****

PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

PRODUKSI DAN PEMASARAN KOPI KESEHATAN YANG BEBAS DARI KAFEIN

BIDANG KEGIATAN :

PKM - AI

Diusulkan oleh :

M. TAUFIQUR RAHMAN 305322479092 2005

BUDI SATRIA A.N. 104171471919 2004

BAGUS ARIF P. 305322481367 2005

IKA YULIFATUN NADIFAH 206431404104 2006

**UNIVERSITAS NEGERI MALANG**

**MALANG**

**2010**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

1. Judul Kegiatan : PRODUKSI DAN PEMASARAN KOPI KESEHATAN YANG BEBAS DARI KAFEIN
2. Bidang Kegiatan : ( √ ) PKM-AI ( )PKM-GT
3. Bidang Ilmu : ( ) Kesehatan ( √ ) Pertanian

 ( ) MIPA ( ) Teknologi dan Rekayasa

 ( ) Sosial Ekonomi ( ) Humaniora

 ( ) Pendidikan

1. Ketua Pelaksana Kegiatan

Nama lengkap : M. Taufiqur Rahman

NIM : 305322479092

Jurusan : Fisika

Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Malang

Alamat Rumah dan No Tel./HP : jl. Yos Sudarso no.1 mojowarno Jombang / 08564809525

 Alamat email : derama@ymail.com

1. Anggota Pelaksana kegiatan : 3 orang
2. Dosen pendamping
3. Nama lengkap dan Gelar : Drs. Sutrisno, M.T
4. NIP : 19610102 198803 1 002
5. Alamat Rumah : Perumahan Pondok Rindang Blok C.219 A Ds. Glanggang - Pakisaji - Malang 65162

Menyetujui Malang, 14 Januari 2010

|  |  |
| --- | --- |
| Ketua JurusanDrs. Arif Hidayat, MSi., Ph. DNIP 19661022 199003 1 003 | Ketua Pelaksana kegiatanM. Taufiqur RahmanNIM. 305 322 479 092 |
| Pembantu Rektor IIIDrs. Kadim Masjkur, M. PdNIP 19541216 198102 1 001 | Dosen PendampingDrs. Sutrisno, M. TNIP. 19610102 198803 1 002 |

**PRODUKSI DAN PEMASARAN KOPI KESEHATAN**

**YANG BEBAS DARI KAFEIN**

M. Taufiqur Rahman, dkk. 2010.

Universitas Negeri Malang

*Abstrak :*

*Kopi bebas kafein atau yang lebih dikenal dengan kopi Arab merupakan kopi yang dalam pengolahanya dicampur dengan rempah-rempah. Jenis kopi ini merupakan jenis kopi kesehatan yang diwarisi sejak zaman Nabi Muhammad SAW, Dahulu kopi ini dibuat untuk menyembuhkan beberapa penyakit didaratan tanah Arab. Oleh karena itulah kopi ini dinamakan kopi Arab. Tujuan Program ini adalah untuk membuat kopi kesehatan yang bebas kafein, dapat memasarkan produk dengan efektif dan memiliki nilai jual tinggi dan untuk mengembangkan usaha dan strategi memperoleh keuntungan yang berkelanjutan. Metode yang digunakan adalah penyiapan bahan, pengolahan, pemasaran dan evaluasi. Metode penyiapan bahan meliputi survey, pencarian dan pembelian bahan yang baik. Selanjutnya adalah pengolahan produk dan pengemasan yang baik. pengolahan diawali dengan peraciakan bahan baku. Setelah diolah dan dikemas dalam bentuk yang menarik, produk tersebut dapat dipasarkan. Sasaran produk meliputi warung kopi, toko-toko, mini market maupun supermarket. Dari kegiatan yang telah kami lakukan menghasilkan suatu jenis minuman kesehatan baru, yaitu minuman kopi yang rendah kafein. Sehingga lebih aman dan baik untuk dikonsumsi oleh segala usia dan tanggapan masyarakat terhadap produk ini adalah sangat positif, mereka sangat antusias terhadap produk ini. Hal ini bisa ditunjukkan dengan terjualnya produk kami yang sudah dipasarkan sekitar 60% dari total produksi. Mereka sangat mendukung kegiatan ini dan beberapa orang berharap bisa menjadikannya sebagai peluang usaha.*

