

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu jenis tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan dan mampu menjadi sumber nafkah bagi para petani di Indonesia dikarenakan kopi memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Kopi berasal dari Afrika, yaitu daerah pegunungan di Etopia. Namun, kopi sendiri baru dikenal oleh masyarakat dunia setelah tanaman tersebut dikembangkan di luar daerah asalnya, yaitu Yaman di bagian selatan Arab (Rahardjo, 2012).

Ernawati, dkk. (2008) menjelaskan bahwa selama ini, jenis kopi yang biasa ditanam diperkebunan rakyat adalah kopi arabika dan robusta, kedua jenis kopi ini memiliki kualitas cita rasa yang tinggi dari pada jenis kopi lainnya sehingga banyak diminati oleh masyarakat.

Kopi arabika dipasaran memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan jenis kopi robusta dikarenakan perawatan tanaman kopi arabika yang lebih sulit, selain itu kopi arabika memiliki kadar kafein yang lebih rendah, dan memiliki *acidity* (tingkat kemasaman) yang lebih tinggi dari pada jenis kopi lainnya.

Kopi arabika saat ini banyak diminati oleh masyarakat karena cita rasanya yang khas dan juga adanya budaya minum kopi yang sudah menjadi gaya hidup bagi sebagian masyarakat Indonesia. Dari kejadian tersebut perlu adanya inovasi baru guna meningkatkan nilai jual kopi arabika, salah satunya yaitu dengan membuat inovasi pengemasan hasil produksi kopi arabika ini menjadi produk kopi instan yang lebih mudah dikonsumsi dan lebih praktis yang diharapkan dapat diminati oleh berbagai kalangan pencinta kopi.

Menurut Kotler (2003) yang dikutip oleh Susetyarsi (2012) pengemasan merupakan sebuah aktivitas merancang dan membuat wadah atau bungkus sebuah produk. Kegiatan pengemasan dapat diartikan sebagai proses merancang dan memproduksi bungkus suatu produk yang meliputi desain bungkus dan pembuatan bungkus produk tersebut.

Pengemasan hasil produksi bubuk kopi arabika ini mengambil inovasi dengan menggunakan kemasan berupa *drib bag*. Kegiatan pengemasan dengan *drib bag* ini dipilih karena penggunaannya akan sangat praktis melihat ukurannya yang kecil, ringan, bisa diselipkan di hampir semua kantong/saku baju atau tas, dan praktis untuk dibawa bepergian bagi penikmat kopi yang tak punya banyak waktu untuk menyeduh kopi.

Pengemasan dengan metode ini juga dibuat sedemikian rupa untuk menjaga kualitas, kesegaran, dan cita rasa khas kopi arabika. Adanya inovasi pengemasan bubuk kopi arabika ini, diharapkan nilai ekonomis produk kopi arabika dapat lebih tinggi dan lebih mudah dipasarkan. Pengemasan kopi dengan cara ini dirasa dapat meningkatkan minat masyarakat pencinta kopi yang ingin menikmati kopi kapan saja dan dimana saja tanpa mengeluarkan tenaga ekstra untuk menyeduh kopi, namun tetap tidak menghilangkan cita rasa khas dari kopi favoritnya.

Usaha pengemasan bubuk kopi arabika Lereng Argopuro ini dibuat untuk memperoleh keuntungan juga dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru. Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah usaha ini mempunyai peluang yang bagus untuk kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan dan layak atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian data pada latar belakang serta permasalahan dalam usaha pengemasan kopi, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan antara lain:

1. Bagaimana proses pengemasan bubuk kopi arabika Lereng Argopuro ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha pada pengemasan bubuk kopi arabika Lereng Argopuro ?
3. Bagaimana bauran pemasaran pada analisis usaha pengemasan bubuk kopi arabika Lereng Argopuro ?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari rumusan masalah yang telah disusun di atas, maka tujuan dari dilaksanakannya tugas akhir antara lain :

1. Dapat melakukan kegiatan pengemasan produk bubuk kopi arabika Lereng Argopuro.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha pada pengemasan produk bubuk kopi arabika Lereng Argopuro.
3. Dapat melaksanakan bauran pemasaran pada analisis usaha pengemasan produk bubuk kopi arabika Lereng Argopuro.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai ekonomis produk kopi arabika Lereng Argopuro sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat setempat.
2. Dapat memberikan wawasan kepada mahasiswa dalam berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
3. Dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi penulis dalam menciptakan produk baru untuk membuka peluang berwirausaha di bidang produksi.
4. Dapat menjadi pengetahuan bagi wirausahawan yang menjalankan usaha sejenis.