

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Keadaan setelah pandemi COVID-19 telah menyebabkan kesadaran masyarakat akan kesehatan semakin penting. Masyarakat mengupayakan berbagai macam cara untuk menjaga kesehatannya, termasuk memilih produk pangan yang tidak hanya memiliki rasa yang enak tetapi juga memiliki khasiat kesehatan (Putri & Sartika, 2021). Salah satu jenis produk pangan yang memiliki khasiat kesehatan adalah produk fermentasi. Produk fermentasi adalah produk yang dibuat dengan proses fermentasi oleh mikroorganisme atau komponen lainnya seperti enzim, sehingga dihasilkan produk yang dapat menjaga kesehatan pencernaan dan imunitas tubuh (Nurfuzianti et al., 2021). Salah satu produk fermentasi yang telah dikenal luas oleh masyarakat adalah kombucha. Konsumsi kombucha dapat memberikan efek yang baik bagi kesehatan seperti efek antioksidan, antibakteri, dan baik untuk pencernaan (Chu & Chen, 2006).

Kombucha merupakan salah satu minuman fermentasi berbahan dasar teh manis yang difermentasi menggunakan starter bernama *Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast* (SCOBY) dengan waktu fermentasi selama 7-14 hari (Zubaidah et al., 2021). Spesies bakteri yang dominan ditemukan dalam kultur starter SCOBY antara lain *Acetobacter xylinum*, *A. xylinoides*, *A. aceti*, *A. pausterianus*, dan *Bacterium gluconicum*, sedangkan ragi yang dominan ditemukan dalam kultur SCOBY antara lain *Kloeckera spp.*, *Schizosaccharomyces pombe*, *Saccharomyces ludwigii*, *S. cerevisiae*, *Torulasporea spp.*, *Zygosaccharomyces bailii*, dan *Pichia spp.* Minuman kombucha dapat dikatakan sebagai minuman probiotik karena selain mengandung bakteri asam asetat, kombucha juga mengandung bakteri asam laktat yaitu *Lactobacillus* dan *Lactococcus* (Firdaus et al., 2020). Kombucha banyak dikonsumsi masyarakat sebagai minuman yang menyehatkan karena mengandung berbagai macam senyawa polifenol, asam organik, asam amino, vitamin, dan mikronutrien yang dihasilkan melalui proses fermentasi (Malbasa et al., 2018). Kombucha telah terbukti dapat membantu mengatasi

masalah pencernaan, hiperkolesterolemia, hipertensi, serta meningkatkan sistem imunitas tubuh (Zubaidah et al., 2021). Konsumsi kombucha semakin meningkat dalam beberapa tahun terakhir dan banyak orang mulai mencari alternatif dan inovasi baru untuk minuman kesehatan (Colorado State University, 2018). Kombucha dinilai sebagai minuman fermentasi yang memiliki rasa asam. Saat ini, terdapat banyak inovasi pembuatan kombucha menggunakan berbagai bahan dasar lain selain teh yang salah satunya adalah kopi.

Kopi merupakan minuman yang berasal dari proses pengolahan dan ekstraksi biji tanaman kopi. Kopi memiliki cita rasa yang khas dan aroma yang nikmat yang berbeda dengan produk lainnya. Konsumsi kopi di Indonesia sudah menjadi tren gaya hidup yang popularitasnya kian meningkat dari tahun ke tahun. Hal ini terlihat jelas dari survei yang telah diadakan *International Coffee Organization* (ICO) pada periode 2018/2019 dan 2020/2021, di mana terdapat peningkatan konsumsi kopi di Indonesia dari yang awalnya 4,81 juta menjadi 5 juta kantong kopi berukuran 60 kg (ICO, 2019). Indonesia juga merupakan negara pengonsumsi kopi terbesar ke-5 di dunia, dengan 282.000 kilogram kopi dikonsumsi di seluruh Indonesia hanya dalam periode tahun 2017 – 2018. Kegemaran masyarakat Indonesia akan kopi menyebabkan kombinasi kopi dan kombucha sangat potensial untuk dikembangkan menjadi suatu produk fermentasi yang menarik dan menyehatkan. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Kusdiana et al. (2020), kopi kombucha memiliki rasa dan aroma yang dapat diterima oleh masyarakat.

Pada Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini, usaha minuman kopi kombucha yang kami beri nama “Koffucha” akan diproduksi pada skala *home industry*. Kami melihat adanya peluang untuk menjual minuman ini karena saat ini produk komersial kopi kombucha masih minim ditemukan di pasaran. Kami melakukan survei menggunakan *google form* untuk mengetahui perkiraan penerimaan konsumen terhadap minuman “Koffucha” di masyarakat. Hasil survei menunjukkan bahwa dari 50 orang responden dengan rentang usia 18-59 tahun, sebesar 78% responden mengetahui kopi dan kombucha. Berdasarkan hasil survei, 66% dari mereka tertarik

untuk mencoba inovasi minuman “Koffucha” serta 34% dari mereka mungkin tertarik untuk mencoba “Koffucha”. Lokasi produksi akan didirikan di Griya Babatan Mukti, Surabaya, Jawa Timur. Tenaga kerja yang dibutuhkan sebanyak tiga orang dengan kapasitas produksi maksimal 100 botol (@250 mL) per hari. Bahan baku yang digunakan berasal dari supermarket terdekat dengan lokasi produksi yang dipilih. Kapasitas produksi “Koffucha” dirancang sebanyak 25 L/hari dengan jumlah kemasan 100 botol berukuran 250 mL. Produk “Koffucha” akan dipasarkan secara *online* melalui media sosial Instagram, TikTok, Whatsapp, serta aplikasi Go-Food, Grab Food, Shopee Food. Produk juga akan dititipkan ke beberapa resto/tempat makan di sekitar lokasi usaha. Target pasar yang dipilih yakni dari rentang usia remaja dan dewasa.

1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) adalah sebagai berikut:

- a. Melakukan perencanaan industri rumah tangga Kopi Kombucha “Koffucha” dengan kapasitas 100 botol (@250 mL) per hari serta analisa kelayakan terhadap aspek teknis, ekonomis, dan manajemen.
- b. Melakukan uji coba realisasi perencanaan industri rumah tangga Kopi Kombucha “Koffucha” dan evaluasinya.