

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia dikenal sebagai ekportir kopi terbesar ketiga setelah Brazil dan Vietnam. Berdasarkan data Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia (AEKI) pada tahun 2008 volume penjualan kopi mencapai 420.000 ton dengan nilai ekspor mencapai \$USD 900 juta. Akan tetapi pada tahun 2009 ini, produksi kopi menurun 20% menjadi 350.000 ton dengan 80% kopi robusta dan sisanya kopi arabika. Selain itu, harga kopi di pasaran dunia juga menurun hingga 50% akibat adanya krisis ekonomi global yang melanda dunia saat ini. Hal ini akan mengakibatkan nilai ekspor menurun hingga 40%. Oleh karena itu diperlukan usaha peningkatan pasar lokal dalam rangka mengatasi permasalahan perkopian Indonesia.

Salah satu cara untuk mengatasi masalah dalam perkopian Indonesia adalah dengan menguatkan pasar lokal dan meningkatkan tingkat konsumsi kopi masyarakat Indonesia. Pasar lokal dapat ditingkatkan melalui pendirian industri hilir yang memanfaatkan kopi dalam negeri sebagai bahan baku. Kopi merupakan salah satu minuman yang digemari di seluruh dunia dan dikenal berbagai pola kegemaran dan pola konsumsi dalam menjadikan kopi sebagai minuman penyegar. Akan tetapi kesamaan yang menonjol adalah konsumen menghendaki minuman kopi yang bermutu baik, memberi kesegaran, dan terasa enak. Penyebab rendahnya tingkat konsumsi kopi di dalam negeri adalah adanya anggapan bahwa ada pengaruh buruk minuman kopi terhadap kesehatan, terutama akibat tingginya kandungan kafein pada kopi. Sehingga, walaupun masyarakat suka terhadap rasa dan aroma kopi namun masyarakat hanya mengonsumsi kopi dalam jumlah sedikit untuk menghindari pengaruh buruk kafein terhadap kesehatan. Padahal, kopi memiliki kandungan antioksidan yang tinggi melebihi teh dan *juice* buah. Konsumsi kopi dalam jumlah yang tepat justru akan menghasilkan manfaat bagi kesehatan. Manfaat dari mengonsumsi 2-4 cangkir kopi setiap hari mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan, di antaranya: mengurangi resiko kanker usus besar sampai 25% (dibandingkan dengan yang tidak mengonsumsi kopi), mengurangi resiko batu empedu sampai 45%, mengurangi resiko sirosis hati sampai 80%, mengurangi resiko penyakit Parkinson 50-80%, mengurangi frekuensi serangan asma sampai 25%.

Konsumsi kafein yang diizinkan adalah 300 mg/hari atau setara dengan 3 cangkir kopi (Wahyuni, 2005). Pengaruh buruk kafein terhadap kesehatan adalah kafein dapat mengambil cairan dan kalsium serta zat besi yang diperlukan tubuh serta meningkatkan keasaman lambung (Wahyuni, 2005). Oleh karena itu dalam meminum kopi hendaknya diimbangi oleh makanan yang tinggi kalsium dan zat besi dan mampu menetralkan keasaman lambung. Salah satu makanan yang tinggi kandungan kalsium dan zat besinya adalah pisang. Secara umum, kandungan gizi yang terdapat dalam setiap buah pisang matang adalah sebagai berikut: kalori 99 kalori, protein 1,2 gram, lemak 0,2 gram, karbohidrat 25,8 miligram (mg), serat 0,7 gram, kalsium 8 mg, fosfor 28 mg, besi 0,5 mg, vitamin A 44 RE, Vitamin B 0,08 mg, Vitamin C 3 mg dan air 72 gram (Stover dan Simmonads, 1993). Manfaat lain dari buah pisang adalah sumber energi, bermanfaat bagi ibu hamil karena menyediakan asam folat yang cukup tinggi,

menetralkan keasaman lambung, dan menyediakan vitamin C yang mudah diproses tubuh.

