

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan zaman dan teknologi menuntut manusia berpikir kreatif yaitu dengan mencari solusi alternatif dan tindakan berbeda untuk mengejar pesatnya modernisasi saat ini. Kemudahan mencari informasi juga mendukung manusia untuk berkreasi salah satunya dari segi pengolahan makanan, khususnya jenis makanan selingan seperti permen. Adanya permen sebagai makanan selingan dimasyarakat mampu membuat hampir semua kalangan menyukai permen terutama remaja dan dewasa. Perubahan trend dan ekspor untuk industri permen dan snack manis naik sebanyak 5,34% dari tahun 2012 ke tahun 2014 (ITPC, 2014). Industri produk permen dapat dikelola dalam lingkup rumah tangga untuk mengembangkan pangan lokal dan dalam skala industri besar.

Budidaya tanaman kopi di Indonesia sebagian besar berada di ketinggian antara 700 sampai 900 meter di atas permukaan laut (mdpl). Produksi kopi berasan tahun 2016 sebesar 667.655 ton, naik 3.195 ton (0,47%) dibandingkan produksi tahun 2015 (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2015). Konsumsi kopi juga semakin populer dan meningkat hal ini terlihat dari semakin banyak dibukanya kedai kopi. Upaya pengolahan kopi menjadi produk pangan dapat dijadikan ide mengingat konsumsi kopi pada umumnya sebagai minuman, misalnya kopi dapat diolah menjadi produk permen sebagai makanan selingan.

Permen lunak atau kembang gula merupakan jenis makanan selingan berbentuk padat, dibuat dari gula atau campuran gula dengan pemanis lain, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan (BTP) yang diijinkan, bertekstur relatif lunak atau menjadi lunak jika dikunyah (Badan Standarisasi Nasional, 2008). Produk kembang gula lunak dapat digolongkan menjadi dua jenis, yaitu kembang gula lunak bukan jelly dan kembang gula lunak jelly. Kembang gula lunak bukan jelly biasanya diproses dengan pencampuran lemak sedangkan kembang gula lunak jelly diproses dengan penambahan komponen hidrokoloid. Bahan baku pembuatan permen atau

kembang gula lunak adalah gula sehingga produk ini memiliki kalori yang cukup tinggi. Peningkatan kandungan gizi pada produk kembang gula dapat dilakukan dengan menambahkan ekstrak sayur, buah, dan bahan penyegar.

Soft candy kopi susu adalah produk makanan selingan bertekstur lunak terbuat dari bahan baku gula pasir, sirup glukosa, margarin, susu dengan penambahan ekstrak kopi. *Soft candy* kopi susu diolah tanpa penambahan bahan pemanis, pengawet dan pewarna sintetis dengan tetap mempertahankan kualitas rasa yang manis dan khas kopi serta warna yang menarik, hal ini dikarenakan adanya kesadaran masyarakat akan resiko bahan sintetis bagi kesehatan dalam jangka panjang. *Soft candy* kopi susu memiliki segmentasi pasar yang luas karena disukai oleh masyarakat terutama remaja dan dewasa. *Soft candy* kopi susu juga memiliki potensi pasar yang besar mengingat belum adanya produk sejenis. Berdasarkan uraian di atas maka produk *soft candy* kopi memiliki keunggulan karena diproduksi dengan tidak hanya mengutamakan tampilan fisik tetapi juga memperhatikan kandungan gizi yang mencukupi kebutuhan asupan nutrisi tubuh.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan *soft candy* kopi susu adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan *soft candy* kopi susu yang dapat diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana menghitung analisa ekonomi proses produksi *soft candy* kopi susu?
3. Bagaimana cara memasarkan produk *soft candy* kopi susu yang dapat diterima oleh konsumen?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan diatas diantaranya adalah:

1. Membuat produk *soft candy* kopi susu yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Menganalisa biaya ekonomi produksi *soft candy* kopi susu.
3. Melakukan survey pasar dengan melihat kebutuhan konsumen.

1.4 Tujuan Program

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mampu memproduksi *soft candy* kopi susu dengan kualitas yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Menghitung analisa biaya produksi *soft candy* kopi susu.
3. Memasarkan produk *soft candy* kopi susu.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan daya tarik konsumen akan produk olahan kopi yaitu *soft candy* kopi susu.
2. Meningkatkan nilai guna kopi dan menciptakan produk olahan kopi yaitu *soft candy* kopi susu.
3. Memberikan informasi cara membuat olahan kopi dengan menjadikan produk *soft candy* kopi susu.

1.6 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah menambah pengetahuan tentang proses produksi dan pemasaran *soft candy* kopi susu serta dapat dijadikan suatu peluang usaha dalam produk *soft candy* kopi susu untuk skala besar maupun industri rumah tangga.