

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, P 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, J.J 1990). Jenis kopi yang digunakan sebagai bahan baku pada tugas akhir ini adalah Kopi Robusta (*Coffea canephora*).

Kopi Robusta (*Coffea canephora*) pertama kali ditemukan di Kongo pada tahun 1898 dan mulai masuk Indonesia pada Tahun 1900. Jenis Kopi Robusta tahan terhadap serangan jamur karat. Kopi ini mengandung kafein dalam kadar yang jauh lebih banyak. Kopi Robusta memiliki rasa yang menyerupai coklat, aroma yang dihasilkan khas dan mania (Afriliana, A. 2018).

Kopi banyak mengandung komponen kimia seperti kafein, asam klorogenat, trigonelin, karbohidrat, lemak, asam amino, asam organik, aroma *volatile* dan mineral yang dapat membahayakan dan sangat bermanfaat jika dikonsumsi sesuai dengan aturan dan tidak berlebihan. Kopi memiliki banyak keuntungan atau manfaat dalam tubuh manusia antara lain menurunkan resiko kanker payudara, menurunkan resiko stroke, mencegah penyakit saraf, merawat kecantikan, melindungi gigi, mencegah batu empedu dan mencegah *Diabetes Mellitus* tipe 2 (Afriliana, A. 2018)

Susu dapat dijelaskan sebagai sekresi normal kelenjar mamari atau ambing mamalia atau cairan yang diperoleh dari hasil pemerahan ambing sapi yang sehat tanpa dikurangi atau ditambah sesuatu. Susu juga dikenal sebagai bahan makanan yang bergizi tinggi dan baik untuk kesehatan. Susu mengandung zat gizi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, seperti air, protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin (Soeparno, 2015) .

Karamel adalah gula-gula yang terbentuk dari proses karamelisasi, sehingga menghasilkan cairan lengket berwarna krem sampai coklat gelap. Karamel dihasilkan saat gula dipanas pada suhu sekitar 320-350 °C sehingga menjadi cairan kental dengan warna keemasan hingga coklat gelap. Manfaat yang diperoleh dari karamel adalah mengatur detak jantung, menyeimbangkan tingkat keasaman darah, mencegah terjadinya penyakit gagal jantung kongestif, menjaga gula darah tetap stabil, menunjang dan meningkatkan kesehatan kardiovaskular, menurunkan kolesterol jahat dan meningkatkan kolesterol baik dalam darah, mencegah resiko terjadinya hipertensi, mencegah penyumbatan pembuluh darah, meningkatkan pembekuan darah (Yati, N. 2018)

Kopi susu karamel merupakan pengolahan kopi yang dilakukan dengan cara *diblending* bersama dengan bahan baku lainnya. Kopi *blending* adalah kopi modern yaitu percampuran dari beberapa bahan selain kopi. Pada tugas akhir ini dilakukan perpaduan bahan baku antara kopi, susu dan karamel yang dikemas dalam botol. Perpaduan antara kopi, susu, dan karamel menjadi minuman yang memiliki banyak manfaat. Adanya inovasi baru kopi susu karamel siap saji ini tentunya dapat menambah nilai jual dari kopi dan juga dapat menjadi salah satu peluang usaha yang baik untuk dikembangkan.

Suatu usaha memerlukan pemasaran yang baik sebagai upaya meningkatkan suatu usaha menjadi lebih besar dan mendapatkan keuntungan. Pemasaran memiliki tujuan untuk memperkenalkan suatu produk agar lebih dikenal oleh masyarakat, untuk meningkatkan penjualan dan sebagai alat bantu agar usaha dapat berkembang dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

Usaha kopi susu karamel merupakan sebuah usaha baru. Menjalankan analisis usaha untuk mengetahui usaha tersebut dapat dikatakan menguntungkan dan dapat dilanjutkan, maka diperlukan sebuah analisis usaha. Analisis yang dilakukan dapat menggunakan metode analisis *Break Event Point (BEP)*, *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)*, dan *Return On Investment (ROI)*. Dari analisis tersebut maka sebuah usaha dapat diketahui apakah usaha tersebut dapat diusahakan lebih lanjut atau tidak .

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Minuman Kopi Susu Karamel Siap Saji di Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana strategi pemasaran Minuman Kopi Susu Karamel Siap Saji?
3. Bagaimana analisis usaha Minuman Kopi Susu Karamel Siap Saji di Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dibuat, maka tujuan dari tugas akhir analisis usaha Minuman Kopi Susu Karamel Siap Saji di Kabupaten Bondowoso adalah :

1. Dapat melaksanakan proses produksi Minuman Kopi Susu Karamel Siap Saji di Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat melakukan strategi pemasaran Kopi Susu Karamel Siap Saji.
3. Dapat melakukan Analisis Usaha Minuman Kopi Susu Karamel Siap Saji di Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan diatas, maka manfaat yang diperoleh dari tugas akhir Analisis Usaha Minuman Kopi Susu Karamel Siap Saji di Kabupaten Bondowoso adalah :

1. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Meningkatkan kreatifitas dan inovasi mahasiswa untuk meraih peluang usaha.
3. Memperkenalkan produk Minuman Kopi Susu Karamel Siap Saji di masyarakat.