Salah satu kebiasaan menarik masyarakat Indonesia umumnya mengonsumsi minuman kopi dibarengi dengan memakan pisang goreng. Akan tetapi saat sekarang ini masyarakat atau konsumen lebih membutuhkan kepraktisan dalam hal pemenuhan kebutuhan mereka. Oleh karena itu perlu adanya suatu inovasi yang sekiranya dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan minuman kopi yang menyegarkan serta khasiat buah pisang yang bermanfaat bagi kesehatan secara praktis.

Masyarakat perlu diperkenalkan dengan minuman kopi yang enak dan memberikan kepuasan selain vitalitas, sehingga konsumen bisa merasakan enaknyanya minuman kopi dan tidak sekedar membuat seseorang tidak cepat mengantuk, namun juga memberikan kesegaran baru serta sensasi aroma berbeda saat meminum kopi.

B. Perumusan Masalah

Dalam program ini akan dibuat minuman kopi yang dicampur dengan buah pisang sehingga dihasilkan produk minuman yang bernilai tambah tinggi dan sangat bermanfaat untuk kesehatan. Dengan adanya produk ini masyarakat dapat menikmati manfaat antioksidan kopi dan pisang secara praktis yang menyegarkan dan menyehatkan. Penggunaan pisang sebagai sumber kalsium dan zat besi serta penetral asam lambung dapat menggantikan susu yang umumnya ditambahkan pada kopi. Pisang juga memiliki aroma yang kuat sehingga menimbulkan sensasi aroma yang berbeda saat meminum kopi yang telah dicampurkan dengan buah pisang.

Kopi dan pisang memiliki jenis tertentu yang memiliki aroma dan citarasa yang berbeda antara masing-masing jenis. *CoBa Cup* dan *CoBa Fresh* terbuat dari bahan-bahan alami yang berasal dari dalam negeri, yaitu kopi jenis arabika yang memiliki kandungan kafein lebih rendah dibandingkan jenis kopi robusta, dan buah pisang dari jenis pisang tertentu yang banyak terdapat di Indonesia. Kopi arabika diblending dengan kopi *specialty* tertentu untuk menghasilkan aroma dan citarasa khas serta dicampur dengan jenis pisang tertentu sehingga menghasilkan aroma dan rasa khas *CoBa Cup* dan *CoBa Fresh*, tanpa pengawet dan pemanis buatan sehingga sangat cocok dikonsumsi untuk minuman kesehatan.

C. Tujuan

Program yang akan dijalankan memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Sebagai sarana untuk mengembangkan kreativitas dan mencari keuntungan.
2. Membentuk citra bahwa kopi merupakan minuman yang menyegarkan dan menyehatkan saat dikonsumsi dalam jumlah yang tepat.
3. Menyediakan minuman kopi yang memiliki aroma dan citarasa buah pisang yang berbeda dari jenis minuman kopi pada umumnya.
4. Menyediakan minuman kopi-pisang yang praktis sebagai usaha berkelanjutan.
5. Meningkatkan nilai tambah kopi dan pisang lokal.

D. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah produk inovatif minuman kopi yang dicampur dengan buah pisang yang disajikan dalam bentuk minuman ringan dengan kemasan cup plastik. Produk yang dihasilkan dibuat dalam kemasan yang menarik serta rasa yang khas dengan harga yang terjangkau untuk semua kalangan masyarakat. Sehingga, di masa yang akan datang mampu menjadi usaha bisnis minuman ringan *Coffee-Banana Cup* dan *Coffee-Banana Fresh* yang khas, terjangkau, dan berdaya saing. Selain itu, luaran lainnya yang diharapkan adalah menjadi unit usaha yang mampu membuka peluang kerja sekaligus mengangkat perekonomian masyarakat.

