

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan komoditi yang diperdagangkan di dunia. Indonesia menduduki peringkat keempat sebagai produsen kopi di dunia setelah Vietnam dan Kamboja dengan produksi per tahun sebanyak 637.539 ton (International Coffee Organization, 2017). Terdapat dua jenis kopi yang umum diproduksi di Indonesia, yaitu kopi robusta dan kopi arabika. Kopi robusta cenderung memiliki rasa lebih pahit, sedangkan kopi arabika memiliki rasa lebih asam. Biji kopi dapat dinikmati sebagai minuman dengan melakukan proses pengolahan untuk menghasilkan kopi bubuk yang dapat diseduh. Terdapat berbagai jenis di antaranya kopi bubuk, kopi bubuk instan dan kopi bubuk yang telah dicampur dengan bahan lainnya. Tingkat konsumsi kopi di Indonesia menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2017) rata-rata sebesar 1,1 kg per kapita pada tahun 2017.

Selain kopi, kakao merupakan salah satu komoditi lainnya yang melimpah di Indonesia. Menurut Departemen Perindustrian (2010) Indonesia merupakan salah satu negara produsen biji kakao terbesar ketiga di dunia setelah Pantai Gading (*Ivory Coast*) dan Ghana. Pada tahun 2015, produksi kakao di Indonesia mencapai kurang lebih 750.000 ton (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2016). Biji kakao dapat diolah menjadi beragam produk olahan mulai dari permen cokelat hingga minuman dari cokelat bubuk. Hasil biji kakao yang tinggi di Indonesia tidak ditunjang dengan tingkat konsumsi cokelat di Indonesia yang hanya sebesar 0,5 kg per kapita per tahun.

Kopi yang dijual di pasaran umumnya dalam bentuk minuman kopi *ready to drink*, kopi bubuk hitam, kopi bubuk instan dan kopi bubuk yang dicampur dengan krimer, gula, ataupun susu. Produk kakao dijual di pasaran dalam bentuk permen cokelat, bubuk cokelat, dan cokelat batang. Produk kombinasi antara kopi dan kakao juga dapat ditemukan di pasaran, seperti permen cokelat rasa kopi dan minuman serbuk maupun minuman *ready to drink* dari kopi dan kakao. Produk kombinasi kopi dan kakao dapat menghasilkan perpaduan rasa dan aroma kopi yang baru sehingga masyarakat yang tidak terlalu menyukai rasa dan aroma kopi dapat lebih menerima minuman kopi.

Kopi dan cokelat memiliki prospek bisnis yang baik, walaupun produk minuman serbuk perpaduan kopi dan kakao bukan merupakan hal yang baru. Banyak perusahaan yang telah sukses memasarkan minuman serbuk kombinasi kopi dan kakao. Respon positif dan minat masyarakat khususnya kalangan muda yang terus meningkat, memberikan peluang usaha untuk memasarkan produk minuman serbuk serupa. Kopi dengan penambahan coklat lebih digemari oleh kaum remaja dibandingkan kopi hitam. Penambahan cokelat memberikan suatu kenikmatan cita rasa dan aroma. Berdasarkan tingginya tingkat produksi kopi dan cokelat, serta semakin meningkatnya konsumsi kopi dan cokelat maka terdapat potensi yang besar untuk mendirikan pabrik minuman serbuk perpaduan antara kopi dan cokelat

Pabrik yang direncanakan akan memproduksi minuman serbuk kopi dan cokelat dengan merek *moccachino*. Kombinasi kopi bubuk, cokelat bubuk, dengan bahan lain seperti krimer nabati dan gula diharapkan dapat semakin meningkatkan cita rasa dari minuman serbuk. Pabrik minuman ini direncanakan berlokasi di Pergudangan Tiara Jabon Blok F6 Sidoarjo, dengan kapasitas produksi 1800 kg /hari. Minuman serbuk

moccachino yang diproduksi akan dikemas seberat 20 g per *sachet*. Takaran tersebut merupakan takaran saji sekali seduh, sehingga memudahkan penyajian. Selain itu untuk kemudahan dalam distribusi produk, maka minuman serbuk *sachet* ini akan dikemas dalam karton.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah untuk merencanakan pabrik minuman *moccachino* serbuk dengan kapasitas produksi sebesar 1800 kg/hari dan mengevaluasi kelayakan teknis dan ekonomis dari pabrik pengolahan minuman *moccachino* serbuk yang direncanakan.