

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi menjadi salah satu minuman yang disukai oleh masyarakat Indonesia. Menurut Kementerian Pertanian (2018), tingkat konsumsi kopi di Indonesia pada tahun 2017 mencapai 0,798 kg/kapita dan diproyeksikan akan tumbuh sebesar 3,05% pada tahun 2020. Menurut Lieberman (1988), kopi menjadi salah satu sumber kafein dengan kandungan 60 mg per 100 ml kopi. Kafein adalah salah satu senyawa aktif yang paling banyak dikonsumsi di dunia yang dapat meningkatkan fokus dengan memanipulasi reseptor adenosin atau sistem saraf.

Kopi dikonsumsi ekstrak sarinya dengan cara menyeduh biji kopi giling. Kopi yang dikombinasikan dengan susu mulai digemari masyarakat Indonesia (Cahya dkk., 2019). Permintaan kopi susu yang mulai meningkat memunculkan banyak produk inovasi kopi susu. Salah satu inovasi yang dapat memberikan pengalaman atau *experience* yang berbeda dari meminum kopi susu dengan membuatnya menjadi *palm sugar coffee jelly drink with milk* atau susu dengan jeli gula aren dan kopi.

Proses gelasi pada pembuatan *jelly drink* menggunakan kappa karagenan sebagai *gelling agent* agar dihasilkan gel yang mudah dihisap. Gula aren yang ditambahkan dapat mengurangi penggunaan gula pasir karena gula aren memiliki rasa manis yang khas. Menurut Heryani (2016), gula aren memiliki indeks glikemik sebesar 35 yang lebih rendah dibanding gula pasir yaitu sebesar 58.

Survei tentang minuman kopi susu dengan gula aren terhadap 100 responden berusia 18-25 tahun di Surabaya dengan menggunakan kuesioner seperti tercantum pada Appendix A. Hasil survei menunjukkan bahwa

minuman kopi susu sangat digemari. Hal ini terbukti dari hasil kuesioner yang menunjukkan 80% responden gemar mengonsumsi kopi susu, sedangkan 66% menyukai rasa dari gula aren. Hal tersebut belum menunjukkan adanya peluang pasar yang potensial, sehingga perlu ditingkatkan dengan inovasi produk. Hasil kuesioner juga menunjukkan 86% responden tertarik untuk membeli produk minuman susu dengan gel kopi dan gula aren. Sebanyak 60% responden menyarankan harga Rp20.000,00 tiap botol @250 mL. Produk tersebut akan diberi merek 'Kopisah' dengan label berbasis warna hitam dan putih dalam botol PET (*PolyEthylene Therephthalate*) dengan tinggi botol 15,5 cm dan diameter botol 5 cm. Nama 'Kopisah' diambil dari kata 'kopi' dan 'pisah' yang dapat terlihat dari adanya dua lapisan hitam dari kopi dan lapisan putih dari susu. Label 'Kopisah' dibuat dengan nuansa merah putih yang menunjukkan semangat Indonesia yang sedang terpecah untuk kembali bersatu seperti minuman susu yang bercampur dengan gel kopi dan gula aren menciptakan rasa yang unik.

Oleh karena itu, direncanakan *home industry* Kopisah dengan kapasitas 50 botol (@ 250 mL) per hari. Pendirian *home industry* Kopisah bertempat di Surabaya, Jawa Timur dengan jumlah karyawan sebanyak 3 orang. Model tata letak mesin dan peralatan yang digunakan adalah model *product layout*. Pemasaran dilakukan melalui media sosial dengan menunjukkan foto produk yang diproduksi dan testimoni.

1.2. Tujuan

- a. Menyusun perencanaan pendirian usaha pengolahan minuman susu dengan jeli kopi dan gula aren.
- b. Melakukan realisasi produksi, pemasaran, dan evaluasi terhadap realisasi produksi serta pemasaran minuman susu dengan jeli kopi dan gula aren yang telah dilakukan.