E. Kegunaan

Kegunaan dari program ini antara lain :

1. Sebagai upaya penyediaan minuman kopi yang menyegarkan, menyehatkan, dan praktis.
2. Sebagai upaya meningkatkan nilai tambah minuman kopi dan pisang.
3. Sebagai upaya meningkatkan konsumsi kopi lokal/domestik melalui inovasi minuman kopi-pisang.

II. Gambaran Umum Rencana Usaha

A. Profil Usaha

Usaha yang kami kembangkan dari kopi dan pisang adalah sebuah usaha minuman yang menitikberatkan pada minuman menyegarkan dan menyehatkan. Keunggulan produk kami dibandingkan dengan minuman kopi atau juice buah lainnya adalah pada tingginya kandungan antioksidan kopi dan khasiat buah pisang yang mampu menyediakan kalsium dan zat besi serta menetralkan asam lambung sehingga dampak negatif dari kafein pada kopi dapat ditekan. Kami menawarkan alternatif konsumsi minuman menyegarkan yaitu tingginya kandungan antioksidan kopi dengan mengkombinasikan khasiat pisang yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, kami juga menjual citarasa baru dari minuman kopi dengan rasa dan aroma pisang yang khas.

Produk yang dihasilkan terdiri dari dua jenis, yaitu *CoBa Cup* dan *CoBa Fresh*. Lokasi produksi *CoBa Cup* dilakukan di tempat tinggal salah satu anggota kami yang berlokasi di Wisma Aulia, Babakan Lio, Kecamatan Bogor Barat, Kota Bogor sedangkan *CoBa Fresh* dibuat langsung pada stand atau gerobak *CoBa Fresh*.

B. Deskripsi Produk

Produk yang akan dihasilkan adalah minuman kopi-pisang dalam kemasan *cup* plastik 220 ml yang diberi merk “*CoBa Cup*” dan dalam kemasan *cup* plastik 14 oz (sekitar 350) ml yang diberi merk “*CoBa Fresh*”. Kualitas produk yang akan dihasilkan adalah perpaduan ekstrak kopi dengan sari buah pisang dengan bahan gula murni tanpa mempergunakan bahan pengawet maupun pewarna. *CoBa Cup* disajikan dalam bentuk siap saji dan dapat diambil dari dalam lemari pendingin serta dapat langsung dinikmati oleh konsumen. Sedangkan *CoBa Fresh* dibuat saat konsumen memesan produk *CoBa Fresh* dan pelayan akan langsung membuat *CoBa Fresh*. *CoBa Cup* dan *CoBa Fresh* disajikan dalam keadaan dingin.

C. Target/Segmen Pasar yang Dituju

Diperkirakan jumlah penduduk kota Bogor Barat 40% nya adalah remaja yang akan dijadikan sasaran bidik pemasaran, maka akan ada sasaran bidik sejumlah 68.258 jiwa. Jika sekitar 1 % dari jumlah remaja yang menjadi sasaran pemasaran tertarik terhadap produk CoBa Cup dan CoBa Fresh, maka akan ada calon konsumen sekitar 700 konsumen/bulan.

D. Penentuan Harga

Harga pokok CoBa Cup adalah Rp. 950/cup dan akan dipasarkan dengan harga Rp 1.300/cup. Sedangkan harga pokok CoBa Fresh adalah Rp. 1.800/cup dan akan dipasarkan langsung dengan membuat stand dibazar. CoBa Fresh dan akan dijual dengan harga Rp. 3.000,00/cup. Harga ini masih terjangkau untuk kalangan mahasiswa dan masyarakat Bogor untuk mendapatkan minuman dingin yang menyegarkan dan menyehatkan.

III. METODE PELAKSANAAN

A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan usaha dimulai pada bulan Januari 2010 hingga bulan Mei 2010. Lokasi kegiatan usaha produksi dilakukan di Wisma Aulia, Gg Sabar, Babakan Lio, Dramaga-Bogor. Sedangkan untuk lokasi pemasaran dilakukan disekitar Kampus IPB Dramaga-Bogor.

