**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Profesi *Barista* merupakan sebuah profesi yang sedang berkembang saat ini karena banyaknya *Coffee Shop* atau *Café* yang mulai menjamur dimana-mana terutama di Indonesia terkhusus di Kota Makassar. *Barista* adalah sebuah profesi dimana seseorang membuat minuman kopi untuk disajikan kepada pelanggan.

Profesi *Barista* sangat erat dengan kopi karena setiap *Barista* memiliki cara tersendiri untuk meracik minuman kopi. Kopi adalah salah satu minuman unik yang dimana memiliki beraneka ragam rasa sesuai dengan daerah tumbuhnya.[[1]](#footnote-2) Kata kopi sendiri berasal dari bahasa Arab *qahwah* yang berarti kekuatan, karena pada awalnya kopi digunakan sebagai makanan berenergi tinggi. Kata *qahwah* kembali mengalami perubahan menjadi *kahveh* yang berasal dari bahasa Turki dan kemudian berubah lagi menjadi *koffie* dalam bahasa Belanda.[[2]](#footnote-3) Penggunaan kata *koffie* segera diserap ke dalam bahasa Indonesia menjadi kata kopi yang dikenal saat ini.

Secara umum, terdapat dua jenis biji kopi, yaitu *Arabika* (kualitas terbaik) dan *Robusta*. Daerah asal kopi *Arabica* adalah Pegunungan Ethiopia (Afrika). Di negasa asalnya kopi tersebut tumbuh baik secara alami di hutan-hutan, pada hutan dataran tinggi sekitar 1.500 – 2000 mdpl.[[3]](#footnote-4) Kopi kemudian terus berkembang hingga saat ini menjadi salah satu minuman paling populer di dunia yang dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat. Di samping rasa dan aromanya yang menarik, kopi juga dapat membatu membakar lemak, meningkatkan kinerja fisik, menurunkan resiko diabetes tingkat II, melindungi dari *Alzamer* dan *Parkinson*, menurunkan resiko stroke dan masih banyak lagi .[[4]](#footnote-5)

Kopi pertama kali masuk ke Indonesia tahun 1696 dari jenis kopi Arabika. Kopi ini masuk melalui Batavia (sekarang Jakarta) yang dibawa oleh Komandan Pasukan Belanda Adrian Van Ommen dari Malabar - India, yang kemudian ditanam dan dikembangkan di tempat yang sekarang dikenal dengan Pondok Kopi -Jakarta Timur, dengan menggunakan tanah partikelir Kedaung. Sayangnya tanaman ini kemudian mati semua oleh banjir, maka tahun 1699 didatangkan lagi bibit-bibit baru, yang kemudian berkembang di sekitar Jakarta dan Jawa Barat antara lain di Priangan, dan akhirnya menyebar ke berbagai bagian di Kepulauan Indonesia seperti Sumatera, Bali, Sulawesi dan Timor.[[5]](#footnote-6)

Kopi yang ditanam di Jawa Tengah umumnya adalah kopi *Arabika*. Adapun di Jawa Timur (Kayu Mas, Blewan, dan Jampit) umumnya adalah kopi *Robusta*. Di daerah pegunungan dari Jember hingga Banyuwangi terdapat banyak perkebunan kopi *Arabika* dan *Robusta*. Kopi *Robusta* tumbuh di daerah rendah, sedangkan kopi *Arabika* tumbuh di daerah tinggi.[[6]](#footnote-7)

Kopi *Arabica* adalah kopi murni dengan cita rasa terbaik, dengan kandungan kafein 0,8% - 1,4%. Tanaman kopi yang tumbuh dengan baik pada ketinggian 1.000 – 2000 meter diatas permukaan laut ini berasal dari Negara Brazil dan Ethiopia, lalu berkembang hingga saat ini dipermukaan beragam varietas kopi *Arabica* yang umunya tumbuh di negara-negara *tropis* dan *subtropis*. Ada banyak sekali jenis kopi *Arabica* di Indonesia. Bahkan sebagian kopi yang beredar saat ini dibuat dengan cara meracik jenis kopi ini. Ditinjau dari sisi perawatan dan budi daya, kopi *Arabica* membutuhkan perhatian yang ekstra. Karenanya, tidaklah heran bila harga kopi jenis ini cukup tinggi.

