

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan di Indonesia. Berdasarkan data dari FAO (2013), Indonesia tercatat sebagai produsen kopi terbesar ketiga di dunia setelah Brazil dan Vietnam. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2016), produksi kopi di Indonesia mengalami kecenderungan peningkatan pada periode 1980-2016 dengan rata-rata pertumbuhan produksi kopi mencapai 2,44%. Tingkat konsumsi kopi dan produk olahannya juga mengalami peningkatan seiring dengan meningkatnya produksi kopi. Kopi umumnya dikonsumsi sebagai minuman. Menurut Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2016), tingkat konsumsi kopi sebagai produk minuman di Indonesia pada tahun 2002-2015 antara 0,9-1400 kg/kapita.

Produk olahan kopi di Indonesia yang dihasilkan oleh industri kopi pada dasarnya berupa kopi bubuk dan kopi instan. Kopi bubuk merupakan kopi yang telah diproses dan digiling halus dalam bentuk butiran-butiran kecil sehingga mudah diseduh air panas dan dikonsumsi. Kopi instan disebut sebagai kopi cepat saji yang dibuat dengan cara kristalisasi larutan kopi yang sudah dicampur dengan gula. Variasi dari minuman kopi pun berkembang seiring dengan meningkatnya tingkat konsumsi kopi. Variasi minuman kopi berupa kopi 3 in 1, minuman kopi *ready-to-drink*, dan kopi susu. Minuman kopi berpotensi untuk dikembangkan lagi menjadi produk minuman lainnya. Salah satu variasi produk minuman kopi lainnya adalah *jelly drink* kopi.

Jelly drink adalah produk minuman yang memiliki tekstur gel dan karakteristik berupa cairan kental yang konsisten serta mudah dihisap dan

bentuk gelnya masih terasa di mulut. Bahan baku yang biasanya digunakan adalah air yang ditambahkan dengan bahan pembentuk gel dan bahan pembantu yang lain seperti esen, gula, asam sitrat, pengawet serta pewarna. Menurut Top Brand Award (2017), persentase penjualan *jelly drink* terbesar di Indonesia pada tahun 2017 mencapai 84,8% dari total penjualan *jelly drink* di Indonesia. Hal tersebut menunjukkan bahwa *jelly drink* merupakan salah satu jenis produk minuman yang cukup diminati di kalangan masyarakat Indonesia.

Kopi umumnya dikonsumsi secara langsung dalam keadaan panas karena panas akan memicu munculnya senyawa volatil yang terdapat dalam kopi. *Jelly drink* umumnya dikonsumsi dalam keadaan dingin. Apabila kopi dijadikan sebagai minuman *jelly drink* maka aroma kopi tidak dapat keluar. Hal tersebut merupakan salah satu kelemahan dari produk *jelly drink* kopi. Penambahan susu coklat pada formula *jelly drink* kopi dapat membantu untuk meningkatkan *flavor* produk *jelly drink* kopi. Susu coklat dapat memperkuat aroma kopi, sehingga *flavor* kopi terasa pada produk *jelly drink* meskipun dikonsumsi dalam keadaan dingin. Minuman kopi yang dicampur dengan susu coklat disebut sebagai *moccacino*.

Produk *moccacino jelly drink* merupakan salah satu variasi produk minuman kopi. Produk minuman kopi yang umumnya terdapat di pasaran berupa minuman *ready to drink*. Produk *moccacino jelly drink* dapat menjadi suatu bentuk variasi minuman kopi yang berbeda dengan minuman kopi *ready to drink* karena teksturnya berupa gel. Minuman kopi yang memiliki tekstur berupa gel belum ada di pasaran, maka usaha produksi *moccacino jelly drink* dapat dilakukan. Hal itu dapat ditunjukkan dari hasil kuesioner bahwa semua responden belum pernah mendengar tentang produk *moccacino jelly drink*.

Berdasarkan hasil orientasi produksi dan pemasaran produk *moccacino jelly drink* pada beberapa *event* tertentu, produk *moccacino jelly drink* cukup diminati oleh konsumen. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa 55% responden menyukai produk *moccacino jelly drink*. Penjualan mencapai rata-rata 80 botol pada setiap *event*. Responden pun menunjukkan minat untuk membeli kembali produk *moccacino jelly drink*. Hal itu dapat dilihat dari hasil kuesioner yang menunjukkan bahwa sebanyak 55% responden berminat untuk membeli kembali produk *moccacino jelly drink*. Hasil kuesioner survei peluang pasar terlampir pada terlampir pada Appendix G.

Bentuk usaha produk *moccacino jelly drink* adalah *home industry*. *Home industry* yang didirikan ini memiliki nama merek produk, yaitu “Lattely”. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *moccacino jelly drink* adalah kopi bubuk, susu bubuk *full cream*, cokelat bubuk, gula, air dan karagenan. Produk ini dikemas dengan botol PET (*Polyethylene Terephthalate*) dengan volume 300 mL.

Home industry moccacino jelly drink ini direncanakan didirikan di Jalan Lebak Arum 4/98, Surabaya, Jawa Timur dengan jumlah karyawan sebanyak lima orang. Kapasitas produksi *home industry* pengolahan minuman *moccacino jelly drink* adalah sebesar 500 botol (volume @300 mL) per hari.

1.2. Tujuan

Merencanakan pendirian *home industry* minuman *moccacino jelly drink* dengan kapasitas 500 botol (volume @300 mL) per hari dan menganalisa kelayakan teknis dan ekonomisnya.