*Kata Kunci : Kopi, Kesehatan, Kafein*

***ABSTRACT***

*Free caffeine coffee or more wellknown as Arabic coffee is a coffee mixed with spices. This type of coffee is a healthy coffee which is inheritance from Prophet Muhammad SAW. At the previous time, this coffee was used to cure some diseases in Arabia. Therefore this coffee is named Arabic coffee. The purposes of this programme are making a healthy free caffeine coffee, able to sell this product effectively and having high commercial value, and also to develop this business strategy and getting continuesly profit. The methods used are materials preparation, exploration, marketing, and evaluation. Materials preparation include survey, looking for and buying good materials. And then production and well packaging. The exploration is begun with raw materials mixture. Then packaging and selling. The market to sell this product are coffee small shop, stores, minimarket or supermarket. This programme result new healthy beverage innovation, namely low caffeine coffee, so as to be safe to be consumed by every people. The society is very interesting to this product, it is proved by the marketing rate for about 60% from total production. They really support this programme and several people hope to make it as new business vacancy.*

1

*Key Words: Coffee, Health, Caffeine.*

**PENDAHULUAN**

Seiring dengan kemajuan teknologi, manusia semakin sadar akan pentingnya kesehatan. Mereka semakin lebih teliti dalam memilih makanan maupun minuman, perlu berfikir seribu kali untuk memutuskanya. Seperti makanan saja, sekarang bukan hal yang asing lagi jenis makanan yang serba organik, beras organik, sayuran organik. Semua itu lebih mereka pilih karena semakin sadarnya akan menjaga kesehatan dari pada mengobati. Ada satu jenis lagi minuman yang tidak bayak orang yang tahu bahaya kandungan yang ada dalam kopi, tetapi bayak orang yang meminumnya.

Pada akhir-akhir ini minum kopi bukan semata kebutuhan, tapi juga sudah menjadi gaya hidup. Lihat saja betapa menjamurnya kedai kopi atau kafe khusus kopi dan betapa membeludak pengunjungnya. Namun, kafein yang terkandung dalam kopi sering kali bikin orang jeri mengkonsumsinya. Maklum, senyawa kafein tergolong dalam jenis alkaloid yang bisa menimbulkan kecanduan. Menurut sebuah riset, besarnya kandungan kafein itu tergantung dari cara pengolahan kopi sebelum diminum. Kopi memang salah satu minuman paling banyak ditenggak orang di bumi. Sekitar 80% orang dewasa di dunia sedikitnya mengkonsumsi segelas kopi setiap hari. Si hitam ini juga adalah komoditi yang paling banyak diperdagangkan, setelah minyak bumi.

Ada anggapan bahwa orang yang meminum kopi akan mampu lebih ber-konsentrasi dalam melakukan pekerjaannya. Selain itu, orang akan merasa lebih segar setelah meminum kopi. Namun, teori itu ditentang oleh Profesor Peter Rogers dari Universitas Bristol, Inggris. Menurut penelitian yang dilakukannya, kafein yang terkandung dalam kopi tersebut tidak akan memunculkan khasiat-khasiat itu bila orang yang meminumnya sudah terbiasa dengan pengaruh kafein. Karena orang itu telah terbiasa mengkonsumsi kopi, sehingga dia punya keter-gantungan pada kopi, akibatnya dia tidak dapat beraktivitas dengan baik sebelum minum kopi.

Kopi akan mengganggu kesehatan apabila kandungan kafein yang dikonsumsi per hari lebih dari 500 miligram, atau sekitar 5 gelas kopi instan. Sebuah penelitian menyebut, konsumsi kafein 600 miligram per hari, atau setara lima sampai enam cangkir kopi, bisa menyebabkan kecanduan dan gangguan kesehatan. Secangkir kopi biasa, yang ampasnya diendapkan, mengandung 25 miligram–30 miligram kafein. Adapun kopi instan setiap cangkirnya mengandung kafein lebih tinggi, yaitu 60 miligram-80 miligram. Kandungan kafein paling tinggi ditemukan pada kopi biasa yang tidak diendapkan, yakni 120 miligram per cangkirnya.

Dari peluang dan permasalahan yang ada bisa menghasilkan sebuah pelung usaha yang bagus. Kopi yang merupakan komoditi yang paling banyak diperdagangkan di dunia, setelah minyak bumi meruapakan peluang yang besar, di lain pihak manusia semakin sadar akan bahayanya mengkonsumsi kafein yang berlebiahan. Membuat bisnis kopi bebas kafein, kopi kesehatan merupakan bisnis yang bagus untuk prospek kedepanaya. Selain itu tidak bayak juga orang yang tahu tentang bisnis ini sehingga minim akan kompetitor, kalaupun kedepanya bayak yang mengikuti, kita sudah memulainya dahulu yang menjadikan sebagai *pioner* dalam bisni ini.

