

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas dari sektor perkebunan yang memegang peranan penting bagi perekonomian nasional, khususnya sebagai sumber devisa; sarana penyedia lapangan kerja; dan sebagai sumber pendapatan bagi petani maupun bagi pelaku ekonomi lainnya yang terlibat di dalam budidaya, pengolahan dan pemasaran hasil kopi, terutama pada daerah yang memproduksi kopi seperti Sumatera Selatan, Lampung, Sumatera Utara, dan Jawa Timur. Perkembangan kopi saat ini di Indonesia terus mengalami peningkatan yang cukup signifikan, yang akan menjadi harapan bagi Indonesia untuk menjadi produsen kopi terbesar di dunia. Indonesia memiliki kopi yang spesial di mata dunia seperti kopi Gayo, kopi Mandailing, Lintong, kopi Ijen, kopi Bali, Flores dan kopi Baliem Di Papua (Wahyudi et al., 2018).

Tingkat produksi kopi di Indonesia sangat tinggi, menduduki peringkat keempat di dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia; yaitu mencapai 794,8 ribu ton pada tahun 2022 dengan persentase kopi robusta (*Coffea canefora*) sebesar 83% dan kopi arabika sebesar 17% (BPS, 2022). Kopi yang dipilih dalam pengembangan minuman kopi ini adalah kopi jenis robusta karena memiliki tingkat produksi yang jauh lebih tinggi dibandingkan dengan kopi arabika di Indonesia. Kopi robusta merupakan salah satu jenis kopi yang banyak dibudidayakan di Indonesia dan menjadi salah satu komoditas unggulan. Kopi robusta memiliki rasa yang pahit dan cukup asam, sehingga jika meminumnya cukup banyak akan mengakibatkan peningkatan asam lambung bagi konsumen. Rasa pahit dan asam tersebut disebabkan oleh adanya kafein, serta beberapa jenis senyawa metabolit penyebab rasa pahit dan asam pada kopi robusta (Budi et al., 2020).

Kopi dikenal dengan minuman yang memiliki kandungan kafein yang berkadar tinggi dan banyak digemari oleh masyarakat di Indonesia (Kinasih et al., 2021). Kafein ( $C_8H_{10}N_4O_2$ ) adalah senyawa alkaloid yang memiliki nama kimia 1,3,7-trimethylxanthine (Budi et

al., 2020). Konsumsi kafein berguna untuk meningkatkan kewaspadaan, menghilangkan kantuk dan menaikkan suasana hati (Kinasih et al., 2021). Di tengah kesibukan yang ada saat ini, minuman *ready to drink* sangatlah membantu konsumen agar lebih mudah untuk menikmati karena lebih praktis dapat langsung dikonsumsi tanpa harus diolah kembali. Minuman kopi tanpa penambahan pemanis akan memberikan cita rasa yang kuat dari kopi, yaitu rasa asam dan pahit, sehingga diperlukan pemanis untuk meningkatkan minat pada minuman kopi. Salah satu pemanis yang dapat ditambahkan adalah madu.

Madu merupakan salah satu jenis pemanis yang masih jarang digunakan dalam campuran minuman. Madu merupakan cairan alami yang umumnya memiliki rasa manis yang dihasilkan oleh lebah madu dari sari bunga tanaman (*floral nectar*) atau bagian lain dari tanaman (*extrafloral nectar*), yang diolah dalam sistem pencernaan lebah atau hasil ekskresi serangga yang berkhasiat dan bergizi tinggi. Madu tersusun dari beberapa senyawa gula seperti glukosa, fruktosa serta sejumlah mineral seperti magnesium, kalium, kalsium, natrium, klor, belerang, besi dan fosfat. Madu juga mengandung vitamin C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub> dan B<sub>3</sub> yang komposisinya berbeda-beda sesuai dengan kualitas nektar dan sari (Aji et al., 2013). Madu sering dijadikan sebagai alternatif bahan alami pengganti gula dalam menambahkan rasa manis pada makanan atau minuman.

Minuman kopi masih memiliki rasa kopi yang sangat pekat sehingga kurang diminati oleh masyarakat. Pengurangan rasa kopi yang masih pekat tersebut dapat dilakukan dengan penambahan bahan yang mampu memberikan rasa *creamy* pada produk yaitu susu *full cream*. Susu *full cream* merupakan hasil olahan susu sapi tanpa dikurangi kandungan lemaknya (Savitri et al., 2014). Susu *full cream* memiliki kandungan lemak sebesar 3,25% (Fisdiana et al., 2021). Rasa susu *full cream* cenderung lebih gurih dan *creamy*. Penambahan susu *full cream* juga akan memberikan tekstur yang lebih kental dan *creamy*.

Unit pengolahan yang akan direncanakan adalah produsen minuman kopi susu madu dengan merek dagang “Homiffee”, merupakan minuman kopi yang terbuat melalui proses penyeduhan

kopi robusta yang kemudian ditambahkan dengan madu dan susu *full cream*, sehingga menghasilkan produk yang dapat dinikmati untuk semua kalangan usia.

Perencanaan unit pengolahan kopi susu madu direncanakan dalam skala industri rumah tangga dengan merencanakan sistem pengolahan produk dimulai dari penerimaan bahan baku hingga penjualan produk akhir. Unit pengolahan akan didirikan di Jalan Dinoyo Tangsi I No. 2, Keputran, Kec. Tegalsari, Surabaya dengan bentuk unit pengolahan CV yang didukung oleh karyawan sebanyak 5 orang. Produk minuman kopi susu madu dikemas dalam kemasan botol plastic PET (*Polyethylene Terephthalate*). dan akan didistribusikan dalam kondisi dingin. Kapasitas produksi yang direncanakan adalah 100 botol @250 mL per hari. Target penjualan minuman kopi “Homiffee” adalah kelompok usia produktif (17-60 tahun) yaitu remaja hingga orang dewasa. Promosi akan dilakukan melalui media sosial seperti *Instagram*, *WhatsApp* dan *Line* karena dapat lebih efektif dan dapat menjangkau pasar yang luas dan cepat.

## **1.2. Tujuan Perencanaan**

1. Menyusun perencanaan dan melakukan studi kelayakan dari unit pengolahan pembuatan minuman kopi susu madu “Homiffee” skala kecil dengan kapasitas 100 botol @250 mL per hari.
2. Melakukan evaluasi kelayakan unit pengolahan pembuatan minuman kopi susu madu “Homiffee” skala kecil dengan kapasitas 100 botol @250 mL per hari.