

# PRODUKSI, KARAKTERISTIK DAN PENERIMAAN KONSUMEN PADA PRODUK SELAI KULIT CERI KOPI ARABIKA KABUPATEN BANDUNG

Dila Fitri Adhistry<sup>1</sup>, Ridwan Iskandar<sup>1</sup>, Andreas Suwandi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Pendidikan Indonesia, Jl. Dr. Setiabudhi No. 229, Bandung 40154, Indonesia

<sup>1</sup>NHI Bandung College of Tourism, Jl. Dr. Setiabudhi No. 186, Bandung 40141, Indonesia

Korespondensi Penulis. Email : [dilafitri@Upi.edu](mailto:dilafitri@Upi.edu) (Dila Fitri Adhistry)

## ABSTRAK

Kopi arabika merupakan komoditas utama di Kabupaten Bandung yang menggunakan luas lahan perkebunan rakyat sampai sebesar 66.3% atau seluas 10.273 ha. Limbah dari hasil penggilingan ceri kopi ini apabila tidak dimanfaatkan akan berpotensi merusak lingkungan. Kulit ceri kopi pada dasarnya memiliki kandungan gizi serta senyawa polifenol yang bermanfaat untuk kesehatan. Maka dari itu kulit ceri kopi memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk makanan agar limbah kulit ceri kopi dapat dioptimalkan menjadi produk yang bernilai ekonomi. Salah satu pemanfaatannya adalah dengan menjadikan kulit ceri kopi sebagai bahan baku pembuatan selai. Metode yang dilakukan adalah metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif deskriptif. Untuk mengetahui karakteristik serta kualitas dari formulasi resep, Peneliti menggunakan uji organoleptik dengan kruskal-wallis *test* dan analisis deskriptif. Hasilnya dari ketiga sample yang diujikan menunjukkan nilai signifikansi  $>0.05$  artinya tidak terdapat perbedaan nyata dari setiap aspek karakteristik yang diujikan. Sementara hasil analisis deskriptif menunjukkan sampel dengan kode SKCK 3 memiliki nilai tertinggi pada semua aspek yang diujikan. Selanjutnya sampel dengan nilai tertinggi dilakukan uji daya terima konsumen kepada 100 orang panel konsumen, hasil menunjukkan total nilai yang diperoleh adalah 2512 dimana nilai ini berada pada rentang nilai 2040-2520 yang artinya produk diterima oleh konsumen. Sementara untuk aspek harga yang diharapkan konsumen adalah sebesar Rp 25.000 untuk satu buah jar dengan gramasi 250gr.

Kata Kunci : Selai, Kulit ceri kopi, Kopi Arabika, Uji Organoleptik, Uji Daya Terima Konsumen

**Pertama Diterima :**  
**Oktober 2018**

**Direvisi :**  
**Oktober 2018**

**Diterima :**  
**November 2018**

**Bukti akhir Diterima :**  
**November 2018**

**Diterbitkan :**  
**December 2018**

## **1. Pendahuluan**

Dari Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian, konsumsi kopi Nasional tahun 2018 telah mencapai 314 ribu ton, angka konsumsi ini diprediksi akan terus tumbuh sekitar 8,2 persen selama periode 2016-2021, data lebih lanjut menurut Internasional Coffee Organization(ICO) pertumbuhan rata-rata konsumsi kopi di Indonesia berada diatas rata-rata dunia pada umumnya (Eko, 2020).

Meningkatnya konsumsi kopi di Indonesia tentu menjadikan produksi kopi mengalami peningkatan pula. Provinsi Jawa Barat sendiri menjadi provinsi dengan tingkat pertumbuhan produksi kopi paling tinggi ke-3 di Indonesia setelah Kepulauan Bangka Belitung dan Jawa Tengah, dengan nilai 24,94% (Direktorat Jendral Perkebunan). Berdasarkan banyaknya produksi kopi, maka limbah berupa kulit ceri kopi pun akan banyak dihasilkan. Menurut Zainudin, 1995 (dalam Ita, 2017: 1) limbah buah kopi biasanya berupa daging buah yang secara fisik komposisi mencapai 48% terdiri dari kulit buah 42% dan kulit biji 6%.

Dari hasil observasi penulis pada salah satu kelompok tani penghasil kopi di Kabupaten Bandung yaitu kelompok tani Bahtera Kopi Palintang, ditemukan bahwa selama memproduksi kopi dari tahun 2000

hingga 2019 telah menghasilkan 80 ton kulit kopi dari 200 ton kopi yang dihasilkan. Artinya, limbah yang dihasilkan adalah sebanyak 40% dari kopi yang diproduksi. Kang Yayat selaku pimpinan kelompok Tani Bahtera Kopi Palintang, menjelaskan bahwa limbah kulit kopi hasil produksi belum dimanfaatkan secara optimal, sejauh ini kulit kopi yang sudah tidak terpakai hanya dijadikan sebagai pupuk dan pakan ternak itupun apabila ada petani atau peternak yang mau mengambilnya. Jika tidak, limbah kulit kopi akan dibuang begitu saja. Hal yang sama terjadi pada kelompok tani kopi tradisional di kawasan pangalengan, bahwa limbah kulit buah kopi hanya diolah atau dimanfaatkan sebagai pupuk kompos (Sastra & Bawono, 2018).

