

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah Kopi Palalangan merupakan usaha yang bergerak dibidang perkebunan kopi di kawasan Gunung Puntang, Kabupaten Bandung. Rumah Kopi Palalangan sebagai produsen kopi di Wilayah Bandung sudah mendapatkan juara dunia dan mendapat gelar kopi terbaik Indonesia by SCAA (*Specialty Coffee Association of Amerika*) yang diselenggarakan di Atlanta, Amerika. Produksinya mencapai 700kg/tahun dengan jenis kopi yang dibudidayakan adalah kopi arabica varietas sunda *typica*. Jenis tersebut merupakan kopi unggulan dari perusahaan karena memiliki karakteristik rasa yang sangat enak.

Kopi arabica sunda *typica* merupakan salah satu bahan olahan yang sangat banyak disukai oleh kalangan remaja hingga orang tua. Jenis kopi yang diproduksi oleh Rumah Kopi Palalangan ini memiliki karakteristik rasa yang manis, asam, serta beraroma *fruty* dan *floral* sehingga mudah sekali untuk dikonsumsi oleh masyarakat umum. Saat ini Rumah Kopi Palalangan memproduksi *Greenbean*, *Roasbean*, dan *Cascara*.

Menurut Hartatri dan Rosari (2011), kopi Arabika memiliki citarasa seduhan yang unik dan memiliki peluang pasar yang sangat menjanjikan dalam pengembangan bisnisnya. Tanaman kopi Arabika di Indonesia cocok dikembangkan di daerah dengan ketinggian antara 800-1500 meter di atas permukaan laut dan dengan suhu rata-rata 15⁰C sampai 24⁰C.

Rumah Kopi Palalangan memiliki produk biji kopi yang berkualitas, karena dari proses budidaya sampai pengolahan dilakukan dengan sangat baik. Kopi tersebut ditanam pada ketinggian 1200 sampai 1500 meter di atas permukaan laut (MDPL) dengan kemiringan tanah 30⁰ sampai 50⁰ dan bersuhu 15⁰C sampai 23⁰C. Kondisi tersebut menjadi faktor mengapa biji kopi yang diproduksi oleh Rumah Kopi Palalangan memiliki kualitas yang sangat baik.

Rumah Kopi Palalangan ingin berinovasi untuk membuat suatu produk unit bisnis baru yang berbahan dasar kopi. Adanya permintaan produk selai kopi di pasar Jawa Barat sedangkan keberadaan selai kopi masih jarang sekali ditemukan sehingga belum mencukupi permintaan selai kopi di masyarakat Jawa Barat. Setelah melakukan survei dari 40 responden permintaan selai kopi di wilayah Jawa Barat mendapatkan hasil yang bisa dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Survei permintaan pembeli produk selai kopi
Sumber: Data primer (2021)

Gambar 1 menggambarkan bahwa adanya permintaan produk kopi sebanyak 77%. kondisi tersebut akan dimanfaatkan sebagai peluang untuk inovasi yang direncanakan oleh Rumah Kopi Palalangan. Selai kopi merupakan olahan makanan dari biji kopi yang dihaluskan kemudian dimasak dengan bahan tambahan hingga mengental. Selai kopi bisa dimanfaatkan sebagai tambahan rasa makanan yang tawar seperti roti tawar, kue manis, dan olahan makan lainnya. Dari ide pengembangan unit bisnis selai kopi diharapkan bisa menambah pendapatan untuk kemajuan perusahaan kedepannya.

1.2 Tujuan

Tujuan kajian pendirian unit bisnis baru berupa selai kopi pada Rumah Kopi Palalangan sebagai berikut :

1. Memfokuskan ide pengembangan unit bisnis selai kopi pada Rumah Kopi Palalangan.
2. Mengkaji kelayakan pengembangan bisnis membuat produk selai kopi di Rumah Kopi Palalangan dengan menggunakan analisis finansial dan non finansial.

