

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan minuman yang banyak disukai oleh semua orang dan semua orang pasti sudah mengenal yang namanya kopi karena banyak terdapat dimana-mana. Mulai dari warung-warung kecil bahkan sampai supermarket terbesar pasti terdapat bahan minuman yang satu ini.

Selain itu banyak terdapat jenis jenis olahan kopi siap saji (instan) seperti kapal api, tora bika dan top coffe. Dalam jenis jenis kopi tersebut banyak mengandung bahan campuran yang membuat rasa kopi tidak benar benar murni. Beda dengan kopi murni yang melalui proses penyangraian sampai menjadi bubuk kopi murni karena tidak adanya campuran bahan tambahan, rasa kopi yang di hasilkan benar benar murni.

Manfaat kopi sendiri antara lain meningkatkan fungsi otak dan memperbaiki mood, tidak hanya untuk kesehatan, kopi memiliki fungsi untuk kecantikan di antaranya yaitu mengencangkan kulit dan menjaga kesuburan rambut. Secara umum, kopi memiliki efek yang membuat kita tidak mengantuk karena itu banyak orang mengkonsumsi minuman ini saat begadang atau pagi hari.

Prospek bisnis minuman kopi tergolong cukup cerah. Pada umumnya semakin hari semakin meningkat peminat dari olahan kopi robusta, dari hal ini untuk meningkatkan nilai ekonomis serta ketertarikan konsumen dalam mengkonsumsi minuman kopi perlu dilakukan inovasi dalam pembuatannya. Proses inovasi dalam minuman kopi dengan memanfaatkan keripik pisang untuk menambah rasa dan aroma sehingga lebih memiliki varian tersendiri untuk menarik agar konsumen membeli. Dari hal ini usaha dari produksi kopi robusta pisang memiliki prospek usaha yang cemerlang. Meskipun demikian masih banyak kendala dalam proses produksi yaitu dalam pencampuran bahan antara bubuk kopi robusta dan bubuk pisang harus pas agar aroma kopi robusta dan pisang tidak memiliki aroma yang lebih kuat dari salah satu bahan dasar pembuatan kopi tersebut, cara mengatasinya yaitu dalam proses pencampuran pada bubuk kopi

robusta dan bubuk pisang harus sesuai takaran karena apabila tidak sesuai dengan takaran maka aroma pisang tidak akan terasa.

Besarnya potensi kesehatan dan pemanfaatan yang terkandung dalam kopi menggugah peneliti untuk menuangkan ide dan inovasi menciptakan produk baru yaitu minuman kesehatan berbentuk serbuk dengan memanfaatkan buah pisang. Ide pembuatan ini didasarkan pada sifat bahan yang memungkinkan untuk dapat dibuat minuman instan dengan mengacu pada proses pembuatan minuman instan secara umum.

Kopi Robusta Pisang diproduksi di Desa Jarit Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang. Produk ini akan dipasarkan di warung-warung, toko-toko dan pasar sehingga konsumen akan lebih mudah untuk mendapatkan produk ini. Kebutuhan masyarakat terhadap Kopi Robusta Pisang juga cukup tinggi, maka usaha ini cukup prospek atau layak untuk diusahakan. Berwirausaha kopi Robusta pisang dapat menciptakan inovasi baru sehingga mampu bersaing dalam pemasaran kopi kopi yang ada di pasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kopi robusta pisang ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha kopi robusta pisang ?
3. Bagaimana saluran pemasaran yang digunakan kewirausahaan kopi robusta pisang antara pemasaran langsung dan tidak langsung?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah di uraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan produksi Kopi Robusta Pisang
2. Dapat menganalisis usaha Kopi Robusta Pisang di Desa Jarit Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang.

3. Menentukan yang efektif pemasaran kopi robusta pisang antara pemasaran langsung dan tidak langsung.

1.4 Manfaat

Berdasarkan pada tujuan tugas akhir yang dapat ditetapkan, maka dari hasil tugas akhir ini diharapkan sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan sebagai bekal untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan serta pengalaman mahasiswa dalam terjun ke dunia wirausaha.
2. Untuk menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa/pembaca tentang analisis usaha Kopi Robusta Pisang.
3. Memberikan gambaran tentang potensi berwirausaha kopi robusta pisang.
4. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas yang inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang-peluang yang ada.