

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA PADA PEMANFAATAN BAGIAN
RUAHAN KOPI (*Coffea sp.*) UNTUK PRODUK KESEHATAN DI
KELOMPOK TANI KOPI MANGLAYANG KABUPATEN BANDUNG**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Farmasi

OVILIA SOPIANY SOBARI

A 172 018



SEKOLAH TINGGI FARMASI INDONESIA

YAYASAN HAZANAH

BANDUNG

2021

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA PADA PEMANFAATAN BAGIAN
RUAHAN KOPI (*Coffea* sp.) UNTUK PRODUK KESEHATAN DI
KELOMPOK TANI KOPI MANGLAYANG KABUPATEN BANDUNG**

OVILIA SOPIANY SOBARI

A 172 018

08 Oktober 2021

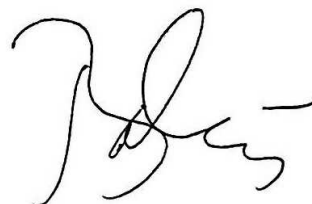
Disetujui Oleh

Pembimbing



Pupung Ismayadi, S.T, M.M

Pembimbing



Ir. Bambang Prawira

KUTIPAN

Kutipan atau saduran baik sebagian ataupun seluruh naskah, harus menyebut nama pengarang dan sumber aslinya, yaitu Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia.

KUTIPAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk Orang – orang tersayang terutama untuk kedua OrangTua saya, Papah dan Mamah. Terimakasih telah memberikan waktu, tenaga dan materi hingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini. Terimakasih untuk motivasi dan dorongan yang tak terhingga sampai saya bisa menyelesaikan skripsi ini . Untuk semua teman-teman yang telah berjuang. Terima kasih selalu mendengarkan keluh kesah dan membantu selama penyusunan skripsi ini.

ABSTRAK

Biji kopi arabika *defect* adalah limbah yang berpotensi untuk menggantikan bahan kimia sintesis sebagai bahan aktif dalam formulasi perawatan kulit dan kosmetik. Biji kopi arabika mengandung golongan senyawa flavonoid, tannin, saponin, alkaloid, steroida menunjukkan bahwa senyawa tersebut mempunyai aktivitas antioksidan yang sangat baik untuk pencegahan penyakit efek berbahaya dari radiasi ultraviolet yang dibuat dalam sediaan kosmetik. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui produk kosmetik apasaja yang dapat dibuat dan apakah produk tersebut layak dikembangkan menjadi sebuah usaha baru. Penentuan biaya produksi dan harga jual merupakan hal yang sangat penting dilakukan dalam proses produksi agar mendapat laba yang optimal. Oleh karena itu, dilakukan proyeksi penjualan selama lima tahun dan dilakukan analisis kelayakan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk yang dapat dibuat yaitu Lotion , Sabun, dan Krim *Scrub* . Dari hasil proyeksi penjualan mendapatkan hasil laba positif dan memenuhi empat aspek analisis kelayakan usaha.

Kata Kunci : Biji kopi Arabica *defect*, Antioksidan, Produk Kosmetik, Proyeksi Penjualan.

ABSTRACT

Defective Arabica coffee beans are waste that has the potential to replace synthetic chemicals as active ingredients in skin care and cosmetic formulations. Arabica coffee beans contain a class of flavonoid compounds, tannins, saponins, alkaloids, steroids indicating that these compounds have excellent antioxidant activity for the prevention of harmful effects of ultraviolet radiation made in cosmetic preparations. The purpose of this research is to find out what cosmetic products can be made and whether these products are feasible to be developed into a new business. Determination of production costs and selling prices is very important in the production process in order to get optimal profit. Therefore, sales projections are carried out for five years and a business feasibility analysis is carried out. The results showed that the products that can be made are Lotion, Soap, and Scrub Cream. From the results of sales projections, positive profits are obtained and fulfill four aspects of business feasibility analysis.

Keywords: *Defect Arabica coffee beans, Antioxidants, Cosmetic Products, Sales Projection.*

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim.