B. Alat dan Bahan

Peralatan dan Bahan Baku “CoBa Cup”

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan CoBa Cup adalah:

1. Kopi Instan
2. Buah pisang ambon
3. Air
4. Gula pasir
5. Creamer

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan CoBa Cup dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Peralatan untuk memproduksi CoBa Cup

Peralatan	Jumlah	Kapasitas	Fungsi
Blender	1	1,5 liter	Menghancurkan bahan
Panci tahan asam	1	10 liter	Sebagai wadah memanaskan bahan baku.
Panci	1	5 liter	wadah sterilisasi (pasteurisasi)
Panci pengukus	1	10 liter	Mengukus pisang (<i>blanching</i>)
Pisau	2	-	Memotong pisang
Timbangan	1	5 kg	Menimbang bahan
Mesin Sealer semi otomatis	1	-	Munutup (<i>sealing</i>) cup dengan plastic penutup
Kompur gas, selang gas dan tabung gas	1	-	Untuk memanaskan.
Cup plastik dan sedotan	-	220 ml	Wadah kemasan

Peralatan dan Bahan Baku “CoBa Fresh”

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan **CoBa Fresh** adalah:

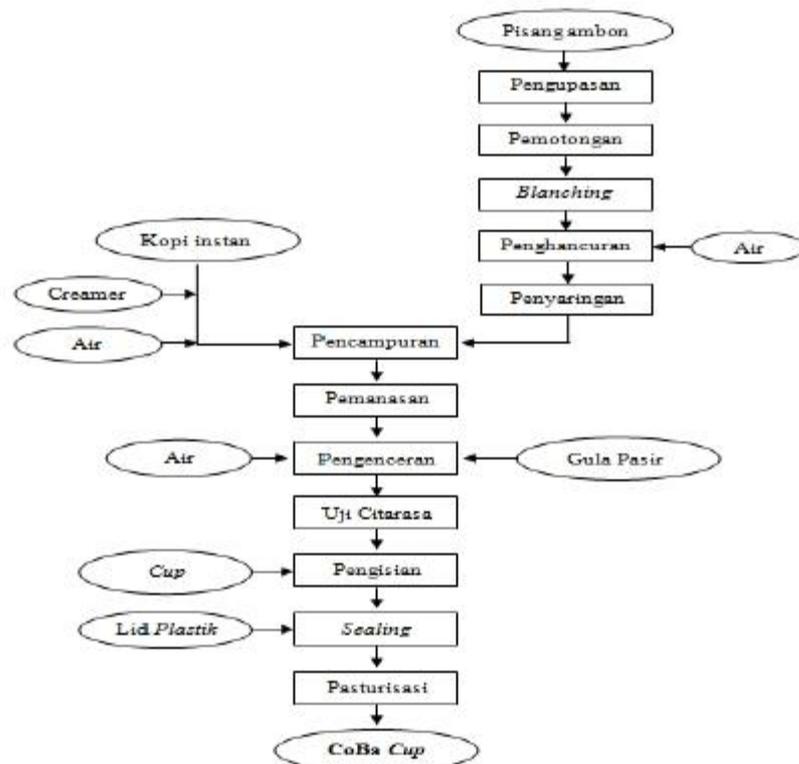
1. Kopi Instan
2. Buah pisang ambon
3. Air
4. Es
5. *Creamer*

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan **CoBa Fresh** dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Peralatan untuk memproduksi *CoBa Fresh*

