



**LAPORAN AKHIR PKM-K**

***KAWA GREEN COFFEE: MODERNISASI KOPI DAUN  
TRADISIONAL SUMATERA BARAT DENGAN MENGGUNAKAN  
KANTUNG CELUP SEBAGAI INOVASI PRODUK KOPI INDONESIA***

Diusulkan oleh :

<b>Anissa Novita</b>	<b>(H24110102/2011)</b>
<b>Nurfitri Sari</b>	<b>(H24110016/2011)</b>
<b>Kiki Andri Aniatussolikah</b>	<b>(H24110017/2011)</b>
<b>FakhrilHamdi</b>	<b>(F44120066/2012)</b>

**Dibiayai oleh:**

Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat  
Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi  
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan  
sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Program Kreativitas Mahasiswa  
Nomor : 050/SP2H/KPM/Dit.Litabmas/V/2013, tanggal 13 Mei 2013

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2013**

**HALAMAN PENGESAHAN  
USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

1. Judul Kegiatan : *Kawa Green Coffee: Modernisasi Kopi Daun Tradisional Sumatera Barat Menggunakan Kantong Celup sebagai Inovasi Produk Kopi Indonesia.*
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Anissa Novita
  - b. NIM : H24110102
  - c. Jurusan : Manajemen
  - d. Universitas : Institut Pertanian Bogor
  - e. Alamat rumah : Jalan Babakan Raya 4, Bogor
  - f. No Tel/HP : 081994279879
  - g. Alamat E-mail : nannisa710@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 (Tiga) Orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Ir. Anggraini Sukmawati, MM
  - b. NIDN : 0020106710
  - c. Alamat Rumah : Bogor Baru Taman Jalan Cimanuk Blok B1 No. 35 Bogor
  - d. No. Tel/HP : 081282797170
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. Dikti : Rp. 10.800.000
  - b. Sumber lain :-
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Bogor, 27 Juli 2013

Menyetujui,  
Ketua Departemen Manajemen

  
**Dr. Ir. Jono M. Munandar, SE, MEd**  
NIP. 19610123 198601 1 002

Wakil Rektor Bidang Akademik  
Dan Kemahasiswaan

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

Ketua Pelaksana

  
**Anissa Novita**  
NIM. H24110102

Dosen Pendamping

  
**Dr. Ir. Anggraini S., MM**  
NIDN.0020106710

**KAWA GREEN COFFEE: MODERNISASI KOPI DAUN TRADISIONAL  
SUMATERA BARAT DENGAN MENGGUNAKAN KANTUNG CELUP  
SEBAGAI INOVASI PRODUK KOPI INDONESIA**

**Anissa Novita<sup>1)</sup>, Nurfitri Sari<sup>2)</sup>, Kiki Andri Aniatussolikhah<sup>3)</sup>,  
FakhrilHamdi<sup>4)</sup>**

<sup>1)</sup>Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor  
Email: [nannisa710@gmail.com](mailto:nannisa710@gmail.com)

<sup>2)</sup>Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor  
Email: [h24110016@gmail.com](mailto:h24110016@gmail.com)

<sup>3)</sup>Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor  
Email: [kiki.ania@gmail.com](mailto:kiki.ania@gmail.com)

<sup>4)</sup>TeknologiSipildanLingkungan, FakultasTeknologidanPertanian, Institut  
Pertanian Bogor

Email: [fakhril.hamdi@rocketmail.com](mailto:fakhril.hamdi@rocketmail.com)

**abstrak**

*Kopi merupakan minuman yang semakin digemari oleh masyarakat di penjuru dunia, termasuk Indonesia. Persentase penikmat kopi di dunia pun selalumengalamipeningkatan dari tahun ketahun. Seperti peningkatan konsumsi kopi di Benua Asia sebesar 5-8% setiap tahun, di Benua Amerika dan Eropa naik hingga 8% per tahun. Tingkat konsumsi kopi dalam negeri berdasarkan hasil survei LPEM UI tahun 1989 adalah sebesar 500 gram/kapita/tahun. Saat ini kalangan pengusaha kopi memperkirakan tingkat konsumsi kopi di Indonesia telah mencapai 800 gram/kapita/tahun. Sehingga usaha kopi di Indonesia mempunyai prospek yang sangat menjanjikan. Produk kopi Kawa Green Coffee dapat menjadi salah satu pilihan dalam produksi kopi. Usaha Kawa Green Coffee ini tergolong unik, karena dari sisi bahan bakunya menggunakan daun kopi bukan biji kopinya dan mempunyai nilai historis karena produk ini merupakan kopi tradisional Sumatera Barat yang dikemas modern dengan menggunakan kantong celup. Dengan kata lain Kawa Green Coffee adalah produk perpaduan dari cita rasa kopi yang nikmat khas Indonesia dengan kepraktisan teh celup. Sangat sesuai dengan trend hidup masyarakat yang serba praktis namun menginginkan unsur tradisional tetap terasa.*