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena berkat segala rahmat dan ridho-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penulisan skripsi yang berjudul **ANALISIS KELAYAKAN USAHA PADA PEMANFAATAN BAGIAN RUAHAN KOPI (Coffea sp.) UNTUK PRODUK KESEHATAN DI KELOMPOK TANI KOPI MANGLAYANG KABUPATEN BANDUNG.**

Penelitian dan penulisan skripsi ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Farmasi di Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Pupung Ismayadi, ST, M.M dan Ir. Bambang Prawira selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, nasihat, dukungan dan semangat yang sangat berarti dalam penyusunan skripsi ini.

Dalam menyelesaikan skripsi ini juga, penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dari berbagai pihak akan sulit bagi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Oleh karena itu dengan kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. apt. Adang Firmansyah, M.Si. selaku Ketua Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia.
2. apt. Dewi Astriany, M.Si. selaku Wakil Ketua I Bidang Akademik Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia.
3. apt. Revika Rachmaniar, M.Farm. selaku Ketua Program Studi Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia.

4. Dr. apt. Diki Prayugo W, M.Si. selaku Dosen Wali yang telah membimbing dan memberi nasehat selama melaksanakan perkuliahan di Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia.
5. Seluruh dosen, staf administrasi, serta seluruh karyawan Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia yang telah memberikan ilmu, pengalaman dan bantuan yang telah diberikan selama penulis berkuliah.
6. Kedua orang tua yang telah memberikan perhatian, semangat, dan dukungan baik moril maupun materil hingga skripsi ini dapat selesai.
7. Kelompok Tani kopi Manglayang Bandung yang telah sedia membantu dalam pekerjaan di lapangan.
8. Rekan-rekan mahasiswa angkatan 2017 yang telah berjuang bersama hingga akhir program S1 Farmasi di Sekolah Tinggi Farmasi Indonesia.
9. Semua pihak yang tidak dapat diucapkan satu persatu yang telah memberikan perhatiannya dan dukungannya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kesalahan dan kekurangan karena pengetahuan yang masih sangat terbatas. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati diharapkan masukan berupa kritik dan saran yang bersifat membangun untuk perbaikan di masa yang akan datang. Penulis berharap semoga penelitian ini akan memberikan manfaat khususnya bagi penulis sendiri dan umumnya bagi pihak lain yang berkepentingan untuk pengembangan ilmu pengetahuan khususnya dibidang farmasi.

Bandung, 2021

Ovilia Sopiany Sobari

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|-----------|
| LEMBAR PENGESAHAN | i |
| KUTIPAN | ii |
| KUTIPAN | iii |
| ABSTRAK | iv |
| <i>ABSTRACT</i> | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR TABEL | x |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah | 2 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 3 |
| 1.5 Waktu dan Tempat Penelitian | 3 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| 2.1 Asal Usul Tanaman Kopi | 4 |
| 2.2 Jenis-Jenis Tanaman Kopi di Indonesia | 6 |
| 2.3 Pengolahan Kopi | 8 |
| 2.3.1 Pemrosesan Pasca Panen | 8 |
| 2.3.2 Pemanggangan Kopi | 10 |
| 2.4 Komposisi Produk Samping Kopi | 11 |
| 2.4.1 Sekam Kopi | 11 |
| 2.4.2 <i>Pulp</i> | 11 |
| 2.4.3 <i>Silverskin</i> | 12 |
| 2.4.4 Biji Kopi <i>defect</i> | 12 |
| 2.4.5 Ampas Kopi | 13 |
| 2.5 Potensi Produk yang Dapat Dihasilkan | 13 |
| 2.5.1 Lotion..... | 14 |
| 2.5.2 Krim | 14 |
| 2.5.3 Sabun | 14 |
| 2.6 Analisis Kelayakan Usaha..... | 15 |
| 2.6.1 Analisis Produk ... | 15 |
| 2.6.2 Analisis Pemasaran..... | 16 |
| 2.6.3 Analisis Organisasi / Manajemen | 17 |
| 2.4.4 Analisis Keuangan | 18 |
| BAB III TATA KERJA | 19 |

