

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produk minuman dengan berbagai kreasi baru semakin banyak ditemui di pasaran. Berbagai jenis produk minuman mulai dari minuman bersoda, *jelly drink*, *smoothies* maupun produk minuman lainnya. Perkembangan produk minuman ini didasari dengan tingginya permintaan konsumen terhadap produk yang inovatif dan berbeda dari produk yang ada di pasaran. Produk yang akan di produksi adalah *Green Tea Coffee Latte*. *Coffee latte* merupakan kombinasi antara kopi dengan susu yang memiliki lapisan busa tipis di bagian atasnya (Castle dan Joan, 1999). Dalam produk ini ditambahkan sejumlah bubuk *green tea* untuk meningkatkan penerimaan konsumen secara organoleptik dan menghasilkan citarasa yang berbeda dibandingkan produk minuman dengan basis kopi lainnya.

Bahan-bahan yang digunakan dalam produk ini adalah, bubuk *green tea*, kopi robusta, susu dan *xanthan gum*. Semua bahan mempunyai fungsi masing-masing terhadap karakteristik organoleptik minuman yang dihasilkan. *Green tea* merupakan salah satu produk yang sudah lama dikenal dan banyak dimanfaatkan di berbagai produk pangan. Selain sebagai minuman, *green tea* juga digunakan dalam produk makanan. Pemanfaatan *green tea* sekarang ini makin banyak di berbagai produk pangan, karena sudah dijual dalam kemasan bubuk (Brilio.net, 2015). *Green tea* dalam kemasan bubuk biasa disebut sebagai bubuk matcha. *Green tea* juga merupakan salah satu golongan bahan penyegar, seperti halnya kopi.

Kopi adalah minuman yang banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan di Indonesia. Menurut data dari Asosiasi Ekspor Kopi Indonesia (AEKI), konsumsi kopi di Indonesia pada tahun 2014 mencapai 1,03

kilogram per kapita. Hal ini menunjukkan bahwa minuman kopi menjadi salah satu minuman yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. Saat ini minuman kopi disajikan tidak hanya dalam cangkir atau gelas, namun juga disajikan dalam kemasan botol dengan berbagai varian rasa. Jenis kopi yang biasa dikonsumsi di Indonesia yaitu kopi robusta dan kopi arabika. Agar campuran kopi dan bubuk *green tea* dapat menghasilkan citarasa yang berpadu dengan baik, ditambahkan sejumlah susu bubuk *full cream*. Susu bubuk *full cream* yang ditambahkan selain mempengaruhi citarasa produk, juga mempengaruhi warna dari produk ini.

Banyaknya komponen yang digunakan dalam pembuatan produk ini, ada resiko terbentuknya endapan di dasar kemasan setelah penyimpanan beberapa waktu. Untuk mencegah pengendapan koloid pada produk selama penyimpanan, ditambahkan bahan penstabil atau *stabilizer* (Setiadi, 2002). Bahan yang ditambahkan pada produk ini yaitu *xanthan gum*. *Xanthan Gum* merupakan polisakarida yang dihasilkan dari sekresi oleh mikroorganisme *Xanthomonas campestris* secara aerobik melalui proses fermentasi (Mandala dan Bayas, 2004). *Xanthan Gum* memiliki sifat larut dalam air panas maupun dingin sehingga sangat cocok digunakan dalam produk minuman karena dapat menjaga kestabilan pada minuman. Berdasarkan uji pendahuluan, konsentrasi *xanthan gum* yang terlalu tinggi menghasilkan viskositas larutan yang tinggi, sehingga mengurangi penerimaan konsumen secara organoleptik. Oleh karena itu diperlukan konsentrasi *xanthan gum* dalam jumlah yang tepat agar produk dapat diterima oleh konsumen.

Green Tea Coffee Latte merupakan produk dengan kreasi baru dari campuran *green tea*, kopi dan susu. Alasan pemberian nama *Green Tea Coffee Latte* adalah disesuaikan dengan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk ini, yaitu bubuk *green tea*, kopi dan susu. Produk ini

memiliki cita rasa pahit dari kopi, aroma dari *green tea* dan manis dari susu. Keunggulan dari produk ini yaitu rasanya yang unik yang berbeda dari minuman yang ada. Pada pembuatan produk ini, ditambahkan *xanthan gum* dalam konsentrasi tertentu sehingga dapat menghasilkan produk minuman yang stabil selama penyimpanan. *Green Tea Coffee Latte* diproduksi sebagai upaya untuk inovasi produk minuman berbasis kopi. *Green Tea Coffee Latte* akan dikemas dalam kemasan botol. Keunggulan dari produk *Green Tea Coffee Latte* ini yaitu mudah dikonsumsi pada saat bepergian, memiliki citarasa yang unik dan disajikan dalam kondisi yang berbeda dibanding minuman kopi pada umumnya.

Bahan baku *Green Tea Coffee Latte* terdiri dari bubuk *green tea* dan susu *full cream* yang didapat dari toko bahan kue di Surabaya, serta kopi robusta dari salah satu toko di Surabaya. Produksi *Green Tea Coffee Latte* dilakukan di Surabaya karena memudahkan proses distribusi dan preparasi produk. Segmen pasar yang dituju oleh produk *Green Tea Coffee Latte* ini adalah remaja hingga dewasa, mengingat Kota Surabaya merupakan kota metropolitan terbesar kedua di Indonesia (Sosilawati dkk., 2017) serta banyaknya jumlah kedai kopi di Surabaya membuat produsen berpeluang mengembangkan *Green Tea Coffee Latte*. Menurut Badan Statistik Surabaya dalam Karinadewi (2012), terdapat 110 kedai kopi yang tersebar di Surabaya pada tahun 2010. Hal ini menunjukkan bahwa Surabaya memiliki penikmat kopi dalam jumlah yang tinggi.

Berdasarkan *survey* yang dilakukan oleh *Indonesian Coffee Drinking Habit* terhadap 303 orang, sebanyak 24,75% responden menyatakan rutin mengonsumsi minuman kopi. Dari segi sensoris produk *Green Tea Coffee Latte* cocok untuk dikonsumsi oleh berbagai kalangan, karena hampir semua kalangan menyukai minuman kopi. Produk *Green Tea Coffee Latte* ini

nantinya dipasarkan melalui media sosial, seperti Instagram, *LINE*, whatsapp dan dengan cara *mouth to mouth*.

Perencanaan industri rumah tangga ini diharapkan dapat meningkatkan ragam produk olahan berbasis kopi dan memenuhi kebutuhan konsumen akan jenis minuman yang mudah dibawa dan dikonsumsi.

1.2. Tujuan Penulisan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha “*Green Tea Coffee Latte*”
2. Merealisasi perencanaan produksi dan usaha yang telah dilakukan.
3. Mengevaluasi realisasi usaha “*Green Tea Coffee Latte*” yang telah dijalankan.