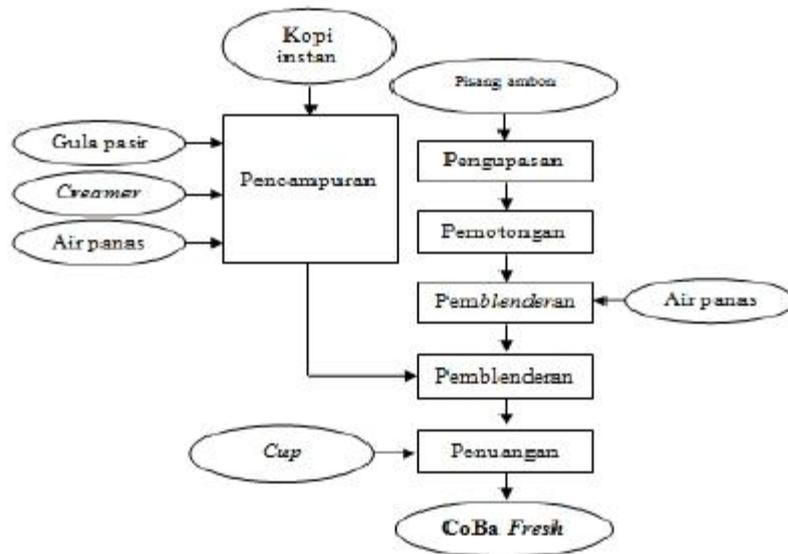
Peralatan	Jumlah	Kapasitas	Fungsi
Blender	1	2 liter	Menghancurkan bahan
Dispenser	1	-	Menampung air
Pisau	1	-	Memotong pisang
Gelas	1	200 ml	Untuk mencampur kopi, creamer, dan gula
Ember	2	15 liter	Untuk mencuci
Termos es	1	15 liter	Untuk menyimpan es
Cup plastik dan sedotan	-	14 oz	Wadah kemasan
Toples plastik	3	500 ml	Wadah kopi instan, gula, dan <i>creamer</i>
<i>Stand</i>	1	-	Tempat jualan
Sendok dan centong	1	-	Untuk takaran

C. Proses Produksi CoBa Cup



Gambar 1. Diagram alir pembuatan *CoBa Cup*

CoBa Fresh



Gambar 2. Diagram alir pembuatan CoBa Fresh

D. Tahapan Pelaksanaan

Pada kegiatan usaha minuman ini telah dilakukan beberapa kegiatan, yaitu pembelian peralatan dan bahan produksi, formulasi produk, pembuatan produk, Pemasaran produk. Ketercapaian dari masing-masing tahapan adalah sebagai berikut :

Pembelian Peralatan dan Bahan Produksi

Kegiatan pembelian peralatan dilakukan pada minggu ke 4 bulan Januari 2010. Pembelian dilakukan setelah pencairan dana sebesar Rp 1.000.000 pada tanggal 21 januari 2010. Peralatan yang dibeli meliputi tabung gas, kompor gas, panci, blender, pisau, timbangan dan bahan baku (pisang, kopi, gula, *creamer*, cup).

Pada minggu ke 2 Pebruari hingga akhir Maret dilakukan pembelian kembali peralatan produksi setelah pencairan dana pada tahap 2 dilakukan. Peralatan yang dibeli meliputi blender, panci, *sealer*, dispenser, galon, dan bahan baku produksi (pisang, kopi, gula, *creamer*, cup).

Formulasi Produk

Formulasi Coba Cup dan Coba Fresh dilakukan pada minggu ke 2 Februari. Pada tahap ini dilakukan pembuatan produk untuk menentukan komposisi produk yang sesuai. Pengujian komposisi formulasi yang tepat dilakukan dengan meminta komentar dan tanggapan kepada panelis (teman kostan yang berjumlah 8 orang).

Pembuatan Produk

Pembuatan produk untuk komersil dimulai pada minggu ke 1 bulan Maret. Jenis produk yang dijual adalah CoBa Cup, Coba Fresh, dan CoBa pudding. Coba Puding merupakan pengembangan produk CoBa Cup.

Pemasaran Produk

Pada awal produksi, produk CoBa Cup dipasarkan dengan area pemasaran di kostan anggota pelaksana. Pemasaran pertama dilakukan untuk menjangring tanggapan konsumen.