Limbah dari hasil penggilingan buah kopi ini apabila tidak dimanfaatkan akan berpotensi untuk mencemari lingkungan di sekitarnya. Limbah kulit ceri kopi yang dibuang langsung ke drainase akan mengakibatkan meluasnya polusi organik dan pencemaran paling berat ialah pada perairan dimana effluent kopi dikeluarkan (Nur et al., 2019). Selain itu zat yang terkandung dalam kulit ceri kopi seperti alkoid, tannin dan polipenolik membuat lingkungan lebih sulit untuk mendegradasi secara biologi material organik pada kulit

ceri kopi ini sehingga pencemaran pun mudah terjadi (N.L.U Sumadewi, D.H.D Puspaningrum, 2020).

Dalam dimensi industri, limbah kulit ceri kopi ini dinilai berpotensi untuk dijadikan suatu produk, karena berdasarkan hasil penelitian kulit ceri kopi ini masih mengandung banyak nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh. Limbah kulit ceri kopi mengandung beberapa senyawa metabolit sekunder seperti kafein dan golongan polifenol. Senyawa polifenol sendiri merupakan kandungan metabolit sekunder yang dominan pada limbah kulit ceri kopi ini dan dinilai memiliki banyak manfaat bagi kesehatan yaitu dapat mencegah penyakit degenerative kronik seperti kanker, diabetes juga berfungsi sebagai antioksidan (Akademi Kimia Analisa Caraka Nusantara, 2020). Berdasarkan uraian diatas, untuk mengurangi banyaknya pencemaran yang diakibatkan oleh limbah kulit ceri kopi dan untuk memaksimalkan nilai guna daripada kulit ceri kopi Peneliti rasa perlu untuk dilakukannya pemanfaatan kulit ceri kopi menjadi produk makanan. Namun, karena pemanfaatan kulit ceri kopi menjadi selai masih sangatlah baru, sehingga perlu dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui bagaimana karakteristik dari selai kulit ceri kopi, juga untuk

mengetahui adakah pengaruh dari perbedaan lokasi penanaman ceri kopi yang digunakan.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana produksi selai kulit ceri kopi?
2. Bagaimana karakteristik pada selai kulit ceri kopi?
3. Bagaimana penerimaan konsumen terhadap produk selai kulit ceri kopi?
4. Bagaimana pengemasan dan harga jual yang sesuai dengan produk selai kulit ceri kopi?

Sementara tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui produksi selai kulit ceri kopi.
2. Untuk mengetahui karakteristik pada selai kulit ceri kopi.
3. Untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap selai kulit ceri kopi.
4. Untuk mengetahui pengemasan dan harga jual yang sesuai dengan produk selai kulit ceri kopi.

## **2. Tinjauan Literatur**

### **2.1 Pengertian Pariwisata**

Hakikatnya Pariwisata merupakan perjalanan yang dilakukan seseorang dalam

waktu yang sementara dari satu tempat ke tempat lainnya dengan tujuan untuk menikmati kegiatan pertamasyaan bukan untuk mencari nafkah (Taolin & Nugroho, 2016).

Jadi dapat penulis simpulkan bahwa pariwisata merupakan suatu kegiatan yang bersifat *multidimensional* dimana dalam aktivitasnya akan melibatkan berbagai sektor mulai dari masyarakat, pemerintah, pelaku bisnis hingga akademisi. Dimana pariwisata ini ditandai dengan adanya aktivitas berpindah tempat dari lokasi tempat kita tinggal ke lokasi lainnya dalam waktu sementara dan hanya untuk bersenang senang bukan untuk mendapatkan penghasilan.

## 2.2 Kopi Arabika Kabupaten Bandung

Kopi arabika menjadi komoditas utama di Kabupaten Bandung yang menggunakan luas lahan perkebunan rakyat sampai sebesar 66,3% atau seluas 10.273ha diantara komoditas lainnya yang maksimal hanya mencapai 11% saja seperti cengkeh, teh dan tembakau. Selain itu kopi arabika di Kabupaten Bandung merupakan *specialty coffee* yaitu kopi dengan kualitas yang baik dimana kualitas tersebut dinilai oleh seorang *Q Grader* bersertifikat. *Specialty coffee* ini diproses secara khusus dengan ketentuan

husus pula mulai dari penanaman hingga penyajian kopi.

