

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mengingat Indonesia merupakan negara agraris dan negara kepulauan membentuk peluang yang sangat besar untuk usaha pengolahannya. Baik untuk bahan pangan ataupun lainnya. Sehingga keunggulan sumber daya ini mendukung subur pertumbuhan berbagai jenis industri baik industri makanan ataupun minuman. Sarang walet adalah jenis sumber makanan yang memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan tubuh sejak jaman kerajaan tiongkok. Dulunya sarang walet ini hanya bisa didapatkan di gua-gua saja karena tempat tersebut memiliki suhu, cahaya dan ruangan yang sesuai dengan tempat tinggal sarang walet. Karena diyakini sarang walet memiliki sumber gizi didalamnya maka harganya cukup mahal. Dengan berjalannya waktu masyarakat mulai membudidayakan sarang burung walet dengan sistem pembangunan gedung yang didesain khusus sesuai dengan rumah walet yang aslinya. Karena harga sarang walet tergolong mahal, maka sebagian masyarakat tidak bisa mengkonsumsi atau merasakan sarang walet tersebut. Peneliti ingin menciptakan jenis produk minuman yang berbahan baku dari sarang walet, agar semua masyarakat bisa merasakan kasiat dari sarang walet tersebut dengan harga yang sangat terjangkau.

Minuman merupakan kebutuhan manusia yang paling pokok. Karena kebutuhan masyarakat terhadap minuman semakin meningkat seiring dengan bertambahnya populasi manusia. Sehingga kebutuhan manusia terhadap berbagai jenis minuman semakin meningkat, banyak kreativitas para ilmuwan dan ahli untuk menciptakan berbagai jenis inovasi-inovasi baru khususnya dalam bidang pangan. Maka tidak heran jika akhir-akhir ini banyak menjumpai produk makanan ataupun minuman baru yang ditawarkan kepada konsumen

Kopi sarang walet merupakan jenis minuman yang terbuat dari kopi pilihan dan sarang walet. Kopi sarang walet ini sudah pernah ada di

daerah pulau Jawa yang diciptakan oleh salah satu pakar burung walet bapak Drs. Arief Budiman dan ini merupakan satu-satunya kedai kopi sarang walet di Indonesia. Sedangkan di daerah Sumatera Selatan, khususnya di kota Palembang sendiri belum ada kedai kopi yang berbahan dari sarang burung walet tersebut. Sedangkan permintaan minuman dari varian kopi cukup banyak diminati oleh masyarakat Palembang, terbukti dengan adanya berbagai jenis kedai kopi di kota Palembang seperti, kedai-kedai kopi *not branded*. Sedangkan kebutuhan kopi di Indonesia setiap tahunnya meningkat. Menurut PD Jaya (Agustina, 2014) salah satu pabrik olahan kopi terbesar di Palembang, menyatakan pada tahun 2012 sebesar (230.000.000 kg), tahun 2013 (250.000.000 kg), tahun 2014 (260.000.000 kg) dan ini didukung dengan bertambah banyaknya jumlah penduduk Indonesia setiap tahunnya, untuk tahun 2015 jumlah penduduk Indonesia sebanyak 257.000.000 jiwa, dibandingkan pada tahun 2014 sebesar 253.000.000 jiwa. Berdasarkan dari data, konsumsi kopi di Indonesia per tahunnya semakin meningkat. Dan untuk kebutuhan kopi di Palembang setiap tahunnya telah mengalami peningkatan, tercatat produksi kopi 666 sebagai bahan dasar pembuatan kopi *Healthy Coffee Milk* untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat Palembang pada tahun 2011 sebesar (5,65 ton), tahun 2012 (5,8 ton) dan tahun 2013 (6 ton). Berdasarkan dari data tersebut membuktikan bahwa konsumsi kopi setiap tahunnya semakin meningkat. Tentunya dengan adanya kopi sarang walet yang akan menjadi pilihan untuk pencinta kopi khususnya masyarakat kota Palembang. *Market share* kompetitor seperti kopi susu, kopi ABC, kopi Kapal Api susu, dan Torabika susu telah memenuhi 70% dari permintaan kopi sebesar 568.750 kg, sedangkan permintaan kopi di kota Palembang sebesar 812.500 kg, dengan peluang *market share* sebesar 30%. Hal ini tentu menjadi peluang usaha kopi sarang walet yang didukung dengan bahan baku utama seperti sarang walet yang sudah terbukti akan khasiatnya sejak jaman kerajaan Tiongkok. Selain itu belum adanya kompetitor produk sejenis, maka kopi sarang walet dapat menjadi ciri khas produk yang dapat menarik kebutuhan kopi masyarakat Palembang. Selain itu

didukung dengan daerah Sumatera Selatan yang terkenal sebagai salah satu penghasil kopi terbesar di Indonesia. Jenis kopi khas Sumatera Selatan adalah kopi Semendo yang sudah terkenal hingga diluar Sumatera Selatan.

1.2 Rumusan Masalah

Dilihat dari latar belakang di atas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : Bagaimana kelayakan usaha kopi sarang walet jika ditinjau dari segi aspek finansial dan non finansial.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Dapat mengetahui kelayakan usaha kopi sarang walet jika ditinjau dari aspek finansial.
- b. Untuk mengetahui kelayakan usaha kopi sarang walet dari segi aspek non finansial seperti aspek pasar, hukum, manajemen, sosial dan aspek teknis.

1.4 Ruang Lingkup Masalah

Adapun batasan-batasan masalah yang akan dibahas dalam tugas akhir ini agar pembahasan bisa terfokus yaitu sebagai berikut:

- a. Penelitian ini hanya dilakukan pada usaha kopi sarang burung walet
- b. Aspek yang ditinjau dalam penelitian ini adalah aspek teknis, pasar, hukum, sosial dan aspek manajemen.

1.5 Peneliti Terdahulu

Dalam rangka sebagai bahan referensi dalam penulisan ini, penulis mendapatkan beberapa laporan dari penelitian terdahulu dengan topik yang sama, sebagai berikut:

1. Bernadus Derry Defriawan (2013), Jurusan Teknik Industri, Sekolah Tinggi Teknik Musi Palembang. Judul : “Analisa Kelayakan Pengembangan Industri Kecil Genteng Press Super”. Penelitian ini melakukan analisa kelayakan usaha industri genteng super, dimana analisa tersebut untuk melakukan pengembangan produk agar bisa bersaing dengan kompetitor yang ada.
2. Mochamad Evan Setya Maulana (2008), Jurusan Manajemen Agribisnis, Institut Pertanian Bogor. Judul : “Analisa Kelayakan Usaha Bandeng Isi”. Peneliti ini melakukan untuk mengatasi kelemahan ikan bandeng yang mengurangi kenikmatan konsumen dalam mengkonsumsi ikan bandeng dan untuk memenuhi kebutuhan akan pangan.
3. Fusin Salim (2014), Jurusan Teknik Industri, Sekolah Tinggi Teknik Musi Palembang. Judul: “Analisa kelayakan Usaha Kripik Ampas Tahu”. Peneliti ini melakukan penelitian usaha baru dari sisa ampas tahu, untuk menjadi produk. Dimana yang selama ini hanya dipakai untuk pakan ternak.

Perbedaan penelitian ini dari peneliti sebelumnya adalah jenis produk yang berbeda, peneliti terdahulu adalah produk makanan sedangkan pada penelitian yang sekarang produk minuman. Produk minuman ini merupakan usaha baru di kota Palembang dan sama sekali belum ada kompetitor. Jadi perlu ditinjau dari aspek pasar dan pemasaran dikarenakan belum memiliki pasar.