Adapun kopi *Robusta* awalnya berasal dari hutan Equator Afrika, terbentang dari Pantai Barat ke Uganda dan Sudan Selatan hingga Abessina Barat, ditemukan pada tahun 1898. Jenis kopi ini rasanya lebih pahit, sedikit masam, dengan kadar kafein lebih tinggi dari kopi *Arabica*. Karena kopi *Robusta* lebih tahan terhadap hama dan penyakit, maka harganya lebih murah ketimbang kopi *Arabica*. Di Indonesia, kopi *Robusta* merupakan peninggalan zaman pejajahan Belanda, dengan areal perkebunan yang relatif luas dan ketinggian sekitar 400 – 1200 meter di atas permukaan laut. Kopi ini biasanya digunakan sebagai kopi Instan atau cepat saji (sachet) yang terjual di warung-warung.[[7]](#footnote-8)

Dalam penyajian kopi, terutama pada sebuah *Café* dikenal istilah *Barista*. *Barista* ialah sebuah nama bagi seseorang yang memilki hobi dan kemampuan dalam proses peracikan biji kopi atau bubuk kopi, kemudian menjadi sebuah minuman dalam cangkir. Istilah *Barista* sendiri pertama kali diperkenalkan pada awal tahun 2000 di New Delhi.[[8]](#footnote-9)*Barista* adalah sebutan untuk seorang yang pekerjaannya membuat dan menyajikan kopi kepada pelanggan. Kata *Barista* berasal dari bahasa Italia yang berarti “pelayan bar”.[[9]](#footnote-10)

Berbicara mengenai *Barista* tidak terlepas dari sebuah profesi. *Barista* adalah sebutan untuk orang yang bekerja pada sebuah *Café* atau *Coffee Shop* yang memfokuskan dirinya pada minuman panas yang berkaitan dengan minuman panas terutama kopi. Umumnya istilah *Barista* menjadi tren masa kini dengan timbulnya banyak *Café*-*Café* ataupun *Coffee Shop* yang menjamur dimana-mana terutama di daerah kota-kota besar. Maka dalam hal itu kopi merupakan sebuah daya tarik yang sangat kuat terhadap konsumen yang ingin menghabiskan waktunya untuk berkumpul bersama teman-teman ataupun mengerjakan sesuatu yang berhubungan dengan tugas ataupun kerjaan. Adalah seorang *Barista* yang memiliki peranan khusus dalam menyajikan minuman kopi demi memuaskan pelanggan.Seorang *Barista* bukan hanya menyajikan kopi yang berasal dari kopi *sachet* melainkan mulai dari proses memilih biji kopi, terus kopi-kopi tersebut di*sangrai*[[10]](#footnote-11) dengan suhu dan perubahan warna yang diinginkan, kemudian setelah itu kopi tersebut di *grin*[[11]](#footnote-12)sesuai dengan tingkat kekasaran yang diinginkan dan setelah itu *Barista* kemudian mengolah kopi menjadi minuman yang dinginkan pelanggan dengan metode-metode tertentu.

Kemudian mulai muncul banyak Komunitas-Komunitas *Barista* di karenakan banyaknya kedai, warung, *Coffee Shop* dan *coffee* *house* yang bermunculan di berbagai tempat yang menjual kopi sebagai produk andalan pada tempatnya. Maka dibutuhkan keahlian seorang *Barista* dalam menyajikan kopi demi para penikmatnya.

Perkembangan profesi *Barista* terbilang cepat karena menjamurnya *Coffee Shop* yang bertebaran di berbagai tempat terutama di Kota Makassar. Karena beratnya persaingan untuk bisa menjadi *Barista* di sebuah *Café* atau *Coffee Shop* ternama maka dibutuhkan skill yang mumpuni agar seorang *Barista* layak untuk dipekerjakan pada tempat tersebut.