Pada awal April pemasaran dilakukan di F-Mart Kantin Sapta Fakultas Teknologi Pertanian (salah satu Mitra dalam memasarkan CoBa Puding). Pada awal April juga dilakukan pemasaran dengan cara mengikuti stand (bazar) yang diselenggarakan Badan Eksekutif Mahasiswa IPB di Koridor Fakultas Ekologi Manusia. Hingga saat ini jumlah CoBa Puding yang telah dipasarkan baru mencapai 145 cup, sedangkan Coba Fresh hanya 51 cup.

E. Rancangan dan Realisasi Biaya

Tabel 3. Rincian penggunaan dana dan arus kas kegiatan usaha dari bulan Januari – Mei 2010

Uraian	Januari		Februari		Maret		April		Mei Mei 2010	
	jumlah	total harga	jumlah	total harga	jumlah	total harga	jumlah	total harga	jumlah	total harga
PEMASUKAN										
Dana Dikti		1,000,000		3,900,000				1,800,000		
Penjualan Produk										
Coba Cup			30	45,000						
Coba Puding (penualan langsung)							40 cup	60,000		
Coba Puding (penjualan Mitra)					40 cup	52,000	30 cup	39,000	35 cup	45,500
Coba Fresh							51 cup	153,000		
Total penjualan		0		45,000		52,000		252,000		45,500
TOTAL PEMASUKAN		1,000,000		3,945,000		52,000		2,052,000		45,500
PENGELUARAN										
Investasi										
Tabung Gas	1 unit	115,000								
Selang gas	1 unit	55,000								
Kompore gas	1 unit	60,000								
Blender	1 unit	215,000	1 unit	215,000						
Dandang	1 unit	75,000								
Saringan	1 unit	5,000								
Panci tahan Asam	1 unit	65,000								
Pengaduk	1 unit	8,000								
Panci	1 unit	25,000								
Gelas ukur	2 unit	30,000								
Timbangan	2 unit	250,000								
Pisau	2 unit	10,000								
Gelas	1 unit	3,000								
Box plastik			2 unit	90,000						
Termos es			1 unit	75,000						
Dispenser			1 unit	60,000						
Galon			2 unit	120,000						
Toples Besar (30 liter)			1 unit	25,000						
Toples kecil (0,4 liter)			3 unit	10,000						
Ember			2 unit	18,000						
Stop kontak			1 unit	22,000						
Serbet	1 unit	3,000					2 unit	10,000		

Tempat uang							1 unit	18,000		
Mesin Sealer			1 unit	1,300,000						
Stand							1 unit	400,000		
Alat kebersihan	1 unit	7,000					1 unit	7,000		
Total Investasi		926,000		1,935,000				435,000		0
Bahan Baku										
Kopi bubuk	200 g	8,000								
Gula pasir	2 kg	17,000	6 kg	51,000						
Pisang			4 kg	20,000	1 kg	5,000	4 kg	20,000	1 kg	5,000
Kopi instan			200 g	27,000	500 g	67,500				
Es batu			5 buah	5,000	5 buah	5,000	20 buah	10,000		
Creamer			450 g	23,000	1500 g	51,000				
Agar-agar			6 box	87,000						
Lemon			200 g	3,200	200 g	3,200	300 g	4,800		
Air isi ulang	1 unit	4,000			1 unit	4,000	1 unit	4,000		
Cup plastik 220 ml	50 unit	7,000								
Cup plastik 14 oz			500	125,000						
Cup plastik puding			500	40,000						
Sendok puding			500	20,000						
Total Bahan Baku		36,000		401,200		135,700		38,800		5,000
Promosi										
Pamflet						11,000		4,000		
Stiker						7,500		12,000		4,000
Dekorasi stand								7,000		
Total Biaya Promosi		0		0		18,500		23,000		4,000
Transportasi		20,000		20,000		10,000		10,000		
Lain-lain										
Sewa stand							1 mgu	85,000		
Sarung tangan plastik	10 psg	4,000								
Masker	5 buah	7,500								
Listrik								20,000		
Pembuatan laporan							3 eks	24,000	3 eks	24,000
Total Biaya Lain-lain		11,500		0		0		129,000		24,000
TOTAL PENGELUARAN		973,500		2,336,200		154,200		625,800		33,000
Net Benefit		26,500		1,608,800		102,200		1,426,200		12,500
SALDO (4 Mei 2010)										2,971,800