## 2.3 Produksi

Produksi merupakan sebuah proses penciptaan guna, dimana guna yang memiliki arti kemampuan suatu barang atau jasa dalam memenuhi kebutuhan manusia (Manalu et al., 2017) Menurut Sofyan Assauri dalam (Wahyuni, 2013) produksi adalah segala kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan (*Utility*) suatu barang atau jasa yang dalam kegiatannya dibutuhkan factor-faktor produksi berupa tanah, tenaga kerja, dan skill (*organization, managerial* dan *skills*). Dari berbagai pengertian diatas dapat penulis simpulkan bahwa produksi merupakan salah satu bagian dari mata rantai konsumsi dimana produksi berperan untuk memperoleh suatu barang atau jasa yang berdaya guna bagi masyarakat umum selaku konsumen.

## 2.4 Selai

Selai merupakan salah satu produk makanan dengan konsistensi gel atau tekstur yang semi padat terbuat dari bubur buah. Konsistensi gel tersebut dihasilkan dari adanya interaksi senyawa pectin yang terdapat pada buah tersebut juga senyawa pectin yang dihasilkan dari luar seperti gula

sukrosa dan asam. Interaksi senyawa tersebut akan bereaksi pada suhu yang tinggi dan konsistensi gel akan menetap setelah suhu diturunkan (Trisnowati, 2012). Menurut Ropiani dalam (Fadhilah et al., 2014) penambahan pectin dalam pembuatan gel dapat dilakukan apabila konsistensi gel pada selai belum terbentuk karena rendahnya kadar pectin dalam buah tersebut, gel pectin dapat terbentuk lebih cepat dengan semakin rendahnya suhu dan meningkatnya konsentrasi gula.

#### 2.4.1 Komposisi Bahan Baku Selai

Seperti yang telah diuraikan sebelumnya, selai merupakan olahan pangan yang terbuat dari bubur buah dan gula sebagai bahan utamanya, juga dapat diberi penambahan pectin dan asam sebagai bahan tambahan pangan untuk menyempurnakan karakteristik fisik dari selai itu sendiri.

Formulasi yang umum digunakan dalam pembuatan selai adalah 45:55 (bubur buah:gula), namun penambahan gula tetap tergantung pada tingkat kemasaman buah, kematangan buah juga kadar gula yang terkandung dalam buah tersebut (Suryani *et al.*, 2004).

Untuk memperoleh bentuk gel yang konsisten diperlukan Ph dikisaran 2,8 – 3,4,

selain itu penggunaan asam juga berperan untuk memperkuat rasa buah serta meningkatkan nilai total keasaman (Nurani, 2020). Menurut Ginting dkk dalam (Dewi, 2004) penambahan asam sitrat dengan konsentrasi 0,35-4% b/b dapat dilakukan untuk menambah daya awet selai.

Pektin merupakan zat pengental yang biasa terdapat pada tanaman dengan kadar yang berbeda ditiap jenisnya, pectin juga dapat kita temui dalam bentuk bahan tambahan pangan. Pektin banyak digunakan dalam industry pangan dan menjadi bahan tambahan pangan yang cukup penting dalam industry pembuatan selai, jelly dan kembang gula karena dapat mempengaruhi struktur gel dengan konsentrasi pada 0,5 – 1,5 % berat pectin (Dewi, 2004).

#### 2.4.2 Syarat Mutu Selai

Selai yang bermutu baik memiliki karakteristik khusus, diantaranya konsisten, warna cemerlang, distribusi buah merata, tekstur lembut, flavour buah alami, tidak mengalami sineresis (keluarnya air dari gel), dan kristalisasi selama penyimpanan (Suryani et al., 2004). Adapun menurut (Dewi, 2004) kerusakan pada selai dapat dilihat dari ciri-ciri berikut :

1. Terjadi kristalisasi karena penggunaan bahan terlarut yang terlalu banyak;
2. Gel besar dan kaku yang disebabkan oleh kadar gula yang terlalu rendah atau pectin yang tidak cukup;
3. Gel yang kurang padat dan hampir menyerupai sirup karena kadar gula yang terlalu tinggi dan tidak seimbang dengan penggunaan pectin;
4. Pengeluaran air dari gel karena kandungan asam yang terlalu banyak;

## 2.5 Kulit Ceri Kopi

Kulit ceri kopi merupakan bagian atau lapisan terluar dari buah ceri kopi (*Exocarp*), kulit ceri kopi ini memiliki warna merah seperti ceri yang menjadikan tanda bahwa buah ceri kopi tersebut sudah matang. Kulit ceri kopi dihasilkan dari proses *pulping* dalam pengolahan pasca panen, dimana pada proses ini kulit dan biji kopi dipisahkan untuk selanjutnya biji kopi diolah kembali melalui beberapa tahap hingga menjadi kopi siap seduh.