Kemudian Komunitas *Baristahood* ini lahir sebagai tempat rumah kedua bagi para *Barista*  untuk berdiskusi dan *sharing* berbagai ilmu tentang meracik kopi, yang tentunya berkembang sesuai dengan perkembangan *trend* kopi yang semakin meningkat. Hadirnya Komunitas *Baristahood* menyadarkan para *Barista* untuk mencintai profesi mereka sendiri, serta professional ketika berada dalam barnya masing-masing serta memberikan edukasi terkait dengan pengembangan profesi *Barista,* cara membuat kopi yang baik, cara melayani pelanggan dengan baik dan masih banyak lagi.

Bagaimana latar belakang munculnya Komunitas *Barista* di Makassar, serta bagaimana perkembangan dan dampaknya di Makassar, menurut penulis sangat menarik untuk dikaji lebih mendalam lagi.

1. **Rumusan Masalah**

Berdasarkan judul dan latar belakang yang telah dipaparkaan di atas, maka penelitian ini akan memfokuskan pada tiga pokok permasalahan, yaitu:

1. Apa yang melatar belakangi terbentuknya Komunitas *Baristahood* di Kota Makassar tahun 2009?
2. Bagaimana perkembangan Komunitas *Baristahood* di Kota Makassar tahun 2009-2015?
3. Apa dampak dari keberadaan Komunitas *Baristahood* di Kota Makassar tahun 2009 - 2015?
4. **Batasan masalah**

Suatu penelitian dikatakan hasil karya sejarah apabila memiliki batasan masalah terdiri atas tiga bagian yakni spasial, temporal dan tematik. *Batasan spasial*, penulis membatasi ruang lingkup pembahasan yaitu pada Kota Makassar sebagai tempat Komunitas *Baristahood* berada. *Batasan temporal*, yaitu pada tahun 2009 hingga 2015. Tahun 2009 dijadikan tahun awal pengkajian karena pada tahun tersebut Komunitas *Baristahood* mulai terbentuk. Adapun tahun 2015 sebagai akhir dari pengkajian karena pada tahun tersebut Komunitas *Baristahood* telah sukses membuat event pertama tingkat Makassar. Adapun *Batasan tematik*, sesuai dengan judul dan pembahasan pada latar belakang masalah di atas, maka tema yang dikaji adalah Sejarah Sosial.

1. **Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah di kemukakan sebelumnya, maka tujuan penelitian yang hendak dicapai dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui latar belakang terbentuknya Komunitas *Baristahood* pada tahun 2009.
2. Untuk mengetahui perkembangan Komunitas *Baristahood* di Kota Makassar selama tahun 2009 hingga 2015.
3. Untuk mengetahui dampak dari keberadaan Komunitas *Baristahood* di Kota Makassar.
4. **Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penulisan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Agar masyarakat khususnya Kota Makassar dapat mengetahui sejarah perkembangan Komunitas *Baristahood*.
2. Dapat memberikan manfaat terhadap ilmu pengetahuan pada umumnya dan aspek kesejarahan yang dapat digunakan sebagai informasi guna dijadikan sebagai bahan diskusi.
3. Sebagai input kepada para pembaca untuk memberikan dukungan saran terhadap peningkatan sumber daya manusia.
4. **Penelitian Terdahulu**

Fokus penelitian ini adalah Komuntas *Baristahood*. Oleh karena itu penulis melakukan kajian terhadap hasil penelitian terdahulu yang juga mengangkat tentang Komunitas dan *Barista* untuk menghidari kemiripan penulisan atau *plagiat* dalam penulisan skripsi ini. Berikut adalah beberapa hasil penelitian yang mengangkat tema tersebut :

Pertama, karya ilmiah dalam bentuk skripsi milik Fadigta Khoironi dari Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga (Yogyakarta), dengan Judul “Ekspresi Keragaman Komunitas Warung Kopi (Analisis Pecinta Warung Kopi *‘Blondongan’*di Yogyakarta)”.[[12]](#footnote-13) Dalam Skripsi ini membahas tentang perkembangan pencinta warung kopi *“Blondongan”[[13]](#footnote-14)* di Yogyakarta. Dalam penulisan Skripsi ini, penulis mengungkapkan sejarah awal berdirinya Komunitas *Baristahood,* proses perkembangan komunitas ini serta dampak sosial, ekonomi dan politik peracik kopi di Kota Makassar.

