

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman merupakan suatu cairan yang dapat dikonsumsi baik air biasa maupun air yang telah diolah sehingga berubah rasa atau warnanya. Minuman kekinian dapat diartikan sebagai minuman inovatif yaitu melibatkan kombinasi dari bahan-bahan pilihan dengan melakukan eksperimen kreatif hingga populer di kalangan masyarakat, karena kualitas rasa serta ciri khasnya yang menarik.

Kabupaten Jember adalah daerah dengan potensi penghasil kopi urutan kedua terbesar di Jawa Timur. Kecamatan Silo merupakan daerah dengan produksi kopi terbesar seluas 2.173,73 Ha, dengan hasil produksi sebesar 78.882 Ton. Daerah penghasil produksi kopi terbesar kedua berada di Kecamatan Panti dengan luas wilayah 160.71 km^2 atau 4,88% dari keseluruhan luas wilayah Kabupaten Jember (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2017).

Kopi salah satu jenis minuman yang sering dinikmati oleh masyarakat. Selain itu, kopi juga merupakan komoditas unggulan dalam sektor perkebunan Indonesia. Tak hanya di Indonesia, penduduk luar negeri banyak yang melakukan pengolahan pada kopi hingga menjadi minuman serta makanan yang inovatif serta menarik.

Teh hijau (*Camellia sinensis*, *Theaceae*) merupakan minuman yang berasal dari daun tanaman yang dipetik dan diolah sehingga teh hijau memiliki banyak manfaat kesehatan potensial serta banyak dikonsumsi setelah air mineral. Selain rasanya yang segar, teh hijau juga mengandung antioksidan yang baik.

Minuman yang berasal dari bahan tersebut menghasilkan minuman yang memiliki rasa yang kompleks. Minuman ini cukup banyak digemari oleh semua kalangan dan baik untuk dikonsumsi. Maka dari itu diperlukan pengemasan yang berperan penting dalam menjaga kualitas dan keamanan produk, memberikan informasi konsumen serta meningkatkan daya tarik konsumen.

Susetyarsi (2012) menyatakan bahwa pengemasan adalah kegiatan merencanakan perancangan dan menciptakan wadah atau bungkus untuk suatu produk. Pengemasan didefinisikan sebagai menciptakan bungkus suatu produk yang meliputi desain kemasan serta pembuatan wadah suatu produk.

1.2 Rumusan Masalah

Penjelasan dari latar belakang diatas yang telah diuraikan, maka didapatkan perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengemasan KOPTEA (*coffee green tea*) di Desa Sanenrejo Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha pengemasan KOPTEA (*coffee green tea*) di Desa Sanenrejo Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha pengemasan KOPTEA (*coffee green tea*)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan didapatkan tujuan dari tugas akhir adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses pengemasan KOPTEA (*coffee green tea*) di Desa Sanenrejo Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha KOPTEA (*coffee green tea*) di Desa Sanenrejo Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember.
3. Dapat mempraktikkan bauran pemasaran usaha pengemasan KOPTEA (*coffee green tea*).

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir ini dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Memperluas pengetahuan dan keterampilan bagi mahasiswa serta masyarakat melalui analisis usaha pengemasan minuman KOPTEA (*coffee green tea*) di Desa Sanenrejo Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember.
2. Sebagai acuan untuk mahasiswa dalam melaksanakan penulisan tugas akhir.
3. Sebagai acuan mahasiswa dan masyarakat untuk mengembangkan produk KOPTEA (*coffee green tea*).