

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan minuman yang cukup diminati oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Kopi tergolong dalam bahan penyegar karena mengandung kafein yang bersifat sebagai stimulan. Konsumsi kopi di Indonesia pada tahun 2015 mencapai 0,896 kg/kapita/tahun (KemenTan, 2015). Kopi biasa dijual dalam bentuk kopi bubuk atau kopi instan dengan kemasan *sachet*. Untuk dapat dikonsumsi, kopi tersebut harus dilarutkan dalam air terlebih dahulu. Kopi umumnya dikonsumsi dengan cara diseduh dengan air panas atau disajikan dingin. Selain itu, kopi juga dikemas dalam botol sehingga mudah dikonsumsi untuk meningkatkan nilai jualnya. Kopi juga dapat dikonsumsi dalam bentuk minuman gel.

Minuman gel merupakan salah satu produk minuman dua fase (cair dan semi padat) yang dikonsumsi dengan cara dikocok kemudian dihisap. Karakteristik minuman gel pada umumnya bertekstur *gel* yang lunak sehingga mudah dihisap dengan sedotan, memiliki warna dan rasa yang bervariasi. Pemilihan minuman gel didasarkan pada tampilannya yang cukup unik yaitu dua fase dengan dua bentuk warna yang berbeda. Bahan-bahan pembuatan minuman gel biasanya terdiri dari air, gula, *gelling agent*, dan *essence*.

Survei tentang minuman gel berbasis kopi terhadap 100 responden berusia 15-56 tahun di Surabaya dengan menggunakan kuesioner seperti tercantum pada Appendix A.1. Hasil survei menunjukkan bahwa minuman kopi dan minuman gel pernah dikonsumsi sebagian besar responden. Hal ini terbukti dari hasil kuesioner yang menunjukkan 97% responden pernah mengonsumsi kopi, sedangkan 90% responden pernah mengonsumsi

minuman gel (Appendix A.2.). Berdasarkan hasil survei juga diperoleh informasi bahwa frekuensi konsumsi minuman kopi dan gel berturut-turut hanya 42% dan 20% responden yang mengkonsumsi 4 kali hingga lebih dari 8 kali setiap bulan. Hal tersebut belum menunjukkan minat yang tinggi, sehingga perlu ditingkatkan dengan cita rasa yang lain.

Hasil kuesioner juga menunjukkan 61% responden tertarik untuk membeli produk minuman gel flavor moka dan 52% responden menyarankan harga Rp 8000 tiap botol @250 mL (Appendix A.2). Produk tersebut akan diberi merek Káva dengan label berbasis warna hitam dan emas dalam botol PET (*Poly Ethylene Therephthalate*) berdimensi (5x5x11) cm<sup>3</sup>. Nama tersebut dari Bahasa Ceko yang berarti kopi. Nama tersebut dipilih karena belum pernah dipublikasikan sebelumnya, sederhana, namun elegan. Dari hasil kuesioner, dapat disimpulkan bahwa peluang penjualan produk minuman gel berbasis kopi cukup potensial. Oleh karena itu, direncanakan *home industry* Káva dengan kapasitas 200 botol (@ 250 mL) per hari. Káva merupakan minuman gel berbasis kopi yang terdiri dari dua lapisan, lapisan bagian atas merupakan kopi dengan flavor moka. Moka merupakan flavor yang terbentuk dari pencampuran kopi, susu kental manis dan susu kental manis coklat dan lapisan bagian bawah merupakan gel krimer. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan lapisan atas terdiri dari kopi, krimer, susu kental manis putih (SKMP), susu kental manis coklat (SKMC), gula dan air mineral, sedangkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan lapisan bawah terdiri dari karaginan, krimer, susu kental manis putih (SKMP), air mineral, dan gula.

Pendirian *home industry* Káva bertempat di Jl. Taman Pondok Jati AW-11 Sidoarjo, Jawa Timur dengan jumlah karyawan sebanyak 3 orang. Model tata letak mesin dan peralatan yang digunakan adalah model *process*

*layout*. Pemasaran dilakukan melalui media sosial dengan menunjukkan foto produk yang diproduksi dan dengan promosi *sample* secara gratis.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan penulisan tugas perencanaan unit pengolahan pangan ini adalah:

- a. merencanakan pendirian *home industry* minuman gel flavor moka dengan kapasitas produksi 200 botol (@ 250 mL) per hari dan menganalisa kelayakan teknis dan ekonomisnya,
- b. melakukan realisasi produksi dan pemasaran minuman gel flavor moka,
- c. melakukan evaluasi terhadap realisasi produksi dan pemasaran minuman gel flavor moka.