Kedua, karya ilmiah dalam bentuk skripsi milik Novi Dian Maya Nasution dari Universitas Sumatera Utara, dengan judul “Peranan *Barista* dalam Meningkatkan Pejualan *Food and Beverages* di *Matador* *Country* *Coffee Shop*”[[14]](#footnote-15) Skripsi ini menyangkut peranan seorang *Barista* bukan hanya dalam hal membuat kopi atau pun dalam segi pelayanan di tempai ia bekerja tetapi juga mereka harus mampu meningkatkan penjualan seperti makanan, minuman dan *merchandise* di Matador *Coffee Shop*.

1. **Metode Penelitian**

Kata metode berasal dari bahasa Yunani yakni *Methodos* yang berarti cara atau jalan. Dalam kaidah ilmiah metode berkaitan dengan cara kerja atau prosedur untuk dapat memahami objek yang menjadi sasaran ilmu yang bersangkutan. Menurut Peter L. Senn dalam bukunya *Social Science an Its Methods,* metode merupakan suatu prosedur atau cara mengetahui sesuatu yang mempunyai langkah-langkah sistematis. Metode mempunyai perbedaan dengan metodologi. Menurut Kennet D. Bailey, metode adalah teknik penelitian atau alat yang dipergunakan untuk mengumpulkan data sedangkan methodologi adalah falsafah tentang proses penelitian yang di dalamnya mencakup asumsi –asumsi, nilai-nilai standar atau kreteria yang digunakan untuk menafsirkan data dan mencari kesimpulan .[[15]](#footnote-16)

Penelitian sejarah; yakni suatu penelitian yang dilakukan dengan maksud mengetahui ikhwal kejadian-kejadian yang telah berlangsung pada masa lampau. penelitian ini menggunakan data primer maupun sekunder dengan tahapan kerja: heuristik (pengumpulan data), kritik (evaluasi data), interpretasi (penafsiran data) historiografi (rekonstruksi sejarah dalam bentuk tulisan)[[16]](#footnote-17)

1. **Heuristik**

Penelitian tentang Komunitas *Baristahood* di Makassar 2009-2015 merupakan penelitian sejarah, yaitu sejarah sosial. dengan menggunakan teknik deskriptif naratif yaitu menjelaskan alur sumber/data yang di dapatkan kemudian dilakukan analisis melalui kritik selanjutnya mencari relasi data dan fakta yang ada saat ini.

Mengingat sifatnya yang sistematis, maka tahap-tahap dari metode sejarah tidak dapat di tukar balik atau mendahulukan kritik, interpretasi,ataupun historiografi. Semua jenis penelitian tentang sejarah menempatkan sumber sejarah sebagai syarat mutlak yang harus ada. Tanpa sumber sejarah, kisah masa lalu tidak dapat direkonstruksi oleh sejarawan.[[17]](#footnote-18)

Usaha yang kemudian dilakukan untuk memperoleh data yang valid dan akurat maka sangatlah diperlukan teknik pengumpulan data yang benar dan tepat. Pada penelitian ini teknik yang digunakan dalam pengumpulan data dilakukan dengan dua cara yaitu penelitian lapangan dan penelitian pustaka.

* 1. **Wawancara**

Mengenai pengumpulan data pada tahap awal diperoleh melalui wawancara dan observasi di daerah penelitian serta melakukan kajian kepustakaan. Wawancara dilakukan di Kota Makassar dengan objek sasaran masyarakat yang berprofesi sebagai *Barista* dan tergabung dalam Komunitas *Baristahood*, yang mengetahui sejarah perkembangan *Coffee Shop* dan perkembangan Komunitas *Baristahood* di Makassar dilihat dari aspek sosial, ekonomi dan budaya.

