

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi adalah minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk. Kopi merupakan salah satu komoditas di dunia yang dibudidayakan lebih dari 50 negara. Dua varietas pohon kopi yang dikenal secara umum yaitu Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Kopi Arabika (*Coffea arabica*). (Cofeeland 2019)

Pemrosesan kopi sebelum dapat diminum melalui proses panjang yaitu dari pemanenan biji kopi yang telah matang baik dengan cara mesin maupun dengan tangan kemudian dilakukan pemrosesan biji kopi dan pengeringan sebelum menjadi kopi gelondong. Proses selanjutnya yaitu penyangraian dengan tingkat derajat yang bervariasi. Setelah penyangraian biji kopi digiling atau dihaluskan menjadi bubuk kopi sebelum kopi dapat diminum.

Sejarah mencatat bahwa penemuan kopi sebagai minuman berkhasiat dan berenergi pertama kali ditemukan oleh Bangsa Etiopia di benua Afrika sekitar 3000 tahun (1000 SM) yang lalu. Kopi kemudian terus berkembang hingga saat ini menjadi salah satu minuman paling populer di dunia yang dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat. Indonesia sendiri telah mampu memproduksi lebih dari 400 ribu ton kopi per tahunnya. Disamping rasa dan aromanya yang menarik, kopi juga dapat menurunkan risiko terkena penyakit kanker, diabetes, batu empedu, dan berbagai penyakit jantung. (Cofeeland 2019)

Kopi Herbal merupakan kopi yang berbeda dengan kopi biasanya karena terdapat campuran rempah-rempah di dalamnya. Kopi ini diracik sedemikian rupa agar dapat dikonsumsi oleh para konsumen dengan tujuan masing-masing, baik untuk kebugaran, kesehatan, daya tahan, dll. Tiap konsumen yang akan mengonsumsi kopi herbal ini harus konsultasi terlebih dahulu pada sang peracik agar tepat sasaran pada saat kopi ini akan dikonsumsinya karena tiap konsumen pasti berbeda masalah yang

dikeluhkannya maka dari itu konsumen harus konsultasi secara detail kepada sang peracik. Setelah konsumen konsultasi barulah sang peracik akan membuat kopi yang tahap pengerjaannya berbeda-beda tiap konsumennya tergantung pada jenis kopi yang diinginkan serta tingkat kesulitan meraciknya. Kopi ini masih nyaman untuk dikonsumsi karena cara penyajiannya masih bisa dicampur dengan gula sehingga masih ada rasa manis pada saat meminumnya, tidak seperti jamu pada umumnya yang terkenal akan pait. Usaha kopi herbal ini merupakan usaha baru yang didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru serta untuk mengetahui kelayakan kopi herbal yang memberikan manfaat bagi masyarakat maupun penulis sendiri, sehingga diperlukan analisis usaha baru kopi herbal ini layak atau tidak untuk dikembangkan. Berdasarkan hal tersebut, maka dalam kegiatan ini akan dilakukan analisis usaha rengginang singkong berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), *Return On Investment* (ROI) dan bauran pemasarannya agar dapat mengetahui tingkat kelayakan usaha tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat kita ketahui rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses produksi Kopi Herbal Di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha Kopi Herbal Di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran usaha Kopi Herbal Di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas maka, tujuan Tugas Akhir ini adalah :

1. Melaksanakan atau melakukan proses produksi Kopi Herbal Di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Melaksanakan atau melakukan analisis usaha Kopi Herbal Di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Melaksanakan atau melakukan pemasaran usaha Kopi Herbal Di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir maka manfaat di laksanakan Tugas Akhir yaitu :

1. Dapat dijadikan sebagai bahan acuan bagi mahasiswa yang berani mencoba berwirausaha dengan bahan baku kopi dan rempah-rempah.
2. Dapat dijadikan referensi dan pandangan Tugas Akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Bagi penulis, dapat dijadikan sebagai bahan untuk menyelesaikan Tugas Akhir di Politeknik Negeri Jember.