Secara umum terdapat empat jenis kopi yang tersebar di dunia, yaitu kopi arabika, kopi robusta, kopi liberika dan kopi

ekselsa. Dari ke-empat jenis kopi yang populer ini kemudian diturunkan kembali menjadi varietas atau *subspecies* dan yang lebih spesifik lagi dikelompokkan menjadi *single origin* yaitu mengacu pada suatu wilayah dimana kopi tersebut ditanam. Maka dari itu terdapat banyak sekali jenis kopi yang tersebar di dunia khususnya di Indonesia, perbedaan jenis kopi ini dapat dipengaruhi oleh tempat dan habitat kopi yang ditanam. Adanya perbedaan jenis kopi ini tentunya akan mempengaruhi karakteristik dari kopi itu sendiri, seperti keasaman, kadar kafein dan cita rasa.

## 2.6 Fomulasi Resep

Menurut Bartono dalam (Sari, 2019) kunci dalam mendapatkan hasil terbaik yaitu dari seberapa valid resep yang digunakan. Wiyasha berpendapat bahwa resep baku (standard recipe) merupakan penjelasan secara rinci mengenai bahan baku yang digunakan, ukuran untuk setiap bahan baku yang digunakan, harga pokok, cara memasak atau metode pengolahan dan kualitas yang diharapkan. Dalam menetapkan resep untuk suatu makanan diperlukan waktu yang cukup untuk menguji resep yang dibuat. Proses pengujian resep makanan melibatkan beberapa staff penting dalam restoran atau hotel seperti General Manager, CDC, F&B

Manager, Marketing Manager, Food Cost Controller dan staff lainnya untuk memberikan penilaian akan resep makanan tersebut (Wiyasha, 2006).

## 2.6 Harga Pokok Produksi

Harga pokok makanan adalah jumlah biaya atas bahan makanan yang digunakan untuk memproduksi suatu jenis makanan yang akan disajikan kepada pelanggan (Utthavi & Sumerta, 2017). Salah satu metode dalam penetapan harga jual menurut Suarsana dalam (Zakiah, 2018) adalah dengan metode tidak terstruktur (*Unstructure Method*) yaitu dengan menentukan besar persentase dari setiap komposisi harga jual sebagai berikut :

Material/Food Cost	30% - 35%
Labour Cost	15% - 20%
Overhead	20% - 30%
Keuntungan (Profit)	10% – 15%
Harga Jual	100%

## 2.7 Pengemasan Produk

Pengemasan merupakan salah satu faktor penting dalam upaya atau mengendalikan proses penurunan mutu produk pangan diantara factor lainnya yaitu kondisi bahan baku itu sendiri sampai kondisi penyimpanan dan penjajaannya (Syarief, 2008). Sama halnya dengan yang diungkapkan oleh Sucipta *et al* (Sucipta et

al., 2017) bahwa sektor pengemasan merupakan sector terpenting dalam industry global, hal ini dapat dilihat dilapangan bahwasanya hampir tidak mungkin kita dapat menemui produk yang dijual dipasar tanpa menggunakan kemasan. Artinya pengemasan produk ini memiliki urgensi tersendiri.

Dari penjelasan tersebut dapat penulis ambil garis besar bahwasanya kemasan merupakan aspek penting yang tidak bisa terlepas dari produk karena fungsinya yang dapat melindungi produk dari kerusakan, cemaran mikroba serta bisa menjadi media promosi bagi produk tersebut.

## 2.8 Uji Organoleptik (Uji Penerimaan)

Uji Organoleptik merupakan pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan (*fisio-psikologis*) dimana reaksi yang ditimbulkan dari adanya rangsangan dapat menimbulkan sikap dan kesan berupa mendekati atau menjauhi, menyukai atau tidak menyukai terhadap rangsangan, Bagian organ tubuh yang berperan dalam pengindraan adalah mata, telinga, indra pencicip, indra pembau dan indra peraba (Anonim, 2013). Menurut Saleh dalam (Zakiah, 2018) pengujian organoleptic dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk melalui

indera terhadap warna, tekstur, aroma dan juga rasa.

### 3. Metode Penelitian

Metode penelitian yang Peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian eksperimental dengan pendekatan kuantitatif deskriptif. Dimana penelitian eksperimental ini dilakukan untuk mengetahui adanya pengaruh tertentu terhadap suatu perlakuan yang diberikan secara sengaja oleh penulis, metode ini ditujukan dalam proses pembuatan produk dimana selai kulit ceri kopi akan dibedakan melalui *origin* kulit ceri kopi yang digunakan untuk mengetahui karakteristik dan kesukaan panelis terhadap setiap produk dengan formulasi resep yang telah ditetapkan untuk kemudian dilakukan uji daya terima kepada responden. Sementara pendekatan kuantitatif penulis gunakan dalam proses pengumpulan serta analisis data terhadap responden dengan menggunakan instrumen berupa kuisisioner untuk mengetahui daya terima dari Produk yang diujikan.

