impor karena kandungan antioksidannya yang lebih tinggi, yang baik untuk kesehatan jantung. Meskipun potensi dan capaian produk kopi dan kakao Nusantara Jawa Timur telah menunjukkan perkembangan yang baik, kenyataannya, konsumsi masyarakat masih cenderung lebih memilih produk luar negeri. Oleh karena itu, ada kebutuhan untuk mengedukasi masyarakat akan keunggulan produk Nusantara yang dapat mendukung perekonomian dan sektor pertanian dalam negeri.

Jurnal “Perancangan Boardgame Kartu Kakoru” (Wijaya, 2023) menyebutkan bahwa game kartu dapat mengubah cara mereka memilih tempat kuliner, menjadikannya lebih seru dan interaktif, sambil memberikan pengalaman baru melalui tantangan yang harus diselesaikan, di dalamnya memberikan pengalaman yang lebih menarik dan memicu rasa ingin tahu. Penggunaan Instagram sebagai platform promosi sangat relevan, mengingat sebagian besar generasi Z aktif di media sosial ini. Melalui strategi promosi di Instagram, Kakoru diharapkan dapat meningkatkan eksposur dan kesadaran merek, sehingga semakin banyak generasi Z yang tertarik untuk memanfaatkan kartu ini saat berkumpul bersama teman-teman mereka, sembari menikmati berbagai kuliner Nusantara.

Permainan kartu adalah permainan menggunakan kartu menggunakan. Seperti namanya, kartu sebagai media utama permainan. Setiap kartu biasanya memiliki nilai, simbol, atau fungsi yang berbeda-beda, dan pemain harus menggunakan strategi untuk memanfaatkannya sebaik mungkin (Chelsea dkk., 2024). Permainan kartu memiliki karakteristik yang sederhana dan fleksibel, dengan ruang lingkup yang dapat disesuaikan berdasarkan jumlah set kartu yang digunakan serta tingkat kompleksitas peraturannya. Dalam permainan ini, strategi menjadi elemen utama, di mana pemain harus memanfaatkan kombinasi kartu yang dimiliki dan menentukan penggunaan kartu tertentu berdasarkan situasi yang dihadapi. Proses pengambilan keputusan ini melibatkan analisis kartu

yang dimiliki, prediksi terhadap kartu lawan, dan evaluasi terhadap berbagai kemungkinan hasil. Selain itu, permainan kartu juga ditandai oleh adanya interaksi langsung antar pemain, yang dapat berupa pertukaran kartu, penggunaan kartu dengan efek khusus, atau tindakan strategis seperti menyerang langsung lawan.

Indonesia merupakan salah satu penghasil kopi terbesar di dunia dengan berbagai jenis kopi khas yang memiliki cita rasa unik. konsumsi kopi sering menyebabkan ketidaknyamanan seperti mual atau gangguan tidur, terutama karena kandungan kafein dan proses pemanggangan biji kopi. Penyebab utama ketidaknyamanan ini adalah peningkatan produksi asam lambung yang dapat mengiritasi sistem pencernaan, terutama saat kopi diminum dalam keadaan perut kosong.

Solusi untuk mengatasi masalah ini adalah dengan meningkatkan pengetahuan konsumen mengenai jenis kopi dan proses pemanggangan biji kopi. Hal ini akan membantu konsumen memilih kopi yang sesuai dengan kondisi tubuh dan kebutuhan kesehatan mereka. Selain itu, pengembangan produk kopi Nusantara juga perlu didorong untuk mendukung perekonomian Nusantara dan UMKM, serta mengurangi ketergantungan pada kopi impor. Inovasi produk kopi, seperti kopi dengan kadar kafein lebih rendah atau yang lebih ramah lambung, dapat menjadi alternatif bagi mereka yang sensitif terhadap efek samping kopi.