Kopi bebas kafein atau yang lebih dikenal dengan kopi Arab merupakan kopi yang dalam pengolahanya dicampur dengan rempah-rempah. Jenis kopi ini meruapakan jenis kopi kesehatan yang diwarisi sejak zaman Nabi Muhammad SAW, Dahulu kopi ini dibuat untuk menyembuhkan beberapa penyakit didaratan tanah Arab. Oleh kerana itulah kopi ini dinamakan kopi Arab.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka rumusan masalahnya :

1. Bagaimana cara membuat kopi kesehatan kopi yang bebas kafein.
2. Bagaimana cara memasarkan produk dengan efektif dan memiliki nilai jual tinggi. Bagaimana mengembangkan usaha dan strategi memperoleh keuntungan yang berkelanjutan.

Berdasarkan Latar Belakang diatas, maka Tujuan dapat dikemukakan sebagai berikut :

1. Untuk membuat kopi kesehatan kopi yang bebas kafein.
2. Dapat memasarkan produk dengan efektif dan memiliki nilai jual tinggi.
3. Untuk mengembangkan usaha dan strategi memperoleh keuntungan yang berkelanjutan.

Kopi yang merupakan komoditi penting dalam perdagangan dunia, dapat menjadi peluang bisnis yang besar ditambah lagi dengan kopi Arab yang notabennya sebagai kopi kesehatan yang bebas kafein, dapat menjadi *ikon* baru dalam bisnis minuman kesehatan. Kopi kesehatan yang akan diproduksi memiliki banyak manfaat selain bebas dari kafein, antar lain mengahangatkan badan, meninkatkan stamina dan bahakan ada Hadist Riwayat Bukhari-Muslim me-nyebutkan dapat mengobati segala macam penyakit kecuali kematian.

Selain itu pembuatan kopi kesehatan akan menjadikan peluang bagi masyarakat sekitar produksi untuk mendapatkan lapangan pekerjaan, baik dalam proses produksi maupun dalam hal pemasaran.

**METODE**

Setiap kegiatan harus memiliki program yang jelas agar kegiatan tersebut terlaksana dengan baik. Begitu juga pada kegiatan ini memiliki metode pelak-sanaannya. Ada beberapa metode dalam pelaksanaan program ini yaitu penyiapan bahan, pengolahan, pemasaran dan evaluasi.

Metode penyiapan bahan meliputi survey, pencarian dan pembelian bahan yang baik. Survey kami lakukan di beberapa pasar yang ada kota Malang, me-liputi pasar Dinoyo, Gadang dan pasar Mergan. Setelah kami melakukan pencarian dan memutuskan pasar Dinoyo merupakan tempat yang cocok untuk melakuakan pembelian bahan baku nantinya. Karena menurut kami disana harga-nya sama dengan pasar Gadang dan tempatnya jauh lebih terjangkau dari tempat produksi.

Setelah penyiapan bahan, kami melakukan produksi yang meliputi peng-olahan produk dan pengemasan yang baik. pengolahan diawali dengan peraciakan bahan-bahan dengan komposisi seperti dibawah ini:

1. Untuk kopi 1 kg
2. Jahe 1 kg
3. Kapu laga 25 biji
4. Kayu manis kurang lebih 15 cm, dan
5. Cengkeh 20 biji

Setelah bahan siap, jahe terlebih dulu di potong tipis-tipis. Kopi, kapulaga, kayu manis, cengkeh dan jahe serta dicuci bersih dijemur untuk menghilangan kandungan air-nya. Setelah kering, capuran itu digoreng tanpa minyak sampai matang. Kemudian proses terakhir adalah penggilingan dengan mesin sampai



Proses pencampuran kayu manis,

kapu laga dan cengkeh



Proses pencampuran kayu manis,

kapu laga, cengkeh dan jahe

benar-benar halus. Bahan racikan yang sudah jadi lalu dikemasi dan diberi label merek dagang untuk menunjukan identitas sebuah produk

Setelah diolah dan dikemas dalam bentuk yang menarik, produk tersebut dapat dipasarkan. Sasaran produk kami akan dipasarkan yang meliputi warung kopi, toko-toko, mini market maupun supermarket. Setelah cukup berkembang dan bisa diterima oleh konsumen dalam kota, target pasar berikutnya adalah kota-kota disekitar Jawa Timur baru kemudian luar Jawa, dengan harapan dapat di-kenal oleh masyarakat di seluruh Indonesia.



