

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dengan banyaknya tanaman pangan yang dibudidayakan. Salah satu contoh tanaman pangan berbasis biji-bijian yang banyak dibudidayakan adalah kedelai. Kedelai biasa dimanfaatkan dalam pembuatan makanan seperti tahu, tempe, tauco, dan oncom. Selain makanan, kedelai juga biasa dimanfaatkan menjadi produk minuman seperti sari kedelai. Sari kedelai merupakan hasil olahan nabati yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat sebagai pengganti susu sapi terutama bagi penderita *lactose intolerance*, ataupun golongan masyarakat vegetarian (Khamidah, 2012). Selain dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat, sari kedelai memiliki harga yang relatif murah. Pembuatan sari kedelai dilakukan dengan menggiling biji kedelai yang telah direndam air selama kurang lebih 6 jam. Kemudian, hasil dari penggilingan kedelai kemudian disaring untuk memperoleh filtrat kedelai, lalu direbus (Endrasari, 2012). Menurut Maris (2019), Manfaat konsumsi sari kedelai contohnya seperti baik untuk pertumbuhan anak-anak terutama pada pembentukan tulang dan sel otak. Selain itu, konsumsi sari kedelai mampu mencegah *stroke* dan hipertensi. Selain terdapat manfaat konsumsi sari kedelai, terdapat juga kelemahan sari kedelai, yaitu memiliki aroma langu (*beany flavour*) yang kurang disukai oleh masyarakat karena adanya aktivitas enzim lipoksigenase (Pranata, 2017). Salah satu cara untuk meningkatkan rasa dan juga aroma agar dapat diterima oleh konsumen yaitu dengan penambahan bahan lain seperti contohnya kopi.

Kopi merupakan salah satu hasil jenis perkebunan di Indonesia dimana Indonesia menempati posisi keempat sebagai penghasil kopi terbesar di dunia setelah Vietnam, Kolombia, dan

Brazil (Fazri, 2022). Berdasarkan Data Statistik Indonesia (2021), Pada tahun 2021, produksi kopi di Indonesia mengalami peningkatan sebesar 1,62% dari tahun sebelumnya. Menurut National Coffee Association USA (2020) menyatakan bahwa terjadi peningkatan konsumsi kopi selama pandemi COVID-19. Hal ini juga didukung dengan pernyataan Adiwinata et al (2021) bahwa penjualan kopi di *coffee shop* meningkat sebanyak 30% dan konsumsi kopi di rumah meningkat 7,9%. Konsumsi kopi mampu meningkatkan performa aktivitas fisik, menangkal radikal bebas karena adanya asam kafeat, dan memperbaiki konsentrasi (Ginting et al., 2022). Selain itu, konsumsi kopi juga bermanfaat sebagai antikanker dimana pada biji kopi terdapat kandungan senyawa kahweol dan kafestol yang berperan sebagai senyawa antikarsinogenik dan mampu menghambat perkembangan sel kanker (Makino et al., 2021).

Pada masa pandemi COVID-19, kopi dalgona merupakan salah satu kopi yang menjadi tren di kalangan masyarakat. Pembuatan kopi dalgona banyak tersebar di media sosial sehingga banyak masyarakat tertarik untuk mencoba dan merasakan kopi tersebut. Nama kopi dalgona atau "*dalgona coffee*" populer di kalangan masyarakat Korea Selatan karena warnanya yang mirip dengan permen dalgona sedangkan di negara Pakistan, India, dan Macao dikenal dengan nama "*whipped coffee*" (Fadilla, 2020). Kopi dalgona merupakan kopi yang terinspirasi dari permen dalgona yang telah ada sejak tahun 1970 dan menjadi populer kembali pada tahun 2020 (Fauzzia & Triafifah, 2021). Pembuatan kopi dalgona dilakukan dengan menggunakan 3 (tiga) bahan yaitu air hangat, kopi, dan gula dan kemudian dikocok dengan menggunakan *mixer* hingga membentuk *foam* (Murti et al., 2021). Pada umumnya, kopi dalgona akan ditambahkan di atas susu sapi. Tetapi, penggunaan susu sapi tidak cocok bagi masyarakat yang memiliki *lactose intolerance*, sehingga terdapat ide untuk menggunakan sari kedelai sebagai pengganti susu sapi dengan diberi penambahan kopi dalgona. Penambahan kopi dalgona bertujuan untuk memberikan *flavor* baru sehingga mampu mengurangi aroma langu pada sari kedelai dan dapat disukai oleh semua masyarakat. Berdasarkan kuisioner yang telah dibagikan ke 200

