

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan. Selain sebagai sumber penghasilan rakyat, kopi menjadi komoditas andalan ekspor dan sumber pendapatan devisa negara. Meskipun demikian, komoditas kopi sering mengalami fluktuasi harga akibat ketidak seimbangan antara permintaan dan persediaan komoditas kopi di pasar dunia (Rahardjo, 2012). Terdapat 4 jenis kopi yang di produksi di dunia. Produksi yang paling menonjol dalam kualitas dan kuantitas adalah jenis Arabika, andilnya dalam pasokan dunia tak kurang dari 70%, jenis Robusta terdapat 24% produksi di dunia dan kopi *Liberica* dan *Excelsa* masing masing 3 % (Spillane, 1990). Jenis kopi yang digunakan sebagai bahan baku pada tugas akhir ini adalah Kopi Robusta (*Coffea canephora*).

Perkebunan kopi di Indonesia khususnya di Provinsi Jawa Timur terdapat area produksi seluas 110,2 Ha yang tersebar di Banyuwangi, Kab. Malang, Jember, Bondowoso dan Blitar dengan total produksi mencapai 68.114 ton kopi (Badan Pusat Statistik, 2020). Data Badan Pusat Statistik (BPS) juga mengonfirmasi kenaikan pengeluaran konsumen untuk minuman jadi (kopi, kopi susu, teh, dsb), kopi instan (*sachet*) dan kopi (bubuk, biji) berdasar rata-rata pengeluaran perkapita seminggu di perkotaan. Tercatat rata-rata konsumsi kopi bubuk dan biji 2020-2021 meningkat hingga 13,9 persen. Adapun untuk kopi instan konsumsi rata-rata tumbuh 9,7 persen. Sedangkan untuk minuman jadi tumbuh 6,8 persen. Oleh karena itu, perlakuan khusus di tingkat hulu perlu dilakukan agar potensi pasar bisa memberi nilai tambah maksimal terhadap ekonomi daerah.

Meningkatnya permintaan kopi, terutama di kota Jember belakangan ini, akhirnya mengundang lahirnya berbagai brand dan juga *coffe shop* mencetak masyarakat sangat adaptif pada keadaan kreatif dalam berpikir dan berkarya. Kreatifitas tersebut juga diterapkan dalam berbisnis, adanya ide-ide kreatif yang diadaptasi dari hasil pengamatan dan terinspirasi oleh perilaku orang lain.

Menjamurnya brand kopi menimbulkan sifat kompetitif dan persaingan yang sangat kuat sehingga masing masing produksi meningkatkan mutu serta kualitasnya. Oleh karena itu, untuk menjaga kualitas bubuk kopi robusta maka perlu adanya pengemasan yang menarik dan higienis. Untuk membuat usaha dapat berjalan, diperlukan pemasaran yang baik. Sebagai usaha baru pemasaran ditujukan untuk memperkenalkan suatu produk agar lebih dikenal oleh masyarakat. Selain untuk dikenal oleh masyarakat, pemasaran juga ditujukan untuk meningkatkan penjualan agar nantinya suatu usaha yang dirintis dapat semakin berkembang dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

Untuk menciptakan usaha bubuk kopi robusta dibutuhkan adanya analisis usaha yang dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui jumlah modal awal, produk yang dihasilkan, nilai jual dan keuntungan yang didapatkan. Beberapa metode analisis yang sering digunakan antara lain BEP, *R/C Ratio*, dan ROI. Berdasarkan analisis usaha dapat diketahui apakah usaha menguntungkan atau tidak untuk dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi bubuk kopi robusta di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha bubuk kopi robusta di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran usaha bubuk kopi robusta di Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penulisan tugas akhir sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi bubuk kopi robusta di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat menerapkan analisis usaha bubuk kopi robusta di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan pemasaran analisis usaha bubuk kopi robusta di Kabupaten Jember..

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan di atas, maka manfaat yang diperoleh yaitu :

1. Dapat dijadikan sumber informasi bagi mahasiswa dan masyarakat yang ingin mencoba berwirausaha.
2. Dapat digunakan sebagai literatur penulisan karya ilmiah.
3. Dapat dijadikan bahan acuan yang ingin mencoba usaha pengolahan kopi robusta.