Edukasi mengenai jenis kopi dan pemanggangannya, serta promosi kopi Nusantara melalui kampanye media sosial atau kegiatan tasting kopi, diharapkan dapat meningkatkan konsumsi kopi dalam negeri. Ini akan mendukung perekonomian Nusantara dan membantu mengurangi konsumsi produk kopi impor. Dengan langkah-langkah tersebut, masyarakat dapat menikmati kopi dengan lebih bijak dan sehat, serta mendukung perkembangan industri kopi Nusantara Indonesia.

1.2 Identifikasi Masalah

Penulis menemukan beberapa permasalahan yang perlu dipecahkan berdasarkan uraian latar belakang, yaitu:

1. Minimnya Pemahaman tentang Keanekaragaman Kopi Nusantara, Indonesia memiliki banyak jenis kopi unggulan, konsumsi kopi Nusantara masih tergolong rendah dibandingkan kopi impor.
2. Rendahnya Kesadaran Generasi Z terhadap Produk Kopi Nusantara, Banyak konsumen kopi yang tidak sepenuhnya memahami perbedaan jenis kopi dan yang dapat mempengaruhi rasa dan kenyamanan pencernaan.
3. Dampak negatif konsumsi tipe kopi yang salah terhadap pencernaan Salah satu masalah utama yang perlu diperhatikan adalah ketidaknyamanan yang ditimbulkan oleh salah mengkonsumsi tipe kopi, menyebabkan mual dan gangguan pencernaan.

1.3 Rumusan Masalah

Penulis merumuskan dua rumusan masalah sebagai dasar penyelesaian masalah, yaitu:

1. Apa pesan utama yang akan disampaikan melalui media permainan kartu “NUSAKOPI” kepada Generasi Z tentang keanekaragaman kopi Nusantara?
2. Bagaimana cara menyampaikan pesan tersebut agar menarik, interaktif, dan edukatif sesuai karakter Generasi Z melalui permainan kartu?

1.4 Batasan Penelitian

1. Penelitian ini akan lebih focus pengenalan mengenai jenis jenis biji kopi di Indonesia melalui artikel yang sudah ada kemudian membatasinya, dan menekankan pada peran kopi lokal dan preferensi generasi Z terhadap kopi.
2. Penelitian ini akan membatasi pada pengaruh penggunaan card game, dalam meningkatkan kesadaran akan konsumsi kopi Nusantara, dan menganalisis bagaimana card game dapat berfungsi sebagai media

Edukatif.

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang dan penjelasan permasalahan, penulis memiliki tujuan dalam menulis tugas akhir yaitu:

- a. Meningkatkan pengetahuan generasi Z tentang keanekaragaman kopi Nusantara melalui media permainan kartu yang menarik bagi Generasi Z,
- b. Mendesain permainan kartu “NUSAKOPI” dengan pendekatan visual, mekanik permainan, dan konten yang sesuai karakter Generasi Z,

1.6 Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat membantu generasi Z dalam mengenal dan memahami kopi Nusantara Indonesia melalui permainan game kartu.

b. Manfaat Praktis

Hasil penelitian diharapkan bahwa game kartu dapat menjadi alat edukatif yang efektif dalam meningkatkan kesadaran tentang keragaman kopi Nusantara Indonesia.

c. Bagi Universitas Pembangunan Jaya

Hasil perancangan dapat membuka peluang kolaborasi antara universitas, sekolah, dan pemerintah dalam upaya meningkatkan kesadaran tentang kopi Nusantara.

d. Bagi Peneliti

Peneliti akan mengembangkan keahlian dalam merancang game kartu menjadi permainan alternatif dalam meningkatkan kesadaran tentang keragaman kopi Nusantara Indonesia, memberi informasi kopi yang cocok untuk dan membuka peluang untuk terlibat dalam proyek-proyek serupa di masa depan.

e. Bagi Masyarakat

Rancangan game kartu sebagai media pengenalan kopi Nusantara indonesia dengan harapan mampu memberi sebuah informasi kopi yang cocok untuk pencinta kopi.