responden, banyak masyarakat yang telah mengetahui dan menyukai sari kedelai dan kopi dalgona. Menurut hasil survei, 86% responden menyukai sari kedelai dan telah dikonsumsi oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Selain sari kedelai yang banyak digemari oleh masyarakat, kopi dalgona juga merupakan minuman yang telah dikonsumsi oleh banyak orang. Sehingga, pembuatan minuman dari sari kedelai dan kopi dalgona merupakan ide baru dalam mengonsumsi sari kedelai. Sebanyak 87,5% responden tertarik untuk mencoba sari kedelai yang diberi penambahan kopi dalgona dengan kisaran harga Rp. 11.000-14.000. Produk sari kedelai dengan penambahan kopi dalgona diberi nama “*SoyCoffee*” yang berasal dari 2 kata bahasa Inggris “*Soy*” yang artinya kedelai dan “*Coffee*” yang artinya kopi. Produk minuman “*SoyCoffee*” akan dikemas pada kemasan botol plastik PET (*Polyethylene Terephthalate*) dengan volume 250 mL. Harga dari produk “*SoyCoffee*” adalah Rp. 14.000. Produksi “*SoyCoffee*” akan dilakukan di San Antonio, Pakuwon City, Surabaya Timur, Jawa Timur, Indonesia.

Keunggulan “*SoyCoffee*” adalah memanfaatkan sari kedelai sebagai olahan hasil nabati, dapat dikonsumsi oleh penderita *lactose intolerance* yang menyukai kopi, bahan yang digunakan aman dikonsumsi karena berasal dari sari kedelai murni, kopi bubuk instan, dan pemanis alami yang berasal dari gula pasir, dapat dikonsumsi oleh remaja hingga dewasa, aroma langu dari sari kedelai dapat berkurang karena adanya kopi, dan kopi berbentuk *foam* sehingga dapat menarik perhatian calon konsumen. Produk “*SoyCoffee*” harus dilakukan pengocokkan terlebih dahulu agar sari kedelai dan kopi dalgona dapat tercampur. Produk “*SoyCoffee*” setelah pengocokkan memiliki warna produk coklat muda dan tekstur yang kental. Pemasaran produk ini dilakukan dengan menggunakan sistem PO (*Pre-Order*) dan *ready stock* dalam jumlah sedikit. Sistem *Pre-Order* dilakukan melalui whatsapp, instagram, dan line.



Gambar 1.1 Produk “*SoyCoffee*”

Program Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) bertujuan untuk mengetahui kelayakan suatu unit pengolahan pangan seperti pengolahan produk “*SoyCoffee*” apabila dilihat dari analisa ekonomi yang telah dilakukan, tata letak tempat produksi yang digunakan, dan pemasaran produk yang dilakukan. Program PUPP juga menjadi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya sehingga dapat menghasilkan lulusan yang profesional, menguasai ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang teknologi pertanian, memiliki moral dan solidaritas yang tinggi dan berpihak pada golongan lemah serta menghasilkan gagasan, temuan, dan informasi terutama untuk komoditas lokal serta mengaplikasikannya dalam masyarakat dengan memperhatikan pelestarian lingkungan hidup.