Dalam melakukan penelitian ini peneliti menggunakan jenis penelitian eksperimen dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) non

factorial dengan 3 perlakuan terhadap varietas kulit ceri kopi yang sama namun lokasi penanaman yang berbeda yaitu varietas *Arabica* Ciwidey, *Arabica* Pacet dan *Arabica* Palasari. RAL merupakan rancangan percobaan yang digunakan apabila kondisi yang digunakan relative homogen dengan beberapa taraf sebagai perlakuan (Susilawati, 2015).

### 4. Hasil dan Pembahasan

#### 4.1 Gambaran Objek Penelitian

Objek dalam penelitian adalah sesuatu yang dikenakan perlakuan atau permasalahan yang akan diteliti. Dalam penelitian ini yang dijadikan objek oleh penulis adalah selai kulit ceri kopi yang diberi 3 perlakuan dengan 1 faktor percobaan yaitu lokasi penanaman ceri kopi yang berbeda terdiri dari *Arabica* Ciwidey, *Arabica* Pacet dan *Arabica* Palasari.

Dari ke-3 sample yang dibuat akan dilakukan uji organoleptik kepada 15 panelis terlatih dibidang *pastry/bakery* untuk mengetahui adanya perbedaan dari pengaruh lokasi penanaman kulit ceri kopi dengan penilaian terhadap karakteristik warna, rasa, aroma, tekstur dan daya oles. Selanjutnya dari hasil percobaan tersebut , sampel dengan nilai terbaik akan diujikan

kembali kepada 100 panelis konsumen untuk mengetahui daya terima konsumen dengan melakukan penilaian terhadap aspek rasa, warna, tekstur, aroma, penampilan fisik, dan penampilan kemasan. Pada tahap ini pula dilakukan survey untuk mengetahui besaran harga yang diharapkan oleh konsumen untuk satu buah produk selai kulit ceri kopi.

## 4.2 Hasil Penelitian

### 4.2.1 Produksi Selai Kulit Ceri Kopi

Peneliti melakukan eksperimental tahap produksi melalui *kitchen project*, eksperimen dilakukan dengan pemberian 1 faktor perlakuan berupa lokasi penanaman dari kulit ceri kopi yang dipakai, yaitu kulit ceri kopi yang berasal dari Pacet, Ciwidey dan Palasari. Sementara komposisi bahan baku diberikan perlakuan yang sama ditiap sampelnya. Komposisi yang digunakan untuk gula dan ceri kopi adalah sebesar 55:45 dengan persentase penggunaan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) sebesar 5%.

Proses produksi dilakukan melalui beberapa tahap yaitu :

- a) Sortasi Ceri Kopi
- b) Pengupasan Ceri Kopi
- c) Penghancuran Kulit Ceri Kopi
- d) Pemasakan
- e) Pengisian Selai kedalam Kemasan

### 4.2.2 Uji Organoleptik

Data yang terkumpul dari tahap uji organoleptik yang dilakukan kepada 15 orang panelis terlatih dianalisis menggunakan uji statistic non-parametrik Kruskal-Wallis dengan taraf signifikansi yang digunakan adalah 0,05 atau 5%. Hasilnya diketahui bahwa diantara ketiga sampel yang diujikan tidak terdapat perbedaan karakteristik yang signifikan karena nilai signifikansi pada semua aspek yang diujikan berada pada nilai  $>0.05$ .

Pada tahap Uji organoleptik juga peneliti melakukan analisis secara deskriptif untuk mengetahui nilai dari tiap karakteristik yang diujikan dengan hasil sebagai berikut :

- a) Rasa dengan nilai 4,00 untuk SKCK 3 dan SKCK 2 memiliki karakteristik rasa “Rasa khas kulit ceri kopi kuat” yang terasa;
- b) Warna dengan nilai 4,00 untuk semua perlakuan, memiliki karakteristik warna coklat pekat dan kategori “Warna selai coklat menarik”;
- c) Tekstur dengan nilai 4,00 untuk SKCK 1 dan SKCK 3 memiliki karakteristik “Serat pada selai berstruktur kasar”;
- d) Aroma dengan nilai 4,00 untuk SKCK 3 memiliki karakteristik aroma khas kulit ceri kopi dengan kategori “Aroma kulit ceri kopi tercium jelas”;

- e) Daya oles terhadap selai dengan nilai 4,00 untuk semua perlakuan memiliki karakteristik “Selai dapat dioles cukup merata”

#### 4.2.3 Uji Penerimaan Konsumen

Uji daya terima konsumen dilakukan kepada 100 orang responden untuk mewakili penerimaan konsumen terhadap produk selai kulit ceri kopi. Uji daya terima konsumen dilakukan dengan melakukan penilaian terhadap rasa, warna, tekstur, aroma, penampilan fisik dan penampilan kemasan produk selai kulit ceri kopi. Jumlah nilai yang diperoleh dari penilaian dari keenam karakteristik tersebut adalah sebesar 2512 poin yang artinya produk selai kulit ceri kopi dapat diterima oleh konsumen.