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam melaksanakan kegiatan ini ada beberapa permasalahan, terutama masalah teknis dalam pembuatan produk CoBa Cup. Kendala yang dihadapi dalam proses produksi minuman kopi-pisang adalah menentukan komposisi yang sesuai serta bahan baku yang digunakan. Pada awalnya, kopi yang ingin digunakan untuk

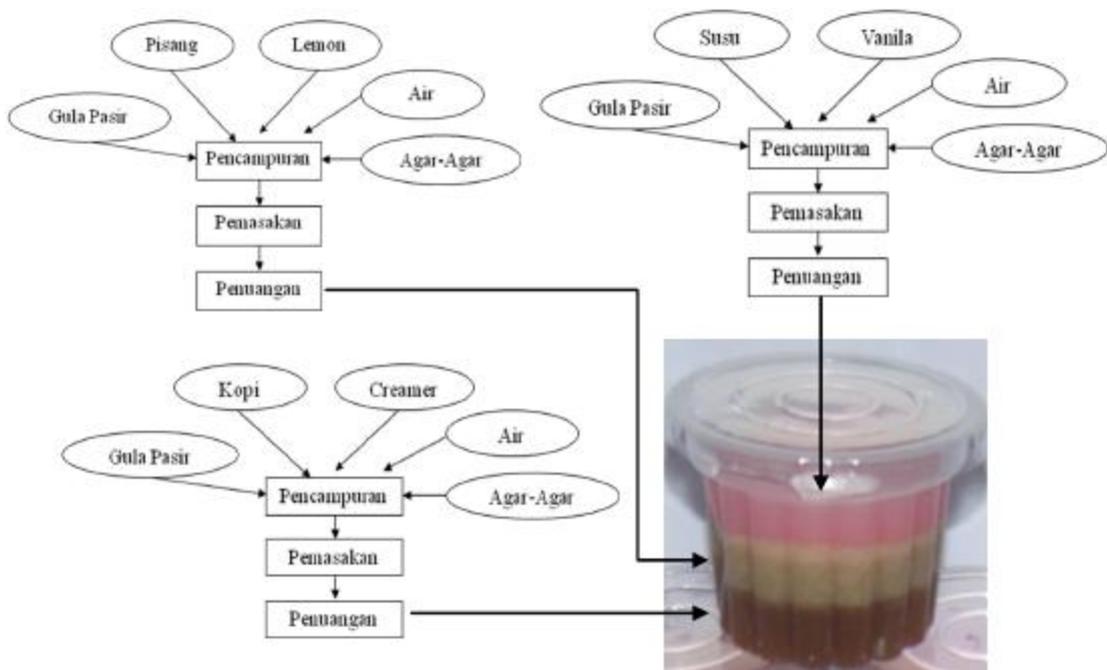
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

produksi adalah kopi bubuk. Namun terkadang ampas dari kopi bubuk masih tetap terbawa ke produk saat dikemas karena penyaringan kurang sempurna. Hal ini sangat tidak disukai konsumen. Oleh karena itu, untuk mengatasi hal tersebut kami menggunakan kopi instan (tanpa ampas) sebagai bahan baku produksi. Hal ini akan menjadikan biaya produksi meningkat.

Pisang yang digunakan pada awalnya adalah jenis pisang uli, namun pisang uli menyebabkan rasa minuman agak sedikit asam dan juga aroma pisang yang dihasilkan kurang terasa. Oleh karena itu, pisang yang digunakan saat ini adalah pisang ambon dengan tingkat kematangan 90 – 100%.

