

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Kopi merupakan komoditas dengan citarasa yang khas dan memberikan pengaruh kesegaran fisiologis setelah dikonsumsi, hal ini menyebabkan kopi banyak diminati oleh konsumen di seluruh dunia. Kopi memiliki banyak manfaat bagi tubuh dan kesehatan, salah satunya memiliki kandungan kafein yang dapat meningkatkan laju metabolisme tubuh dan dapat mengatasi rasa kantuk (Gemilang, 2013).

Menurut Rahardjo (2012), terdapat empat jenis kelompok kopi yang dikenal yaitu kopi arabika, kopi robusta, kopi liberika dan kopi ekselsa. Kopi arabika dan kopi robusta memasok sebagian besar perdagangan kopi dunia. Jenis kopi arabika memiliki kualitas citarasa tinggi dan kadar kafein lebih rendah dibandingkan dengan robusta, serta memiliki harga yang lebih mahal. Sementara kopi liberika dan kopi ekselsa kurang ekonomis dan kurang komersial.

Menurut Direktorat Jenderal Perkebunan (2018), produksi biji kopi di Indonesia mencapai 722,461 ton pada tahun 2018 dan diprediksi akan terus meningkat menjadi 729,074 ton pada tahun 2019. Biji kopi juga diproduksi di sebagian besar provinsi di Indonesia sehingga sangat mudah untuk didapat. Selain angka produksi yang besar, produksi kopi di Indonesia juga ditunjang dengan luasnya lahan untuk tanaman kopi yaitu sebesar 1.241.514 ha pada tahun 2018 dan diprediksi akan mencapai 1.243.441 ha pada tahun 2019 (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2018).

Kopi dapat diolah menjadi berbagai macam produk baik produk jadi maupun produk setengah jadi yang memiliki nilai ekonomis lebih baik. Contoh produk hasil olahan kopi yang banyak digemari adalah *snack jelly*

kopi. *Snack jelly* akan memiliki tekstur kenyal namun tidak lengket saat dimakan. Pada pembuatan *snack jelly* terdapat penambahan hidrokoloid yang berfungsi untuk memodifikasi tekstur *snack jelly* sehingga menghasilkan tekstur yang kenyal. Pengolahan *snack jelly* kopi sangat berpeluang untuk digeluti dan dimanfaatkan karena angka produksi biji kopi dan luas lahan perkebunan yang sangat besar, selain itu ditunjang dengan faktor tingkat konsumsi *jelly* di Indonesia yang cukup tinggi yaitu sekitar 20-30 gram per kapita (Udin, 2013).

Berdasarkan hasil orientasi awal, *snack jelly* yang dibuat hanya menggunakan gelatin akan menghasilkan tekstur yang kurang kenyal dan cenderung lebih lembek. Penambahan hidrokoloid pembentuk gel dapat memperbaiki tekstur *snack jelly*. Salah satu hidrokoloid yang dapat digunakan adalah karagenan, khususnya jenis kappa karagenan. Kappa karagenan mampu membentuk gel yang kokoh dibanding jenis karagenan yang lain. Perbandingan konsentrasi karagenan dibandingkan gelatin dalam pembuatan *snack jelly* kopi sebesar 1:10 dapat menghasilkan tekstur yang kenyal dan kokoh sesuai dengan yang diinginkan.

Produk *snack jelly* kopi yang akan kami produksi merupakan jenis *snack jelly* dengan penambahan senyawa hidrokoloid berupa gelatin dan karagenan. *Snack jelly* yang diproduksi memiliki skala produksi usaha kecil. Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi *snack jelly* adalah bubuk kopi robusta, gula pasir, karagenan, gelatin, dan sirup glukosa. Kapasitas produksi yang direncanakan untuk usaha *snack jelly* kopi adalah 20 kg/hari. Kapasitas dipilih sebesar 20 kg/hari dikarenakan pertimbangan modal, waktu pembuatan, dan keterbatasan alat yang dapat digunakan. *Snack jelly* kopi yang diproduksi akan dikemas dengan kemasan *cup* plastik. Usaha *snack jelly* kopi direncanakan didirikan di Jalan Mulyosari Baru No. 95, Surabaya, Jawa Timur.

Keberlangsungan usaha dapat dijaga jika proses produksi dapat berjalan dengan efisien dan efektif. Analisa ekonomi merupakan faktor utama yang harus diperhatikan untuk menjaga keberlangsungan usaha *snack jelly* kopi. Beberapa indikator yang dapat digunakan untuk menentukan kelayakan suatu perencanaan pendirian unit pengolahan pangan adalah *Rate of Return* (ROR), *Pay Out Period* (POP) dan *Break Even Point* (BEP).

1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah sebagai berikut:

1. Merencanakan pendirian usaha *snack jelly* kopi dengan kapasitas produksi 20 kg/hari.
2. Mengevaluasi kelayakan rencana pendirian usaha *snack jelly* kopi dari sisi teknis dan ekonomi.