

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan penghasil kopi terbesar ketiga di dunia setelah Brazil dan Vietnam, dengan luas area perkebunan kopi mencapai 1,3 juta hektar diantaranya tersebar di Aceh, Sumatera Utara, Lampung, Jawa Barat, Jawa Tengah, Bali, NTT, Sulawesi Selatan, hingga Papua (Baso et al., 2018). Jumlah kebutuhan kopi di Indonesia saat ini sudah mencapai 121,107 ton per tahun, dan jumlah tersebut diperkirakan akan meningkat dikarenakan semakin tingginya minat masyarakat Indonesia terhadap produk olahan kopi. Semakin tingginya minat konsumsi kopi maka diperlukan inovasi untuk menarik minat pelanggan dengan kelebihan produk olahan kopi, salah satunya kopi herbal yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

Kopi merupakan salah satu jenis tanaman perkebunan yang sudah lama dibudidayakan dan memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Konsumsi kopi di dunia mencapai 70% berasal dari jenis kopi arabika dan 26% berasal dari jenis kopi robusta (Sitepu et al., 2021). Kopi berasal dari Afrika yaitu daerah Ethiopia, namun kopi baru dikenal oleh masyarakat dunia setelah tanaman tersebut dikembangkan di luar daerah asalnya yaitu Yaman di bagian selatan Arab melalui para saudagar. Kopi dikenal sebagai minuman yang memiliki kandungan kafein yang berkadar tinggi dan banyak digemari oleh masyarakat di Indonesia (Kinasih et al., 2021). Kafein merupakan senyawa alkaloid yang berguna untuk meningkatkan kewaspadaan, menghilangkan kantuk dan menaikkan suasana hati (Kinasih et al., 2021).

Pada zaman sekarang penyajian kopi tidak hanya disajikan sekedar kopi dan gula (kopi hitam), akan tetapi kopi telah dikombinasikan dengan berbagai bahan dan dengan bermacam teknologi (Setiarso et al., 2022). Penambahan daun jati-meniran pada kopi diperlukan untuk meningkatkan kandungan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Daun jati (*Tectona grandis* Linn. F) mengandung kafein, sterol, dan asam fenolat, dan terdapat

kandungan tanin dan musilago yang dapat mengendapkan mukosa protein di dalam permukaan usus halus dan dapat menurunkan kadar kolesterol (Supriani et al., 2019). Zat sterol pada daun jati dapat mengikat kolesterol di dalam makanan yang dikonsumsi, dan dapat menurunkan kadar kolesterol yang terserap oleh tubuh. Tanaman jati pada umumnya hanya dimanfaatkan bagian kayu jati, yang digunakan sebagai bahan untuk membuat perabotan (furniture) rumah (Purwanta et al., 2015). Daun jati kebanyakan masih digunakan sebagai wadah pembungkus dan pewarna alami pada makanan (Diniati, 2022).

Daun meniran (*Phyllanthus niruri*) yang sering ditemukan di Indonesia, memiliki kandungan zat yang bermanfaat bagi tubuh seperti filantin, hopoflavin, damar, tanin, antioksidan, dan alkolid (Hariadi, 2022). Zat yang terkandung dalam daun meniran memiliki khasiat sebagai antioksidan, antinflamasi, antidiabetes, antipiretik, penambah nafsu makan, dan menyembuhkan diuretic. Untuk sekarang pemanfaatan daun meniran masih belum banyak diketahui manfaatnya bagi kesehatan tubuh, maka dibuatlah alternatif minuman kopi yang digemari oleh masyarakat umum dengan adanya penambahan daun jati-meniran yang berkhasiat.

Dalam usaha untuk mengatasi kelemahan daun meniran yang menimbulkan rasa pahit-sepat, maka dilakukan pengkombinasian kopi daun jati-meniran dengan gula aren. Berdasarkan survei yang dilakukan terhadap 50 responden (Tahap 1 + Tahap 2) ditemukan sebanyak 76% responden menyukai warna, sebanyak 78% responden menyukai aroma, dan sebanyak 66% responden menyukai rasa dari kopi daun jati-meniran (Lampiran A).

Dari responden yang menyatakan suka terhadap warna, aroma, dan rasa dari kopi daun jati-meniran sebanyak 65% memiliki rentang usia 42-78 tahun. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa minuman kopi daun jati-meniran lebih diterima oleh konsumen dengan usia 40 tahun keatas. Kopi daun jati-meniran direncanakan akan diproduksi oleh unit usaha home industri dengan merk "Glamour" yang berarti kemewahan akan cita rasa minuman kopi daun jati. Kopi daun jati dikemas dalam botol plastik PET

(Polyethylene Terephthalate) @250 mL berdiameter 5,1 cm dan tinggi 15,5 cm.

Kopi “Glamour” terbuat dari seduhan campuran kopi arabika dan robusta dengan penambahan herbal seperti daun jati bubuk, dan meniran bubuk. Pada seduhan kopi daun jati ditambahkan gula semut dan gula pasir untuk memberikan rasa manis pada seduhan daun kopi dan daun jati yang dominan terasa pahit. Kopi daun jati menggunakan sistem pengemasan *hot filling*, yang bertujuan agar produk memiliki umur simpan panjang tanpa adanya bahan pengawet. Target penjualan kopi “Glamour” adalah kelompok usia 40 tahun keatas. Kapasitas produksi yang direncanakan adalah 80 botol @250 mL per hari atau 23.040 botol @250 mL per tahun, dengan produk dalam keadaan dingin dengan unit usaha yang berlokasi di kota Sidoarjo, Jawa Timur. Total pekerja 3 orang dengan 7 jam kerja (termasuk jam istirahat) selama Senin-Jumat, dan 3 jam kerja pada hari Sabtu. Promosi direncanakan menggunakan media sosial seperti *Instagram* dan *WhatsApp*, untuk mendapatkan keefisienan dan dapat menjangkau pasar yang luas dengan cepat.

1.2. Tujuan

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

- a. Melakukan perencanaan dan analisa kelayakan *home industry* kopi daun jati-meniran “Glamour” dalam skala kecil dengan kapasitas 23.040 botol @250 mL per tahun.
- b. Merealisasikan perencanaan *home industry* kopi daun jati-meniran ”Glamour”
- c. Melakukan evaluasi terhadap aspek teknis dan ekonomis *home industry* kopi daun jati-meniran ”Glamour”