

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu jenis minuman yang banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan di Indonesia. Menurut Asosiasi Ekspor Kopi Indonesia atau AEKI (2012), konsumsi kopi di Indonesia pada tahun 2016 diestimasi mencapai 300.000 ton. Kopi yang dikonsumsi memiliki berbagai varian tergantung pada formulasi dan bahan tambahan yang digunakan, seperti *cappuccino*, *moccacino*, maupun *latte*. Berbagai varian minuman kopi tersebut membutuhkan bahan baku berupa *liquid espresso*.

Espresso merupakan minuman kopi yang berasal dari Italia. *Liquid espresso* merupakan konsentrat kopi dalam fase cair atau *liquid* yang terdiri dari emulsi yang mengandung senyawa aromatik serta padatan terlarut (Rao, 2008). *Liquid espresso* diproduksi dengan menyeduh bubuk kopi yang telah dipadatkan menggunakan air panas bertekanan (Hoffman, 2014). Produksi *liquid espresso* membutuhkan mesin *espresso* untuk mengekstrak atau menyeduh bubuk kopi dengan mengalirkan air ke bubuk kopi berdasarkan prinsip *percolation* (Rao, 2008). Mesin yang dibutuhkan untuk memproduksi *espresso* memiliki harga yang cukup tinggi, sehingga tidak dapat dimiliki oleh semua *retail* (kedai kopi, *café*, dan sejenisnya) akibat modal yang terbatas. *Retailer* yang tidak memiliki mesin *espresso* mengalami hambatan dalam menghasilkan jenis minuman kopi berbahan baku *espresso*. Produsen *espresso* dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan *liquid espresso* sebagai bahan baku berbagai jenis minuman kopi. Jenis kopi yang digunakan sebagai bahan baku dapat menentukan rasa, aroma, dan *body* produk *espresso* yang dihasilkan. Pada umumnya, jenis kopi yang dikonsumsi di Indonesia adalah kopi Robusta dan Arabika. Pencampuran

atau *blending* jenis kopi perlu dilakukan dengan formulasi yang tepat agar didapatkan karakteristik produk yang disukai dan mampu bersaing dengan produk lain. Formulasi ditentukan melalui pengujian organoleptik terhadap kesukaan rasa, aroma, dan *body espresso*. Berdasarkan pengujian organoleptik dengan 20 orang panelis semi terlatih, diperoleh formulasi dengan nilai kesukaan tertinggi (40-60% untuk semua parameter), yaitu kombinasi kopi Robusta dan Arabika dengan persentase kopi Arabika sebesar 25%. Pada perbandingan tersebut, dihasilkan *body* dan rasa pahit *espresso* yang kuat, namun aroma dan rasa asam semakin berkurang. Menurut Wintgens (2004), kopi Robusta menghasilkan rasa yang pahit, citarasa *full-body*, dan rasa sedikit asam, sedangkan kopi Arabika memberikan *flavor* yang lebih aromatik, dengan rasa yang lebih asam, namun kurang memiliki *body*.

Bahan baku dan pembantu yang digunakan dalam pembuatan *blended liquid espresso* adalah biji kopi, air, serta natrium bikarbonat. Kopi yang digunakan adalah biji kopi Robusta dan Arabika. Air yang digunakan untuk menghasilkan *espresso* perlu mencapai nilai *hardness* (Ca, Mg) sebesar 70-80 mg/L; pH 7,0; alkalinitas 50 mg/L dan total padatan terlarut 120-130 mg/L (Rao, 2008). Air dalam proses produksi *espresso* harus mengalami proses *softening* untuk mengurangi nilai *hardness* air. Natrium bikarbonat dalam pembuatan *espresso* dibutuhkan untuk menghambat penurunan pH dan mencegah perubahan rasa *espresso* selama penyimpanan 2 bulan dengan natrium bikarbonat sebanyak 75 ppm (Martinez dkk., 2008).

Produk akan dijual dengan merek “*Caffé Espresso*” yang berasal dari bahasa Italia yang berarti “minuman *espresso*”. Bahan baku yang dibutuhkan dalam produksi “*Caffé Espresso*” adalah biji kopi sebanyak 4 kg/hari dengan hasil *espresso* sebanyak 14,5 L/hari. Produk *blended liquid espresso* masih belum ada di pasar dan belum memiliki kompetitor yang

memproduksi produk sejenis sehingga berpeluang untuk dipasarkan. “*Caffè Espresso*” dipasarkan ke *retail* yang tidak memiliki mesin *espresso* dan membutuhkan *espresso* sebagai bahan baku pembuatan berbagai jenis minuman kopi sehingga produk dikemas dengan menggunakan botol plastik PET ukuran 250 mL. Saat ini kondisi *retail* yang menjadi target pasar belum memiliki mesin *espresso* hanya menjual minuman kopi dengan varian yang terbatas, sehingga terdapat permintaan akan *espresso* sebagai bahan baku minuman. Pangsa pasar yang menjadi target konsumen meliputi kedai kopi, *café*, dan *franchise* produk minuman yang belum memiliki mesin *espresso*.

Bentuk badan usaha yang akan digunakan adalah CV (*Coommanditaire Vennootschap*). CV adalah badan usaha yang terdiri dari dua jenis anggota, yaitu anggota komplementer (aktif) dan anggota komanditer (pasif). CV juga dapat diartikan sebagai perseroan yang terbentuk dengan cara meminjamkan uang atau disebut juga perseroan komanditer (Tunardy, 2012). Pemilihan bentuk badan usaha berupa CV karena pemilik usaha berjumlah tiga orang dan merupakan industri kecil. Industri *blended liquid espresso* menggunakan nama CV. Tiga Sekawan.

Perencanaan industri pengolahan *blended liquid espresso* diharapkan dapat membantu memenuhi kebutuhan kedai kopi akan bahan baku *espresso* dan mengatasi kendala dalam menghasilkan jenis minuman berbahan dasar *espresso*.

1.2. Tujuan Penulisan

Melakukan perencanaan dan analisa kelayakan industri pengolahan *blended liquid espresso* dengan kapasitas produksi 14,5 L per hari.