#### 4.2.4 Harga Jual Produk

Harga jual produk selai kulit ceri kopi yang diharapkan oleh konsumen berdasarkan hasil survey yang telah Peneliti lakukan adalah sebesar Rp 25.000. Harga ini sesuai dengan perhitungan yang telah dilakukan Peneliti dengan menerapkan komposisi harga jual yaitu *food Cost* 35% atau Rp 8362, *Labour Cost* 20% atau Rp 4778, *Overhead Cost* 30% atau Rp 7173, *Profit* 15% atau Rp 3583 sehingga diperoleh

harga jual atau *Selling Price* 100% sebesar Rp 23.896. Artinya harga hasil perhitungan berada pada nilai harga yang diharapkan oleh konsumen.

#### 4.2.5 Desain Kemasan Produk

Kemasan yang digunakan untuk produk selai kulit ceri kopi adalah jar kaca dengan volume 250gr yang diberi design kemasan berupa stiker disekeliling jar. Informasi yang tercantum dalam kemasan terdiri dari nama produk, logo produk, komposisi produk, kontak produsen dan keterangan berat bersih produk. Dari hasil survey yang dilakukan kepada 100 orang responden yang sama diketahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kemasan memperoleh poin sebesar 460, dimana 67% dari responden memilih kategori “Sangat Suka” terhadap kemasan yang digunakan. Berikut design kemasan produk selai kulit ceri kopi :



Gambar 1 Desain kemasan produk

Sumber : Data diolah Agustus 2021

## 5. Simpulan dan Saran

### 5.1 Simpulan

- 1) Produksi selai kulit ceri kopi dilakukan dengan membuat formulasi resep yang diberikan satu faktor perlakuan yaitu *origin*/lokasi penanaman ceri kopi yang terdiri dari *Arabica* Ciwidey, *Arabica* Palasari dan *Arabika* Pacet. Ketiga perlakuan tersebut diproduksi dengan rumusan formulasi resep yang sama atau komposisi bahan baku yang sama.
- 2) Hasil uji organoleptik menemukan bahwa nilai signifikansi Kruskal-Wallis pada kelima aspek yang

diujikan menunjukkan nilai  $>0,05$  yang artinya karakteristik ketiga sampel tidak berbeda nyata dan lokasi penanaman kulit ceri kopi tidak mempengaruhi karakteristik dari produk selai kulit ceri kopi. Selain itu melalui uji organoleptik juga peneliti dapat mengetahui tingkat penilaian Panelis terhadap ketiga sample yang diujikan dari beberapa aspek yang dijadikan penilaian melalui analisis deskriptif. Hasilnya, sampel dengan kode SKCK 3 menjadi produk dengan perolehan penilaian paling tinggi disemua aspek yang diujikan.

- 3) Uji daya terima konsumen dilakukan kepada 100 orang panelis konsumen yang merupakan masyarakat umum dari beragam usia, pekerjaan, latar belakang pendidikan, jenis kelamin dan pendapatan. Pengujian dilakukan dengan menilai aspek warna, rasa, aroma, tekstur, penampilan fisik dan penampilan kemasan dengan menggunakan skala hedonik. Hasil dari uji daya terima konsumen menunjukkan total nilai yang diperoleh sebesar 2512 yang berada pada kelas dengan rentang nilai

2040-2520, sehingga dapat disimpulkan bahwa produk selai kulit ceri kopi diterima oleh konsumen.

- 4) Harga jual produk selai kulit ceri kopi yang diharapkan oleh konsumen berdasarkan hasil survey yang telah Peneliti lakukan adalah sebesar Rp 25.000. Harga ini sesuai dengan perhitungan yang telah dilakukan Peneliti dengan menerapkan komposisi harga jual yaitu *food Cost* 35% atau Rp 8362, *Labour Cost* 20% atau Rp 4778, *Overhead Cost* 30% atau Rp 7173, *Profit* 15% atau Rp 3583 sehingga diperoleh harga jual atau *Selling Price* 100% sebesar Rp 23.896. Artinya harga hasil perhitungan berada pada nilai harga yang diharapkan oleh konsumen.
- 5) Kemasan yang digunakan untuk produk selai kulit ceri kopi adalah jar kaca dengan volume 250gr yang diberi design kemasan berupa stiker disekeliling jar. Informasi yang tercantum dalam kemasan terdiri dari nama produk, logo produk, komposisi produk, kontak produsen dan keterangan berat bersih produk. Dari hasil survey yang dilakukan

kepada 100 orang responden yang sama diketahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kemasan memperoleh poin sebesar 460, dimana 67% dari responden memilih kategori “Sangat Suka” terhadap kemasan yang digunakan.