* 1. **Penelitian Pustaka**

Penelusuran bahan pustaka dilakukan di beberapa toko buku yang ada di Kota Makassar, terutama di Toko Buku Gramedia Mall Panakkukang. Selain itu dilakukan pula penelusuran di Perpustakaan Jurusan Pendidikan Sejarah Universitas Negeri Makassar, Perpustakaan Jurusan Ilmu Sejarah Universitas Hasanuddin, Perpustakaan Daerah Provinsi Sulawei-Selatan, Perpustakaan Multimedia Makassar.

1. **Kritik Sumber**

Pada tahap ini data yang telah diperoleh dari berbagai metode penulis sebelumnya dilakukan kritik sumber untuk menentukan keaslian dan kebenaran sumber sejarah. Sumber yang telah didapatkan terlebih dahulu akan diverifikasi karena tidak semua data yang diperoleh dapat digunakan dalam karya tulis ini.

Penentuan keaslian suatu sumber berkaitan dengan bahan yang digunakan dari sumber tersebut, atau biasa disebut dengan kritik aksternal. Sedangkan, penyeleksian informasi yang terkandung dalam sumber dapat dipercaya atau tidak, dikenal dengan kritik internal. Setiap sumber sejarah diperlakuakan sama, yakni di seleksi baik secara ekternal maupun internalnya. Tahap penyeleksian harus sistematis yakni diawali dengan kritik eksternal dan kemudian kritik internal. Jika tahap pertama suatu sumber sejarah tidak memenuhi syarat sebuah sumber sejarah (dari segi otentitasnya) tidak perlu dilakukan verifikasi tahap berikutnya.[[18]](#footnote-19)

Jadi pada tahapan ini dibutuhkan jekelian dan konsentrasi yang tinggi untuk menyeleksi sumber yang telah didapatkan agar tercapai penelitian yang objektif dan dapat dipertanggung jawabkan. Pada tahapan kritik terbagi atas dua yaitu : kritik internal dan kritik eksternal. Kritik eksternal dilakukan mengkritik bentuk fisik dari sumber yang telah didapatkan sedangkan kritik internal dilakukan dengan cara mengkritik apa yang terkandung pada sumber sejarah seperti tulisan, gaya bahasa, dan lain-lain, hal ini dilakukan untuk medandapatkan data yang asli dan tidak subjektif.

1. **Interpretasi**

Tahap ketiga dalam metode sejarah ialah interprtasi, pada tahap ini dituntut kecermatan dan sikap objektif sejarawan. Hal itu dapat dilakukan dengan mengetahui watak-watak perdaban atau dengan kata lain kondisi umum sebenarnya dan menggunakan nalar yang kritis, agar ditemukan kesimpulan atau gambaran sejarah yang ilmiah.[[19]](#footnote-20) Data yang tidak berkaitan dengan tema studi dipisahkan agar tidak mengganggu peneliti merekonstruksi peristiwa sejarah.

1. **Historiografi**

Berbagai pernyataan menganai masa silam yang telah disentesakan selanjutnya ditulis dalam bentuk kisah sejarah atau historiografi. Sampai pada tahapan ini, sejarawan akan mengadakan apa yang dikatakan G. J renier sebagai sentralisasi dalam cerita sejarah. Metode sentralisasi dilakukan berdasarkan bacaan ahli sejarah tentang dunia dimana hidup, pengalaman dan kepercayaanya. Menurutnya tidak ada ketentuan khusus yang harus diikuti oleh ahli sejarah, mereka bebas mensentralisasikan peristiwa-peristiwa sejarah sesuai dengan perinsip–perinsip yang dianutnya. Meskipun demikian setiap tuturan sejarah menurut Renier harus memperhatikan tiga aspek utama yaitu : kronologi, kualitas dan imajinasi.[[20]](#footnote-21)

