

**PERENCANAAN DAN PEMBUATAN
BISNIS MINUMAN KOPI MADU
“KOPIDU” (TINJAUAN ASPEK
PRODUKSI)**

Nama : Amanah
Nim : 5103181291
Dosen Pembimbing : Tri Handayani, SE., M.Si

ABSTRAK

Proyek tugas akhir ini berjudul Perencanaan dan Pembuatan Bisnis Minuman Kopi Madu “KOPIDU” “(Tinjauan aspek Produksi)”. Tujuan umum dari proyek akhir ini adalah untuk mengetahui bagaimana perencanaan dan pembuatan bisnis minuman kopi madu “KOPIDU”. Tujuan khusus proyek akhir ini yaitu untuk mengetahui bahan baku yang digunakan, Untuk mengetahui bagaimana proses produksi minuman kopi madu “KOPIDU”, serta untuk mengetahui kendala dan solusi yang dihadapi saat proses produksi. Metode pelaksanaan proyek terdiri dari empat tahap yaitu Persiapan Proyek, Pelaksanaan Proyek, Penyelesaian Proyek, dan Pelaporan Proyek. Hasil akhir dari produk ini adalah Menghasilkan produk baru minuman kopi madu Proses produksinya yaitu terbagi menjadi beberapa tahap: Proses Penyediaan Bahan Baku Produksi, memanaskan air sampai mendidih, melarutkan semua bahan seperti madu, gula dan kopi, proses menghaluskan biskuit , Pencampuran Bahan yang sudah dilarutkan, dan Memasukkan minuman yang sudah jadi kedalam kemasan botol. Kendala yang dihadapi Sulitnya mendapatkan bahan baku utama madu yang benar-benar asli tanpa adanya campuran dari cairan lain seperti air. dan madu yang asli sulit untuk didapatkan. Solusi yang dilakukan adalah membeli bahan baku secara banyak dan karena madu yang banyak bercampur air maka dalam takaran madu lebih banyak digunakan untuk mendapatkan rasa yang lebih nikmat dan bau yang wangi.

Kata Kunci : Perencanaan, Bisnis, Minuman, Kopi, Madu, Kopidu, Produksi

**BUSINESS PLANNING AND
PRODUCTION HONEY COFFEE
DRINK "COFFEE" (PRODUCTION
ASPECT REVIEW)**

Name : Amanah
Nim : 5103181291
Supervisor : Tri Handayani, SE., M.Si

ABSTRACT

This final project is entitled Planning and Manufacture of Honey Coffee Beverage Business "KOPIDU" "(Overview of Production aspects)". The general objective of this final project is to find out how to plan and manufacture a honey coffee beverage business "KOPIDU". The specific objectives of this final project are to find out the raw materials used, to find out how the production process of the "KOPIDU" honey coffee drink, and to find out the obstacles and solutions faced during the production process. The project implementation method consists of four stages, namely Project Preparation, Project Implementation, Project Completion, and Project Reporting. The final result of this product is to produce a new product, honey coffee drink. The production process is divided into several stages: The process of providing raw materials for production, heating water to boiling, dissolving all ingredients such as honey, sugar and coffee, refining biscuits, mixing diluted, and Putting finished drinks into bottles. Constraints faced The difficulty of obtaining the main raw material for honey that is really genuine without a mixture of other liquids such as water. and real honey is hard to find. The solution taken is to buy a lot of raw materials and because there is a lot of honey mixed with water, the amount of honey is used more to get a more delicious taste and fragrant smell.

Keywords: *Planning, Business, Beverage, Coffee, Honey, Kopidu, Production*