## 5.2 Saran

Hasil dari penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa produk selai kulit ceri kopi mendapatkan penilaian dengan karakteristik yang baik juga diterima di masyarakat, maka dari itu produk selai kulit ceri kopi ini memiliki peluang yang besar untuk dapat dipasarkan melihat belum adanya produk serupa dipasaran. Namun untuk memaksimalkan nilai produk selai kulit ceri kopi yang lebih baik, terdapat beberapa saran yang akan peneliti sampaikan diantaranya yaitu :

1. Melihat hasil daripada uji organoleptik dan juga uji daya terima konsumen, sebagian besar panelis menginginkan produk selai kulit ceri kopi dengan cita rasa yang lebih segar sehingga Peneliti memberi saran untuk dilakukan penambahan sumber asam seperti lemon. Kemudian sebagian besar panelis pun menginginkan selai dengan

rasa serta aroma kopi yang kuat, hal ini dikarenakan sebagian besar panelis memiliki persepsi bahwa produk yang diajukan berasal dari kopi, padahal nyatanya kulit ceri kopi dan kopi itu sendiri memiliki rasa dan aroma yang berbeda. Maka Peneliti memberikan saran untuk produk dibuat dengan dua varian yaitu selai kulit ceri kopi original (dengan rasa dan aroma khas kulit ceri kopi) serta selai kulit ceri kopi dengan perisa kopi.

2. Untuk serat pada produk selai kulit ceri kopi Peneliti sarankan untuk dibuat dengan lebih halus, karena sebagian besar panelis menyukai tekstur selai yang tidak terlalu kasar. Hal ini terlihat dari hasil uji daya terima konsumen dimana karakteristik dari aspek tekstur memiliki nilai terendah yaitu dengan nilai 369.
3. Penggunaan kemasan dapat dibuat dengan berbagai gramasi agar dapat menyesuaikan dengan kebutuhan serta harga yang dikeluarkan oleh konsumen. Selain itu alternatif lain dalam penggunaan jar dapat menjadi pilihan apabila pelaku usaha menginginkan perolehan *profit* yang lebih besar.

## 6. Referensi

- A, H. P. (2015). *Ekstraksi Senyawa Antioksidn Kulit Buah Kopi : Kajian Jenis Kopi dan Lama Maserisasi*. Universitas Jember.
- Adhiansyah, A., Sudono, A., & Rizkylanfi, M. W. (2020). The Influence of Marketing Mix on Customer Purchasing Decision at The Abraham and Smith Restaurant. *The Journal Gastronomy Tourism*, 7(August), 46–58.
- Afrizon. (2015). POTENSI KULIT KOPISEBAGAI BAHAN BAKU PUPUK KOMPOS DI PROVINSI BENGKULU. *AGRITEPA*, II(1), 69–80.
- Ali, M. (2013). “ Volume 7, No. 1, Juni 2013 .” *Lisan Al-Hal*, 7(1), 19–35.
- Anonim. (2013). [ *pengujian organoleptik* ].
- Arbi, A. S. (2009). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. 1–42.
- Arsyad, M. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda ( *Cocos nucifera L* ) Influnce Of Sugar Concentration on Making Young Coconut Jam ( *Cocos nucifera L* ).

- Agriculture Technology Journal*, 1, 35–45.
- Bambang Supeno, Erwan, N. M. L. E. (2018). DIVERSIFIKASI PEMANFAATAN LIMBAH KULIT BUAH KOPI UNTUK PRODUK YANG BERNILAI EKONOMIS TINGGI DI KABUPATEN LOMBOK UTARA. *PKM-CSR*, 1, 23–25.
- Dewi, N. P. A. N. (2004). *Studi Pembuatan Daun Kelor (Moringa Oleifera)* (Vol. 55).
- Fadhilah, A. K., Priatini, W., & Rumayar, C. H. (2014). Inovasi Produk Selai Buah Naga Bercitarasa Kayu Manis Berbasis Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4, 1–5.
- Firmansyah, M. A. (2019). *Buku Pemasaran Produk dan Merek* (Issue August).
- Garis, P., Romalasari, A., Purwasih, R., & Kunci, K. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 10(1), 279–285.
- Hidayat, I., K, E. B., & Haryati, S. (2018). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAI TIMUN SURI (Cucumis melo 1 var reticulatus naudin) DENGAN BERBAGAI KONSENTRASI GULA DAN CMC. *Teknologi Hasil Pertanian*, 33, 57–73.
- Isdarmanto. (2017). *Dasar-Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata*.
- Lemhanas, J. kajian. (2012). Peningkatan Daya Saing. *Jurnal Kajian Lemhanas RI*, 14, 41–73.
- Manalu, E., Sianturi, F. A., & Manalu, M. R. (2017). PENERAPAN ALGORITMA NAIVE BAYES UNTUK MEMPREDIKSI JUMLAH PRODUKSI BARANG BERDASARKAN DATA PERSEDIAAN DAN JUMLAH PEMESANAN PADA CV . PAPAN MAMA PASTRIES. *Mantik Penusa*, 1(2).
- Mas'ula, A. U., & Palupi, H. T. (2018). PENGARUH PENAMBAHAN PEKTIN KULIT JERUK DAN SUKROSA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAI JAHE ( Zingiber Officinale ). *Teknologi Pangan*, 9(2), 132–139.

