

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

Setiap penelitian yang dilakukan memerlukan penelusuran berbagai literature yang berkaitan dengan tema yang akan dibahas. Sejauh ini peneliti menemukan beberapa penelitian yang mempunyai relevansi dengan judul penelitian yang akan peneliti lakukan. Pandangan hukum Islam tentang penjualan kopi rempah celup yang dicampurkan dengan beras jika dilihat dari segi objek atau barang diharamkan karena kopi rempah celup dan beras termasuk objek atau barang yang suci dan bukan termasuk objek atau benda yang diharamkan dan dilihat dari segi Perbuatan yang dilakukan Kopi rempah celup yaitu diperbolehkan karena Kopi rempah celup tidak menutupi zat yang terkandung dalam isi kemasan tersebut. Oleh karenanya pelaksanaan yang dilakukan tidak menggunakan cara yang bathil dan didasari pada keridhoan (suka sama suka). Sedangkan kopi lainnya tidak diperbolehkan karena ketidak tahuan akan zat barang merupakan bentuk dari gharar sedang yang terlarang, tidak memberlakukan syarat khiyar dan termasuk jual beli yang terlarang karena sighthat yaitu jual beli tidak bersesuaian antara ijab dan qabul khususnya

yang terjadi di Kopi.¹ Dengan demikian pandangan hukum Islam Tentang penjualan kopi rempah celup yang dilakukan adalah sah dan pandangan hukum Islam tentang penjualan kopi rempah celup yang dilakukan.

B. Landasan Teori

Kopi merupakan bahan minuman yang telah dikenal luas. Bentuk olahan kopi yang tersedia di pasaran bermacam-macam, salah satunya adalah kopi bubuk. Kopi bubuk setelah diseduh memberikan hasil yang khas dalam hal warna, aroma, citarasa, kelarutan, dan kemurniannya.

Minuman kopi digemari karena citarasa khas yang ditimbulkan saat penyeduhan. Citarasa kopi dan efek menyegarkan ditimbulkan oleh komponen penyusun kopi, salah satunya adalah kafein. biji kopi secara alami juga mengandung senyawa yang bersifat antioksidan yang bisa meningkatkan resistensi tubuh melawan berbagai penyakit degeneratif seperti kanker, asam urat, dan diabetes. Saat ini pengolahan kopi mengalami perubahan terkait dengan selera konsumen, dimana bubuk kopi sudah ditambah bahan-bahan lainnya sehingga ada citarasa baru. Konsumsi kopi saat ini masih sangat rendah, hal ini disebabkan oleh banyaknya

minuman kemasan yang beredar dengan berbagai macam bentuk dan rasa. Usaha untuk meningkatkan

¹ Sahman, "Strategi Pemasaran Jual Beli Kopi (Studi Di Desa Dandang Kecamatan Sabbang Kabupaten Luwu Utara)."

konsumsi kopi dapat dilakukan dengan cara menambahkan rempahan sebagai penambah rasa serta khasiat yang diberikan pada kopi, seperti yang sudah dilakukan oleh beberapa produsen kopi bubuk.²

Strategi adalah tujuan jangka panjang dari suatu perusahaan serta pendayagunaan dan alokasi semua sumber daya yang penting untuk mencapai tujuan tersebut mendefinisikan strategi adalah penciptaan posisi unik dan berharga yang didapatkan dengan melakukan serangkaian aktifitas. Esensi dari strategi adalah memilih aktifitas yang tidak dilakukan oleh pesaing atau lawan. Pemasaran (marketing) adalah suatu sistem total dari kegiatan bisnis yang dirancang untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan, dan mendistribusikan barang-barang yang dapat memuaskan keinginan dan jasa para konsumen saat ini maupun konsumen potensial . Pemasaran adalah fungsi bisnis yang mengidentifikasi kebutuhan dan keinginan pelanggan (customer), menentukan pasar sasaran yang paling dapat dilayani dengan baik oleh perusahaan dan merancang produk bubuk kopi, jasa dan program yang tepat untuk melayani pasar tersebut.³

² Andi Suswani et al., “Pemberdayaan Masyarakat : Pembuatan Kopi Jahe Celup Di Desa Tamaona Kecamatan Gantarang Kabupaten Bulukumba,” *Jurnal Abdimas Panrita* 2, no. 2 (2021): 41–47.

³ Naning Retnowati and Dhanang Eka Putra, “Analisis Strategi Pemasaran Kopi Bubuk PDP Kahyangan Di Kabupaten Jember” (2017): 316–325.

