



**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**  
**LAPORAN AKHIR**  
**JUDUL PROGRAM**  
**PENDIRIAN USAHA MINUMAN KOPI PISANG**  
**“COFFEE-BANANA (CoBa) CUP DAN CoBa FRESH”**  
**SEBAGAI MINUMAN MENYEGARKAN DAN MENYEHATKAN**

**BIDANG KEGIATAN :**

**PKM - K**

**Disusun Oleh :**

<b>Ari Adrianto</b>	<b>F34060620 / 2006</b>
<b>Budi Setiawan</b>	<b>F34061891 / 2006</b>
<b>Romy Kurniawan</b>	<b>F34062629 / 2006</b>
<b>Hamka Surya Nugraha</b>	<b>F34062370 / 2006</b>
<b>Ery Februriani</b>	<b>H44070047/ 2007</b>

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR**  
**BOGOR**  
**2010**



HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

- 1. Judul Kegiatan : Pendirian Usaha Minuman Kopi-Pisang “Coffee-Banana (CoBa) Cup dan CoBa Fresh” sebagai Minuman Menyegarkan dan Menyehatkan.
- 2. Bidang Kegiatan : ( ) PKMP (X) PKMK  
( ) PKMT ( ) PKMM
- 3. Bidang Ilmu : ( ) Kesehatan (X) Pertanian  
( ) MIPA ( ) Teknologi dan Rekayasa  
( ) Sosial Ekonomi ( ) Humaniora  
( ) Pendidikan

4. Ketua Pelaksana

5. Anggota Pelaksana : 4 Orang

6. Dosen Pembimbing

7. Total Biaya Kegiatan

- a. Dikti : Rp 7.000.000,00
- b. Sumber lain : -

8. Jangkah Waktu Pelaksanaan : (4 bulan) Januari sampai dengan Juni 2010

Bogor, 04 Juni 2010

Menyetujui,  
Ketua Departemen  
Teknologi Industri Pertanian

Ketua Pelaksana Kegiatan

Prof. Dr. Ir. Nastiti Siswi Indrasti  
NIP. 19621009 198903 2 001

Ari Adrianto  
NIM. F34060620

Wakil Rektor Bidang Akademik dan  
Kemahasiswaan

Dosen Pembimbing

Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS.  
NIP. 19581228 198503 1 003

Drs. Purwoko, M.Si  
NIP. 19590710 197903 1 001

## ABSTRAK

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. Salah satu cara untuk memberikan kesegaran dengan sensai rasa yang berbeda adalah dengan menggabungkan minuman kopi dengan buah. Salah satu buah yang memiliki aroma yang khas serta yang disukai masyarakat adalah pisang. Aroma pisang sangat tinggi dan tidak tertutupi oleh aroma kopi sehingga aroma kopi dan pisang bisa menyatu. Selain itu pisang memiliki kandungan kalsium yang tinggi untuk mengatasi masalah negative yang ditimbulkan kafein.

Minuman yang dapat dibuat dari kopi dan pisang adalah minuman *ready to drink*. Dengan adanya minuman kopi yang siap minum, maka masyarakat akan lebih tertarik karena kepraktisannya. Selain itu, kopi dan pisang tidak hanya cocok untuk minuman, namun juga dapat dijadikan puding. Saat ini minuman kopi-pisang dan pudding kopi-pisang telah dapat diterima masyarakat.

Minuman kopi pisang dapat dibuat sebagai minuman cup (*Coffee Banana Cup/CoBa Cup*) dan juga minuman *ice blender* (*CoBa Fresh*). Kedua minuman tersebut dapat dibuat dengan cara mencampurkan pisang dengan kopi, kreamer dan gula menggunakan *blender*. Untuk *CoBa Cup* dapat langsung dimasukkan ke dalam *cup* sedangkan untuk *CoBa Fresh* dapat langsung ditambah es. Sedangkan pudding kopi-pisang (*CoBa Puding*) dapat dibuat menjadi tiga lapisan agar lebih menarik dengan rasa yang berbeda pada setiap lapisan.

Harga pokok *CoBa Cup* adalah Rp 950/cup dan dapat dijual ke mitra dengan harga Rp 1300/cup yang nantinya dijual ke konsumen dengan harga Rp 1500/cup. Harga pokok *CoBa Fresh* adalah Rp 1800/cup dan dapat dipasarkan langsung ke konsumen dengan harga Rp 3000 – Rp 3500/cup. Sedangkan harga pokok *CoBa Puding* adalah Rp 700/cup dan dapat dipasarkan ke mitra dengan harga Rp 1300/cup yang nantinya dijual ke konsumen dengan harga Rp 1500/cup.

*Keyword:* Minuman, pudding, kopi, pisang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
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.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur Kami panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayat-Nya sehingga Laporan Akhir Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Kewirausahaan yang berjudul “Pendirian Usaha Minuman Kopi-Pisang “*Coffee-Banana (CoBa) Cup* dan *CoBa Fresh*” sebagai Minuman Menyegarkan dan Menyehatkan “.

Laporan akhir ini disusun berdasarkan hasil kegiatan kewirausahaan yang telah dilaksanakan dari bulan Januari hingga Mei 2010. Dalam kesempatan kali ini, Kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu baik dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan akhir PKM ini, khususnya kepada:

1. Dr. Purwoko, M.Si sebagai dosen pembimbing.
2. Orangtua Kami atas doa dan sokongan moralnya.
3. Sahabat-sahabat dan rekan penulis di Institut Pertanian Bogor.
4. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian laporan ini.

Semoga laporan akhir ini dapat berguna bagi pembacanya. Serta tak lupa penulis memohon saran dan perbaikan untuk kesempurnaan kegiatan wirausaha yang kami lakukan.

Bogor, 04 Juni 2010

Penulis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
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.