Selama ini, produksi CoBa Cup sudah tidak dilakukan. Hal ini dikarenakan kondisi produk yang menggumpal (membentuk gel) jika terlalu lama disimpan. Dalam waktu dua hari, CoBa Cup sudah tidak layak jual karena penampakan produk yang kurang baik. Sampai saat ini belum ditemukan cara untuk mengatasi masalah tersebut, sehingga kami mengganti produk CoBa Cup dengan CoBa Puding yang hasilnya lebih dapat diterima konsumen dan lebih tahan lama.

CoBa Puding dibuat menjadi tiga lapisan dalam satu cup. Diagram alir pembuatan CoBa Puding dapat dilihat pada Gambar 3. Lapisan bawah rasa kopi, lapisan tengah rasa pisang dan lemon, lapisan atas rasa susu. Kendala dalam memproduksi CoBa Puding adalah waktu proses produksi yang lama, karena perlu menunggu agar-agar lapisan bawah mengeras sebelum menuang agar-agar lapisan berikutnya.



Gambar 3. Diagram alir pembuatan CoBa Puding

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

I. PENDAHULUAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan usaha yang telah dilakukan, pengembangan usaha berbasis kopi dan pisang layak untuk dikembangkan. Dari sisi pemasaran, masyarakat saat ini sangat meminati produk minuman kopi yang lebih *modern* dan terkesan lebih *prestige*. Untuk meningkatkan penjualan minuman *ready to drink* berbasis kopi dan pisang dapat dilakukan dengan cara membuat *stand* atau mendirikan kios di tempat yang ramai. Hal yang perlu dilakukan pada awal usaha pengembangan kopi-pisang adalah melakukan promosi, terutama yang berhubungan dengan manfaat kesehatan dari kopi dan pisang untuk menghilangkan kesan negatif masyarakat terhadap kopi.

Penggunaan pisang segar untuk membuat minuman kopi dalam kemasan, masih terhambat masalah rusaknya penampakan tekstur akibat menggumpalnya pisang setelah dua hari penyimpanan. Oleh karena itu, perlu dilakukan formulasi kembali agar produk kopi-pisang dalam kemasan (CoBa Cup) lebih tahan lama.

Selain minuman, kopi dan pisang juga dapat dibuat menjadi puding. Namun, pembuatan puding kopi pisang masih memiliki kendala berupa lamanya waktu pembuatan. Akan tetapi puding yang terbuat dari kopi dan pisang ternyata lebih dapat diterima oleh konsumen dibandingkan CoBa Cup. Penjualan pudding kopi-pisang akan dapat ditingkatkan dengan cara memperbanyak mitra untuk memasarkan produk puding kopi-pisang.

B. Saran

Untuk meningkatkan penjualan minuman berbasis kopi dan pisang diperlukan promosi yang lebih intensif. Hal ini dikarenakan masyarakat masih menganggap kopi memiliki dampak negatif terhadap kesehatan. Oleh karena itu perlu dipromosikan manfaat pisang yang sangat berdampak positif terhadap kesehatan. Promosi akan lebih efektif dengan mengikuti bazaar-bazar dan juga menjual CoBa *Fresh* menggunakan gerobak.

Agar proses pembuatan CoBa Puding lebih singkat, akan lebih baik jika memiliki kulkas. Dengan adanya lemari pendingin, akan mempercepat proses produksi dan dapat meningkatkan kapasitas produksi. Selain itu, perlu untuk diketahui umur simpan CoBa Puding agar proses produksi dapat dijadwalkan dan disesuaikan dengan waktu pengambilan CoBa Puding yang telah dijual di mitra.

Untuk menghasilkan produk CoBa Cup dengan waktu simpan yang lebih lama, perlu dilakukan formulasi dan perbaikan proses produksi. Perbaikan formula produk dapat dilakukan dengan penambahan pengemulsi tidak terjadi penggumpalan. Perbaikan dalam segi proses dapat dilakukan dengan meyaring dengan saringan yang sangat kecil (60-100 mesh) agar ampas pisang tidak ikut terbawa dalam cup.