*Kata kunci: kopi, daun kopi, kantong celup, modernisasi*

**KATA PENGANTAR**

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah swt, atas limpahan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya, kami dapat menyelesaikan penulisan program kreatifitas mahasiswa bidang kewirausahaan yang berjudul “KAWA GREEN COFFEE: MODERNISASI KOPI DAUN TRADISIONAL SUMATERA BARAT DENGAN MENGGUNAKAN KANTUNG CELUP SEBAGAI INOVASI PRODUK KOPI INDONESIA” dengan baik. Laporan ini disusun sebagai laporan akhir PKM-K tahun 2012.

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada: Dr.Ir.Anggaraini S., MM selaku dosen pendamping yang selalu sanantiasa membimbing dan memberikan arahan kepada kami, orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan dan doanya, dan rekan-rekan yang saling menguatkan dan membagi informasi-informasi terkait program ini.

Penulis menyadari tidak ada yang sempurna, demikian dengan laporan ini yang tentunya memiliki banyak kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan demi terwujudnya penulisan laporan yang baik. Semoga laporan ini dapat memberi manfaat dan sumbangsih yang sebesar-besarnya bagi kami dan pembaca.

## **PENDAHULUAN**

### **LATAR BELAKANG**

Dewasa ini, kopi menjadi minuman yang semakin digemari oleh masyarakat di penjuru dunia, termasuk Indonesia. Prospek kopi di Indonesia semakin didukung lagi dengan diselenggarakannya *Indonesian Coffee Festival (IFC) 2012*, di Ubud Bali 15-16 September 2012 yang merupakan salah satu upaya untuk menjadikan Indonesia sebagai kiblat kopi dunia. Berangkat dari fakta tersebut, dapat disimpulkan bahwa pasar kopi Indonesia mempunyai prospek yang besar. Dan produk *Kawa Green Coffee* dapat menjadi salah satu pilihan dalam produksi kopi. Usaha *Kawa Green Coffee* ini tergolong unik, karena dari sisi bahan bakunya bukan dari biji kopinya melainkan daun kopi yang memiliki kadar kafein yang rendah sehingga dapat dinikmati oleh siapapun dan mempunyai nilai historis karena produk ini merupakan kopi tradisional Sumatera Barat yang dikemas modern dengan menggunakan kantung celup. Dengan kata lain *Kawa Green Coffee* adalah produk perpaduan dari cita rasa kopi yang nikmat khas Indonesia dengan kepraktisan teh celup. Sangat sesuai dengan *trend* hidup masyarakat yang serba praktisa namun menginginkan unsur tradisional tetap terasa.

### **PERUMUSAN MASALAH**

1. Daun kopi yang tidak dimanfaatkan oleh petani dapat dikembangkan menjadi barang bernilai ekonomis.
2. Di Sumatera Barat, kopi ini belum dikomersialkan secara besar-besaran bahkan belum banyak yang mengetahui. Padahal sangat prospektif untuk dikembangkan.
3. Konsep penyajian produk yang praktis namun masih mengangkat unsur kedaerahan sesuai dengan trend dan gaya hidup masyarakat.

### **TUJUAN PROGRAM**

1. Daun kopi yang lazimnya tidak dimanfaatkan petani pada saat musim panen, kini diubah menjadi barang bernilai ekonomi tinggi.
2. Berkontribusi dalam pencapaian target Indonesia menjadi kiblat kopi dunia.
3. Mengomersilkan produk kopidaun yang di daerah asalnya ini hanya memiliki nilai jual yang rendah padahal memiliki potensi ke kancah internasional.

## LUARAN YANG DIHARAPKAN

1. Petani kopi tidak hanya dapat menggantungkan usahanya dari biji kopi tetapi juga daunnya.
2. Produk *KawaGreenCoffe* tidak hanya dikenal sebagai salah satu jenis kopi baru namun juga menjadi salah satu *icon* produk kopi Indonesia yang modern.
3. Memberi peluang lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat.

