

I. PENDAHULUAN

1.1. Bahan Baku

Coffea Arabica merupakan salah satu varietas dalam famili *Rubiaceae* dan genus *Coffea* dan paling banyak dikonsumsi di dunia. (Santanatoglia et al., 2024). Kopi Arabika adalah varietas kopi yang paling banyak diproduksi dan dipasarkan di dunia. Minuman kopi yang terbuat dari varietas Arabika dianggap memiliki kualitas yang tinggi dan memiliki nilai komersial terbesar. Kualitas yang tinggi dikaitkan dengan kandungan dan profil senyawa yang ada dalam kopi mentah. Saat biji kopi disangrai, akan menghasilkan senyawa volatil dan nonvolatil yang bertanggung jawab atas karakteristik rasa dan aroma kopi yang sangat memengaruhi kualitas kopi (Kasongi et al., 2024). Varietas kopi Arabika telah digunakan untuk menghasilkan kopi spesial. Salah satu wilayah penghasil kopi Arabika di Indonesia yaitu Desa Kucur, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang dengan ketinggian 2494 m di atas permukaan laut. Di desa tersebut produksi kopi Arabika yang dihasilkan memiliki kualitas panen yang baik.

Minuman kopi telah menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat modern. Kopi tidak hanya sekedar minuman, tetapi juga menjadi gaya hidup dan sarana bersosialisasi. Tingkat konsumsi kopi di Indonesia tahun 2024 sebesar 774,96 ton (Setiastuti & Noerfitri, 2024). Seiring waktu berlalu kopi tidak lagi hanya dipasarkan dalam bentuk bubuk (*roasted coffee ground*), melainkan dalam bentuk biji kopi sangrai siap giling dan seduh (*roasted coffee*). Proses sangrai kopi adalah hal krusial yang akan mempengaruhi kualitas dan citarasa kopi yang dihasilkan. Meningkatnya minat masyarakat terhadap kopi berkualitas, terutama jenis Arabika mendorong pertumbuhan industri kopi di Indonesia. Melihat potensi pasar yang menjanjikan tersebut, maka muncul ide untuk mendirikan usaha *roasted coffee* dengan merek "Cafella".

"Cafella" akan diproduksi dalam skala rumah tangga dengan kapasitas produksi 100 kg per hari dan terletak di 2GMW+QQ4, Ketohan, Desa Kucur, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang. Nama "Cafella" berasal dari kata *café* dan *briella*. Kata "*café*" berasal dari

Bahasa Prancis yang berarti kopi dan "*briella*" berasal dari Bahasa Yunani yang berarti Tuhan adalah kekuatanku. Keunggulan dari produk *roasted coffee* "Cafella" yaitu menggunakan biji kopi yang berkualitas dan seragam dari daerah yang sama. Proses *roasting* yang dilakukan selama produksi dikendalikan dengan baik sehingga *roasted coffee* yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik, seragam, dan citarasa yang nikmat. Produk *roasted coffee* "Cafella" akan dipasarkan secara online melalui Instagram dan TikTok. Kedua media tersebut dipilih karena dapat menjangkau banyak orang untuk melihat produk melalui foto dan video pendek yang menarik. Sistem penjualan produk *roasted coffee* "Cafella" yakni melalui penjualan langsung pada toko-toko dan supermarket sekitar area produksi.

1.2. Tujuan

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

- 1.2.1.** Melakukan perencanaan, dan menyusun industri usaha mikro *roasted Arabica coffee* "Cafella" dengan kapasitas produksi 100 kg yang terbagi menjadi 500 kemasan (@200 g) per hari.
- 1.2.2.** Menganalisa kelayakan bisnis usaha mikro *roasted Arabica coffee* "Cafella" dengan kapasitas produksi 100 kg yang terbagi menjadi 500 kemasan (@200 g) per hari.