

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu minuman yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dari kalangan remaja hingga orang dewasa. Pada umumnya, orang mengonsumsi kopi untuk mendapatkan energi agar dapat menjalankan aktivitasnya dengan lebih bersemangat. Hal ini dikarenakan pada kopi mengandung senyawa stimulan yang disebut kafein. Kafein merupakan salah satu jenis alkaloid yang memiliki manfaat sebagai stimulan yang bersifat bukan alkohol, memiliki rasa pahit, mudah larut dalam air, dan memiliki aroma yang wangi (Afriliana, 2018). Kafein memberikan efek dengan cara menghambat aktivitas *adenosine*, neurotransmitter yang mempengaruhi seluruh sistem dalam tubuh. Salah satu efek yang ditimbulkan dari *adenosine* adalah rasa letih dan mengantuk. Kafein berperan sebagai penghambat aktivitas *adenosine* sehingga tidak merasa letih dan mengantuk (Saputra et al., 2016).

Untuk menarik minat konsumen, dapat ditambahkan bahan lain yaitu gula aren yang memberikan rasa manis dan menutupi rasa pahit, serta daun mint yang dapat memberikan sensasi menyegarkan pada kopi. Alasan digunakannya gula aren yaitu gula aren mengandung senyawa antioksidan, vitamin, mineral, serta tidak menyebabkan kenaikan gula darah yang cepat (Lestari, 2021). Menurut Setiawan et al. (2019), daun mint mengandung menthol (30-55%) dan menthone (14-32%), serta monoterpen lain yang meliputi isomenthone (2-10%), 1,8-cineole (6-14%), a-pinene (1-1,5%), b-pinene (1-2%), limonene (1-5%), neomenthol (2,5-3,5%) dan menthofuran (1-9%). Daun mint memiliki aroma wangi dan cita rasa dingin yang menyegarkan disebabkan kandungan minyak atsiri berupa minyak menthol. Berdasarkan hasil survey yang dilakukan (Appendix D), sebanyak 75,3% dari 89 responden menyukai minuman kopi, sebanyak 82% menyebutkan belum pernah mencoba kopi mint, dan 75,3% tertarik untuk mencoba kopi mint, sehingga produk 'Mintfee' dapat menjadi inovasi baru untuk mengenalkan dan menarik minat konsumen untuk mencoba kopi mint.

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kopi mint gula aren “Mintfee” meliputi kopi instan, gula aren, daun *mint*, dan air minum dalam kemasan (AMDK) yang dibeli dari supermarket kota Surabaya. Unit produksi usaha kopi mint gula aren dirancang dengan kapasitas 20 Liter (100 botol per hari) dengan harga Rp. 20.000 per botol (@ 200 mL). Keunggulan dari produk “Mintfee” yaitu menggunakan 100% gula aren tanpa campuran gula pasir, daun mint yang digunakan dalam kondisi segar sehingga dapat memberikan aroma dan rasa *mint* yang baik, dan tidak menggunakan bahan pengawet. Penambahan gula aren dan daun mint diharapkan menjadi nilai tambah pada produk minuman kopi karena belum banyak diperjualbelikan di kota Surabaya, sehingga kelompok kami membuat produk “Mintfee” ini agar dapat lebih dikenal oleh masyarakat. Strategi pemasaran untuk penjualan produk “Mintfee” dilakukan dengan promosi melalui media sosial yaitu *Whatsapp* dan menitipkan di beberapa *café*, selain *pre order*.

## **1.2. Tujuan Penulisan**

Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha kopi mint gula aren dengan kapasitas 20 L per hari dalam 100 botol 200 mL berdasarkan faktor teknis dan ekonomis.