| | |
|--|-----------|
| 3.1 Jenis dan Sumber Data | 19 |
| 3.2 Teknik Analisis Data | 19 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 20 |
| 4.1 Profil Perkebunan Kopi Manglayang | 20 |
| 4.2 Analisa Produk Biji Kopi <i>Reject</i> | 20 |
| 4.2.1 Lotion | 22 |
| 4.2.2 Krim | 23 |
| 4.2.3 Sabun..... | 23 |
| 4.2.4 Pertimbangan Bahan Baku | 24 |
| 4.3 Asumsi Yang Digunakan. | 25 |
| 4.3.1 Asumsi Biaya Panen Kopi Manglayang | 25 |
| 4.3.2 Asumsi Biaya Produksi dan Harga Jual | 26 |
| 4.3.3 Asumsi Operasional..... | 27 |
| 4.4 Proyeksi Penjualan | 28 |
| 4.5 Analisa Pasar..... | 30 |
| 4.6 Analisa Organisasi | 30 |
| 4.7 Analisa Kelayakan Usaha | 31 |
| BAB V SIMPULAN DAN SARAN PENELITIAN SELANJUTNYA | 33 |
| 5.1 Simpulan | 33 |
| 5.2 Saran Penelitian Selanjutnya | 33 |
| DAFTAR PUSTAKA | 34 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 4.1 Formulasi Basis Lotion | 22 |
| Tabel 4.2 Formulasi Basis Krim | 23 |
| Tabel 4.3 Formulasi Basis Sabun Cair | 24 |
| Tabel 4.4 Tabel Pertimbangan Bahan Baku | 24 |
| Tabel 4.5 Asumsi Biaya Panen Kopi Manglayang | 25 |
| Tabel 4.6 Asumsi Biaya Produksi dan Harga Jual | 25 |
| Tabel 4.7 Asumsi Operasional | 27 |
| Tabel 4.8 Proyeksi Penjualan | 28 |
| Tabel 4.9 Analisis Kelayakan Usaha | 32 |

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1988. *Budidaya Tanaman Kopi*. Yogyakarta(ID): Kanisius.
- Abdul Halim dkk. 2012. *Akuntansi Sektor Publik Akuntansi Keuangan Daerah*. Edisi Ke-4. Jakarta: Salemba Empat.
- Alves, R.C., Oliveira, M.B.P.P., Casal, S., 2011. Coffee authenticity. In: Oliveira, M.B.P.P., Mafra, I., Amaral, J.S. (Eds.), *Current Topics on Food Authentication*. Transworld Research Network, Kerala, India.
- Asano, I., Fujii, S., Mutoh, K., Takao, I., Ozaki, K., Nakamuro, K., Matsushima, T., 2006. Mannooligosaccharide composition for body fat reduction. *WO* 2006/036208.
- Astawan M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Ballesteros, L.F., Teixeira, J.A., Mussatto, S.I., 2014. Chemical, functional, and structural properties of spent coffee grounds and coffee silverskin. *Food Bioproc. Technol.* 7 (12), 3493–3503.
- Barringer, Bruce R. Dan Ireland, R. Duane. (2010). *Entrepreneurship: successfully launching new ventures*. Upper Saddle River, NJ: Pearson Prentice Hall.
- Borrelli, R.C., Esposito, F., Napolitano, A., Ritieni, A., Fogliano, V., 2004. Characterization of a new potential functional ingredient: coffee silverskin. *J. Agr. Food Chem.* 52 (5), 1338–1343.
- Carneiro, L.M., Silva, J.P.A., Mussatto, S.I., Roberto, I.C., Teixeira, J.A., 2009. Determination of total carbohydrates content in coffee industry residues. In: *Book of abstracts of the 8th International Meeting of the Portuguese Carbohydrate Group*. Braga, Portugal: GLUPOR.
- Costa, A.S.G., Alves, R.C., Vinha, A.F., Barreira, S.V.P., Nunes, M.A., Cunha, L.M., Oliveira, M.B.P.P., 2014. Optimization of antioxidants extraction from coffee silverskin, a roasting by-product, having in view a sustainable process. *Ind. Crops Prod.* 53, 350–357.
- Esquivel, P., Jiménez, V.M., 2012. Functional properties of coffee and coffee by products. *Food Res. Int.* 46 (2), 488–495.
- Farah, A., Donangelo, C.M., 2006. Phenolic compounds in coffee. *Braz. J. Plant Physiol.* 18 (1), 23–36.
- Farah, A., Santos, T.F., 2015. The coffee plant and beans: an introduction. In: Preedy, V.R. (Ed.), *Coffee and Health and Disease Prevention*. Academic Press, London, United Kingdom.

- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). *Global Food Losses and Food Waste—Extent, Causes and Prevention*; FAO: Rome, Italy, 2011; ISBN 9789251072059.
- Franca, A.S., Oliveira, L.S., 2009. Coffee processing solid wastes: current uses and future perspectives. In: Ashworth, G.S., Azevedo, P. (Eds.), *Agricultural Wastes*. Nova Science Publishers, New York (Chapter 8).
- G. Newnan, Donald., 1990. *Engineering Economic Analysis*. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Giannetti, B.F., Ogura, Y., Bonilla, S.H., Almeida, C.M.V.B., 2011. Accounting energy flows to determine the best production model of a coffee plantation. *Energy Pol.* 39 (11), 7399–7407.
- Gitosudarmo, Indriyo., dan Basri. 2002. *Manajemen Keuangan Edisi 4*. Yogyakarta: BPFE
- Hambali, E., A. Suryani, dan M. Rivai. 2005. *Membuat Sabun Transparan Untuk Gift Dan Kecantikan*. Penebar Plus. Jakarta.
- Husein Umar. 2011. *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis. Edisi Kedua*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Indrawanto C, Kamawati E, Munarso, Prastowo SJ, Rubijo B, Siswanto. 2010. *Budidaya dan Pascapanen Kopi*. Bogor(ID): Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Kasmir. 2010. *Pengantar Manajemen Keuangan*. Prenada Media. Jakarta
- Kemenperin, 2019, *Making Indonesia 4.0*, Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.
- Kotler, Philip dan Armstrong, Gary, (2014), *Principles of Marketing*, 12th Edition, Jilid 1 Terjemahan Bob Sabran Jakarta : Erlangga.
- McLaney, E., 2006, *Business Finance Theory and Practice*, Pearson Education Limited, London.
- Mussatto, S.I., Machado, E.M.S., Martins, S., Teixeira, J.A., 2011a. Production, composition, and application of coffee and its industrial residues. *Food Bioproc. Technol.* 4, 661–672.
- Najiyati S, Danarti. 2012. *Kopi, Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Jakarta(ID): PT. Penebar Swadaya.
- Napolitano, A., Fogliano, V., Tafuri, A., Ritieni, A., 2007. Natural occurrence of ochratoxin A and antioxidant activities of green and roasted coffees and corresponding byproducts. *J. Agr. Food Chem.* 55 (25), 10499–10504.

- Panggabean E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta (ID): Agro Media Pustaka.
- Raharjo P. 2012. *Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Trias QD, editor. Jakarta (ID): Penerbit Swadaya
- Ramakshmi, K., Kubra, I.R., Rao, I.J., 2007. Physico-chemical characteristics of green coffee: comparison of graded and defective beans. *J. Food Sci.* 72 (5), 5333-5337.
- Roefeliana Insani. 2007. *Analisis Kelayakan Finansial Produk Madu dalam Kemasan Sachet*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Selang, Christian A.D. 2013. "Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Pengaruhnya Terhadap Loyalitas Konsumen Pada Freshmart Bahu Manado". *Jurnal EMBA*, Vol. 1, No. 3, pp. 71 - 80.
- Subroto MA. 2008. *Real Food, True Health. Makanan Sehat Untuk Hidup Lebih Sehat*. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Winarno FG, Puspitasari NL dan Kusnandar F.. 1995. *Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI, Jakarta.