1. Alim Manrapi (Ketua *Baristahood* Makassar), Wawancara di Kampoeng Popsa pada tanggal 28 Juli 2016, pukul 00.23. [↑](#footnote-ref-2)
2. William H. Ukers, *All About Coffee,* (New York : The Tea and Coffee Journal Company, 1922) [↑](#footnote-ref-3)
3. AAK, *Budidaya Tanaman Kopi*, (Yogyakarta : Kanisius Media, 1988). hlm. 16 – 17 [↑](#footnote-ref-4)
4. Wongso Yudi Dharma, *12 Manfaat minum Kopi untuk Kesehatan dan Kecantikan*, Online (<http://grosiramazonplus.com/manfaat-minum-kopi/>, diakses pada tanggal 16 Juli 2016) [↑](#footnote-ref-5)
5. Mudrig Yahmadi,  *Rangkaian Perkembangan dan Permasalahan Budidaya & Pengolahan Kopi di Indonesia,* Online (<http://www.aeki-aice.org/page/sejarah/id>, diakases pada tanggal 14 Juli 2016) [↑](#footnote-ref-6)
6. Pada awal abad ke-20 perkebunan kopi berada di bawah kontrol pemerintahan Belanda. Infrastruktur dikembangkan untuk mempermudah perdagangan kopi. Sebelum Perang Dunia II di Jawa Tengah terdapat jalur rel kereta api yang digunakan untuk mengangkut kopi, gula, merica, teh, dan tembakau ke Semarang untuk kemudian diangkut dengan kapal laut.

Pada permulaan abad ke-20, perkebunan kopi di Indonesia terserang hama yang hampir memusnahkan seluruh tanaman kopi. Pada saat itu, kopi juga ditanam di Timor dan Flores. Kedua pulau ini pada saat itu berada di bawah pemerintahan bangsa Portugis. Jenis kopi yang ditanam di Timor dan Flores adalah kopi arabika. Kopi ini tidak terserang hama. [↑](#footnote-ref-7)
7. Rudy Widjaya, *Kopi Legendaris Tertua di Indonesia Sejak 1878*, (Jakarta: PT Bhuana Ilmu Populer, 2014) hlm. 83 - 96. [↑](#footnote-ref-8)
8. Anonim, *History of Barista,* Online ([http://www.*Barista*.co.in/History](http://www.barista.co.in/History) diakses pada tanggal 13 Juli 2016) [↑](#footnote-ref-9)
9. Britania Company, *The Merriam-Webster Dictionary*,(Springfield Ma : Merriam-Webster.Inc, 2004) [↑](#footnote-ref-10)
10. Sangrai adalah proses menggoreng tanpa minyak dan harus diaduk terus meneruk hingga matang. Proses sangrai pada kopi terbagi dalam dua metode yakni tradisional dan modern. Metode tradisional adalah metode menggoreng kopi dengan kuali dari tanah liat. Sedangkan metode modern adalah metode menggoreng kopi dengan menggunakan mesin roasting. [↑](#footnote-ref-11)
11. Grin berasal dari bahasa Inggris yang berarti menggiling. [↑](#footnote-ref-12)
12. FidagtaKhoironi*,* “Ekspresi Keragaman Komunitas Warung Kopi (Analisis Pecinta Warung Kopi ‘Blondongan’ di Yogyakarta)”, *Skripsi*, (Yogyakarta: Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, 2009) [↑](#footnote-ref-13)
13. Blondongan dalam bahasa warga setempat berarti dadakan. [↑](#footnote-ref-14)
14. Novi Dian Maya Nasution,“Peranan *Barista* dalam Meningkatkan Pejualan Food and Beverages di Matador Country *Coffee shop*”*, Skripsi*, (Medan: Universitas Sumatera Utara, 2009). [↑](#footnote-ref-15)
15. Abd Rahman Hamid & Muhammad Saleh Madjid,*Pengantar Ilmu Sejarah,* (Yogyakatra: Ombak, 2011) hlm. 40-41 [↑](#footnote-ref-16)
16. Ahmadin. *Metode Penelitian Sosial,* (Makassar : Rayhan Intermedia, 2013) hlm. 10. [↑](#footnote-ref-17)
17. *Op.Cit.* hlm.43 [↑](#footnote-ref-18)
18. *Ibid.* hlm 47 [↑](#footnote-ref-19)
19. *Ibid.* hlm 50 [↑](#footnote-ref-20)
20. *Ibid.* hlm 51 [↑](#footnote-ref-21)