

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan minuman yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Kopi tidak hanya dikonsumsi oleh kalangan orang dewasa, namun juga oleh kalangan remaja. Kopi memiliki aroma dan rasa yang khas. Pada umumnya masyarakat mengonsumsi kopi sebagai penstimulan tubuh agar lebih bersemangat beraktivitas. Beberapa manfaat mengonsumsi kopi bagi tubuh adalah kopi dapat merangsang kinerja otak serta kopi sebagai antioksidan (Septiningtyas, 2018). Kopi yang umum dikonsumsi oleh masyarakat adalah kopi arabika dan kopi robusta. Kopi arabika memiliki citarasa yang lebih baik daripada kopi robusta yang memiliki rasa lebih pahit, sedikit asam dan mengandung kafein yang lebih tinggi (Septiningtyas, 2018). Rasa pahit pada kopi robusta ini disebabkan oleh tingginya kandungan kafein dalam kopi tersebut. Namun, asupan kafein yang berlebihan (>250 mg/hari) dapat menimbulkan masalah kesehatan dan dapat memperburuk kondisi penderita penyakit, antara lain penyakit jantung, ginjal, diabetes mellitus dan darah tinggi (Tejasari dkk., 2010).

Rasa pahit pada kopi robusta dapat diatasi dengan cara menambahkan susu dan gula pasir. Hal ini bertujuan agar dapat menutup rasa pahit pada kopi robusta, sehingga beberapa orang yang tidak suka dengan rasa pahit tetap dapat mengonsumsi kopi robusta ini. Namun, produk kopi yang saat ini beredar dominan menggunakan gula pasir sebagai pemanis sehingga perlu dilakukan inovasi produk yaitu mengganti gula pasir dengan gula aren. Kopi susu gula aren dengan kemasan botol 250ml belum banyak diperjual belikan di kawasan kota kecil tepatnya di Kabupaten Pasuruan,

sehingga kelompok kami membuat produk kopi susu gula aren ini agar lebih dikenal oleh masyarakat luas.

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kopi susu gula aren “KopiKu” adalah kopi instan robusta, susu bubuk *full cream*, dan gula aren bubuk yang dibeli di toko grosir yang berada di Pasuruan, sedangkan air minum dalam kemasan (AMDK) yang dibeli di toko swalayan yang berada di Pasuruan. Pembelian bahan baku dilakukan setiap 1 minggu sekali. Variasi gula aren dipilih sebagai pemanis pada kopi susu sebagai tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) yang akan dipasarkan di area Pasuruan di toko kelontong/swalayan dan secara *online*. Dasar dari pemilihan tempat pemasaran produk ini adalah, kopi susu merupakan minuman untuk kalangan remaja hingga dewasa sehingga diharapkan konsumen dapat mendapatkan produk kopi susu gula aren dengan mudah.

Unit produksi usaha kopi susu gula aren dirancang dengan kapasitas 25 Liter (100 botol per hari) dengan harga Rp. 25.000,00 per botol 250 mL. Keunggulan dari produk “KopiKu” adalah menggunakan 100% gula aren tanpa ada campuran gula pasir, dan tidak menggunakan bahan pengawet. Usaha kopi susu gula aren ini berprospek tinggi untuk dipasarkan secara luas, karena belum adanya kompetitor di kawasan kota dan Kabupaten Pasuruan. Industri rumah tangga “KopiKu” direncanakan didirikan di Jl. Cendrawasih No.5, Tembokrejo, Pasuruan.

1.2. Tujuan Penulisan

Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha kopi susu gula aren dengan kapasitas 25 Liter per hari untuk 100 botol 250 mL berdasarkan faktor teknis dan ekonomis.