Istilah kopi spesial atau kopi spesialti pertama kali dikemukakan oleh Ema Knutsen pada tahun 1974 dalam *Tea and Coffee Trade Journal* untuk menyebut biji dengan rasa terbaik yang dihasilkan di daerah beriklim mikro istimewa. Kopi spesial adalah sebutan yang umum dipakai untuk menyebut kopi "gourmet" atau "premium". Menurut *Specialty Coffee Association of America (SCAA)*, kopi bernilai 80 atau lebih pada skala 100 poin dianggap "spesial". Kopi spesial tumbuh di iklim istimewa dan ideal, serta berbeda karena rasanya yang lengkap dan memiliki sedikit kecacatan atau bahkan tidak ada sama sekali. Rasa yang unik ini adalah hasil dari karakteristik dan komposisi tanah tempat kopi-kopi tersebut ditanam. Tumbuhan kopi (*Coffea Sp.*) termasuk familia Rubiaceae yang dikenal mempunyai sekittar 500 jenis dengan tidak kurang dari 600 *species*. Genus *Coffea* merupakan salah satu genus penting dengan beberapa jenis *species* yang mempunyai nilai ekonomi dan dikembangkan secara komersial, terutama: *Coffea Arabica L* dengan hibridanya, *Coffea Lierica* dan *Coffea Canephora* diantaranya varietas Robusta. Tanaman kopi termasuk tumbuhan tropik yang sangat mampu melakukan penyesuaian-penyesuaian dengan keadaan kawasan. Walaupun tumbuhan tropik, tanamannya tidak menghendaki suhu tinggi dan memerlukan tumbuhan

naungan. Di daerah-daerah asal tumbuhan kopi di hutan-hutan Afrika tumbuhan kopi ditemukan di bawah-bawah pohon-pohon besar di hutan-hutan, dengan keadaan yang cukup lembab, terutama untuk tumbuhan kopi arabika. Jenis tanaman arabika lebih cocok dibudidayakan di daerah tropis di kawasan pegunungan pada ketinggian diatas 600 mdpl Kopi arabika dapat dibudidayakan di kawasan-kawasan di bawah 700 mdpl. Tanaman kopi cocok karenanya dibudidayakan secara komersial di kawasan antara 20 Lintang Utara dan 20 Lintang Selatan. Indonesia terletak dalam kawasan ini dan memiliki kawasan yang cocok untuk budidaya kopi, baik jenis arabika maupun robusta.

Kopi berfungsi sebagai kekayaan nasional sekaligus andalan ekspor dan sumber pendapatan negara. Tanaman kopi awal mulanya berasal dari Afrika tepatnya di pegunungan daerah Etiopia, namun kopi mulai dikenal dunia setelah dikembangkan di salah satu negara di Yaman bagian Arab. Masyarakat arab menyebut minuman yang berasal dari biji kopi tersebut sebagai qahwa yang berarti pencegah rasa ngantuk. Hampir 95% kedai kopi di Indonesia adalah untuk masyarakat umum , dengan mayoritas berada di Sumatera, Jawa, Bali, Sulawesi, dan Nusa Tenggara. Kedai kopi tanaman untuk kalangan elit adalah pengecualian .sebagian besar terdapat

di Jawa Timur dan Jawa Tengah. Kopi adalah spesies tanaman berbentuk pohon dan termasuk dalam famili *Rubiaceae* dan genus *Coffea*. Kopi yang dibudidayakan di Indonesia secara umum ada dua jenis yaitu kopi robusta dan kopi arabika. Kopi pertama yang masuk ke Indonesia adalah varietas arabika yang berasal dari Pulau Jawa. Kopi ini dapat diseduh pada tingkat ideal antara 1.000 dan 1.200 m dpl. Lokasi yang lebih berbahaya, citarasa yang terdeteksi oleh bijinya semakin baik. Selain itu, jenis kopi ini sangat rentan pada penyakit karat daun yang disebabkan oleh cendawan *Hemileia vastatrix*, terutama pada ketinggian kurang dari 600 sampai 700 m dpl. Karat daun ini dapat menyebabkan produksi dan kualitas biji kopi menjadi turun.⁴

Kopi merupakan satu - satunya jenis perkebunan yang telah lama digunakan secara terus menerus dan memiliki nilai ekonomi yang meningkat. Kopi berasal dari Afrika, yang merupakan wilayah pegunungan Eutopia. Namun, minuman itu sendiri baru - baru ini mendapat pengakuan luas. Masyarakat dunia setelah tanaman tersebut dikembangkan di luar daerah asalnya, yaitu Yaman di bagian selatan Arab. Kopi merupakan salah satu komoditas tanaman perkebunan yang memiliki nilai

⁴ Viky Ardi et al., *Skripsi Analisis Mutu Fisik Kopi Arabika (Coffea Arabica L .) Analisis Mutu Fisik Kopi Arabika (Coffea Arabica L .)*, 2021.

ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Tanaman yang berbentuk pohon termasuk dalam famili Rubiceae dan genus *Coffea*. Tanaman ini tumbuhnya tegak. Kopi dikenal dua jenis, yaitu kopi Arabika dan kopi Robusta. Kadar kafein pada kopi robusta sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan kopi arabika. Di Indonesia kopi robusta yang paling banyak diproduksi yaitu mencapai 87,1% dari total produksi kopi di Indonesia. Di Indonesia kopi diperdagangkan dalam bentuk kopi biji, kopi sangrai, kopi bubuk, kopi instan, dan bahan makanan lainnya yang mengandung kopi. Perdagangan biji kopi dunia didominasi oleh dua jenis kopi yaitu Arabika dan Robusta. Arabika memiliki pangsa pasar 70% sedangkan Robusta 30%.⁵

⁵ v. M. buyanov, "Komoditi Kopi," *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. (2015): 5–15.