## KEGUNAAN PROGRAM

1. Meningkatkan nilai ekonomi dari daun kopi.
2. Memperkenalkan minuman olahan (kopi) yang berbahan dasar daun kopi.
3. Memperkenalkan kopi daun ini tidak hanya kepada masyarakat lokal namun juga mancanegara.
4. Melahirkan varian kopi yang unik (*white Coffee* versus *green coffee*).

## GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

*Kawa Green Coffee* ini merupakan kopi yang terdiri dari komposisi daun kopi yang memiliki cita rasa khas dan dikemas dalam kantung celup (kopi celup). *Kawa Green Coffee* dipasarkan dalam 3 paket bervariasi yaitu paket kecil, paket sedang dan paket. Pemilihan bentuk kemasan yang unik dan terkesan antik bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis kopi dan dapat dijadikan cenderamata dalam berbagai acara maupun buah tangan wisatawan lokal maupun luar yang berkunjung ke Indonesia khususnya.

Lingkungan pemasaran yang dipilih dalam usaha ini adalah pusat-pusat wisata serta penginapan yang berada di kawasan Bogor terutama di pusatoleh-oleh Bogor, Kebun Raya Bogor, daerah puncak, kampus serta minimarket. Alasan pemilihan lokasi ini adalah karena bidikan konsumen usaha ini adalah konsumen internasional, karena pasar internasional merupakan pasar yang cukup menjanjikan dan jarang dilirik oleh masyarakat.

## METODE PELAKSANAAN PROGRAM

### Tahap Persiapan Produksi

Untuk Bahan baku utama yaitu daun kopi dalam usaha ini diperoleh di daerah Tanjung Sari, Bogor. Dengan harga beli daun kopi yaitu Rp5.000 per karung. Sedangkan untuk bahan baku lain seperti batok kelapa dan bambu akan direncanakan dipasok dari penjual es kelapa yang berada di sekitar kampus.

### Tahap Produksi

Pembuatan Kopi



Gambar 1. Proses Produksi *Kawa Green Coffee***Tahap Pemasaran**

Pemasaran difokuskan di tempat-tempat wisata seperti Kebun Raya Bogor dan Puncak. Namun, kampus IPB juga akan menjadi sasaran utama dalam pemasaran dengan cara penitipan pada minimarket disekitar kampus. Pada tahap awal akan digencarkan pemasaran melalui media online seperti facebook, twitter, website dan blog.

**Rekapitulasi Rancangan dan Realisasi Biaya**

<b>TANGGAL</b>	<b>URAIAN</b>	<b>PEMASUKAN</b>	<b>PENGELUARAN</b>
	<b>Dana PKM</b>	Rp. 10.800.000	
	Pembelian daun kopi		RP. 300.000
	Uji kandungan abu,		RP. 199.500
	Uji kandungan kafein		RP. 800.000
	transportasi		RP. 300.000
	konsumsi		RP. 300.000
	Desain kemasan		RP. 80.000
	Kemasan/kantungcelup		RP. 100.000
	Kemasan luar 100 kotak		RP. 400.000
	administrasi		RP. 20.000
	Gula aren		RP. 200.000
	Kemasan gula aren		RP. 100.000
	<b>Total Pengeluaram</b>		<b>Rp. 2.799.500</b>
	<b>Total Pemasukan</b>	<b>Rp. 140.000</b>	
	<b>SALDO</b>	<b>Rp. 8.140.500</b>	

## V. HASIL dan PEMBAHASAN

Kami memproduksi sebanyak 10 buah kotak kecil, 10 buah kotak sedang, dan 5 buah kotak besar. Hasil penjualan produk coffee kawa sebanyak 4 kotak kecil dan 2 kotak sedang atau 80 buah kantung celup. Dengan penjualan sebanyak itu, kami memperoleh penerimaan sebesar Rp140.000,00. Dari pendapatan tersebut, kami belum memperoleh keuntungan karena HPP produk yang masih besar.

## VI. KESIMPULAN dan SARAN

Tujuan kami untuk memodernisasi kopi kawa (daun) baru mencapai teknis pembuatan produk, sedangkan pemasaran belum mencapai target yang direncanakan.

Kesabaran, keuletan, dan kekompakan tim merupakan hal yang penting bagi keberlangsungan dan keberlanjutan usaha pemodernisasian kopi kawa agar tujuan utama tercapai.

## LAMPIRAN



Gambar 1. Logo *Kawa Green Coffee*



Gambar 2. Daun Kopi



Gambar 3. Kemasan Celup Kopi Daun



Gambar 4. Kemasan Luar 20 biji celup



Gambar 5. Kemasan luar 30 biji celup