Proses pengemasan

Setelah produk tersebut dipasarkan maka perlu adanya evaluasi agar dapat mencapai target yang telah ditargetkan sebelumnya. Selain itu juga dapat menjaga kualitas dan mutu produk tetap terjamin sehingga para konsumen bisa mengambil manfaat dari produk ini.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dari kegiatan yang telah kami lakukan menghasilkan suatu jenis minuman kesehatan baru, yaitu minuman kopi yang rendah kafein. Sehingga lebih aman dan baik untuk dikonsumsi oleh segala usia. Selama ini, kendala yang dihadapai masyarakat dalam memanfatkan Kopi adalah kadar atau kandungan kafein yang dikandung kopi tersebut masih cukup tinggi. Sehingga dengan adanya ini diharapkan menjadi solusi bagi masyarakat dalam menikmati kopi. Kopi yang kami produksi ini tidak mengunakan bahan pengawet Karen factor dalam penentuan daya simpan adalah jenis makanan itu sendiri, pengemasan, penyim-panan dan pendistribusiannya. Dengan kemasan yang baik dan menarik, maka suatu bahan akan terhindar dari pengaruh buruk akibat uap air, oksigen, sinar matahari dan panas.

Pemasaran kopi kesehatan ini kami lakukan setelah pengepakan dengan kemasan plastik. Sasaran pemasaran kopi kesehatan kami yaitu warung – warung dan toko – toko yang menjual bahan pokok atau bahan makanan yang berada didaerah kami tinggal yaitu didaerah ngawi, jombnag, blitar dan situbondo. Dimana sistem yang kami lakukan adalah sistem kongsinasi yaitu system dimana kami menitipkan beberapa barang ke toko atau warung dan setelah beberapa hari kami cek. Hal ini dilakukan secara rutin dan berkala.

Dengan meningkatkan produksi dan pemasaran ke beberapa kota disekitar Jawa Timur. Supaya produk ini lebih dikenal dan mendapatkan tempat di hati masyarakat perlu dilakukan beberapa program seperti penyuluhan betapa bahaya-nya kafein yang terkandung dalam kopi biasa. Selain mengadakan penyuluhan perlu dilakuakan juga taktik promosi yang jitu, seperti mengadakan demo men-coba minum kopi gratis dipusat-pusat keramaian, selain itu juga bisa mengikuti pameran-pameran hasil usaha mikro dan menengah yang biasanya sering diadakan dibeberapa kota di Indonesia.

Dari program-program diatas diharapkan dapat maningkatkan penjualan produk. Menjaga kualitas tidak kalah pentingnya juga untuk menjaga pelanggan supaya tetap setia, hal tersebut bisa dilakukan dengan cara tetap mempertahankan komposisi racikan rempah-rempah walaupun ada kenaikan dari salah satu bahan yang dipakai dalam produksi kopi kesehatan ini.

Kegiatan usaha ini adalah usaha produksi dan memasarkan kopi kesehatan. Kopi ini bisa dijual dengan harga Rp 8.000/100gr, sedangkan dipasaran masih sekitar Rp 10.000/100gr untuk tingkatan agen, Jadi dalam usaha ini kita bisa bersaing dalam masalah harga. Dalam usaha ini yang bergerak dalam hal bahan minuman yang sebelumnya sudah bayak orang yang tahu ditambah lagi dengan nilai tambah kopi kesehatan babas kafein, membuat usaha ini kami yakin dapat dengan mudah diterima oleh masyarakat.

Tanggapan masyarakat terhadap produk ini adalah sangat positif, mereka sangat antusiaa terhadap produk ini. Hal ini bisa ditunjukkan dengan terjualnya produk kami yang sudah dipasarkan sekitar 60% dari total produksi. Mereka sangat mendukung kegiatan ini dan beberapa orang berharap bias menjadikannya sebagai peluang usaha.

**KESIMPULAN**

Kopi merupakan komoditi penting dalam perdagangan. Sehingga dapat menjadi peluang bisnis yang besar. Dan masalah yang terjadi pada kopi adalah masih tingginya kadar kafein yang dikandungnya. Dihasilkannya produk kopi yang rendah kafein ini merupakan suatu solusi yang cerdas dan sangat strategis. karena kopi kesehatan yang bebas kafein ini dapat menjadi *ikon* baru dalam bisnis minuman kesehatan. Kopi ini memiliki banyak manfaat selain bebas dari kafein, antara lain menghangatkan badan dan meninkatkan stamina, Selain itu pembuatan kopi kesehatan akan menjadikan peluang bagi masyarakat sekitar produksi untuk mendapatkan lapangan pekerjaan, baik dalam proses produksi maupun dalam hal pemasaran.