- N.L.U Sumadewi, D.H.D Puspaningrum, N. A. (2020). PKM PEMANFAATAN LIMBH KOPI DI DESA CATUR KABUPATEN BANGLI. *Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(9), 130.
- Nur, A., Suloi, F., Syam, N. F., Jufri, N., Sari, R., Mahendradatta, M., Korespondensi, P., & Juli, D. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi sebagai Upaya Pemberdayaan Ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Latimojong, Kabupaten Enrekang (Utilization of Coffe Skin (Exocar) Waste as an Effort to Empower Housewives in Latimojong Village, Enrekang District). *Agrokreatif*, 5(3), 246–250.
- Nurani, F. P. (2020). PENAMBAHAN PEKTIN , GULA , DAN ASAM SITRAT DALAM PEMBUATAN SELAI DAN MARMALADE BUAH-BUAHAN. *Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 27–32.
- Putri, R. R. S. P., Sudono, A., & Handyastuti, I. (2018). Inovasi Produk Bubuk Cincau Hijau Berbasis Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4.
- Putu, D., Apsari, N., Istri, C., & Marsiti, R. (2019). PEMANFAATAN KULIT MELON MENJADI SELAI. *Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1), 23–32.
- Rai, I. G. B. (2014). *PENGANTAR INDUSTRI*.
- Sari, M. R. (2019). *INOVASI PRODUK MINI ROLL CAKE DENGAN PENAMBAHAN UBI JALAR CILEMBU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN Universitas Pendidikan Indonesia*.
- Sastra, H., & Bawono, S. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Biji Kopi Sebagai Bahan Kompos dan Cascara. *Jurnal Abdimas Hasil Pengabdian Di Lapangan*, 1(1), 55–61.
- Shinta, A. (2011). *Manajemen pemasaran*. UB Press. <http://www.ubpress.ub.ac.id>
- Skin, S., Klingel, T., Kremer, J. I., Gottstein, V., & Rezende, T. R. De. (2020). foods A Review of Co ff ee By-Products Including Leaf ., *Foods*, 9(665).
- Sucipta, I. N., Suriarsih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *PENGEMASAN PANGAN Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Udayana University Press.

<http://penerbit.unud.ac.id>

Disusun Oleh : NURLAILA TR.

- Sulihono, A., Tarihoran, B., & Agustina, T. E. (2012). JENIS PELARUT TERHADAP EKSTRAKSI PEKTIN DARI KULIT JERUK BALI ( CITRUS MAXIMA ). *Jurnal Teknik Kimia*, 18(4), 1–8.
- Susilawati, M. (2015). *Perancangan Percobaan*. Universitas Udayana.
- Syarief, R. (2008). Pengemasan Pangan “You don’t get second chance to make a first impression.” *Industri Kemasan Indonesia*, 1–27.
- Taolin, A. P., & Nugroho, S. (2016). Potensi Heritage Yang Dimiliki Oleh Desa Wisata Tamkesi Kabupaten Timor Tengah Utara Sebagai Daya Tarik Wisata. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 4(2), 96. <https://doi.org/10.24843/jdepar.2016.v04.i02.p16>
- Trisnowati, N. (2012). *PRAKTEK PRODUKSI PEMBUATAN SELAI APEL ( Malus sylvestris Mill ) Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Dari Persyaratan Guna Mencapai Gelar Ahli Madya Teknologi Hasil Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta*
- Utthavi, W. H., & Sumerta, I. G. A. (2017). ANALISIS PENGENDALIAN FOOD COST PADA GTBV HOTEL & CONVENTION - BALI. *Jurnal Bisnis Dan Kewirausahaan*. <https://doi.org/10.31940/jbk.v13i3.727>
- Wahyuni, S. (2013). TEORI KONSUMSI DAN PRODUKSI DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM. *Akuntabel*, 10(1), 74–79.
- Windy Febrianti R. A, L. S. (2018). *PENGARUH PERBEDAAN JENIS PENGAWET DAN SUHU PENYIMPANAN TERHADAP UMUR SIMPAN MINUMAN SODA KULIT BUAH KOPI*.
- Zainal, V. R., Ramly, M., Mutis, T., & Arafah, W. (2015). Manajemen sumber daya manusia. In *Jakarta: Rajawali Pers*.
- Zakiah, A. N. (2018). INOVASI PRODUK SELAI JERAMI NANGKA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN. *Repository.Upi.Edu*.