

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Proyek

Perkembangan zaman dapat mempengaruhi pola pikir manusia dari masa ke masa baik secara langsung maupun tidak langsung, seperti halnya dengan perkembangan bisnis minuman setiap tahunnya selalu mengikuti perkembangan zaman. Berbagai macam bisnis yang muncul setiap tahunnya mulai dari bisnis kuliner sampai dengan bisnis jajanan ataupun minuman. Sebelum memulai bisnis pengusaha harus membuat strategi dalam berbisnis agar nantinya bisa memudahkan dalam menjalankan bisnis tersebut. Perencanaan dalam memulai bisnis sangat diperlukan karena dari itulah kita dapat mengetahui perkembangan bisnis di tahun yang akan datang.

Kopi madu “KOPIDU” ini dibuat dari produk-produk yang berkualitas dan terjamin khasiatnya, karena kopi madu “KOPIDU” ini terbuat dari bahan-bahan alami. Sebelum kami memproduksi minuman ini kami terlebih dahulu melihat bahan-bahan yang akan kami gunakan. Dilihat dari segi manfaatnya kopi madu ini mempunyai manfaat yang sangat banyak diantaranya: menambah stamina tubuh, mencegah obesitas, mencegah stroke, dan penyakit jantung.

Kopi madu “KOPIDU” merupakan produk baru dikarenakan produk ini adalah gabungan minuman antara kopi dan madu yang kita ketahui khasiatnya sangat baik bagi tubuh. Dimana kami membuat produk ini bukan hanya untuk mementingkan keuntungan tetapi kami mencoba untuk menciptakan produk ini membuat konsumen suka akan rasa dan khasiatnya. Kenapa kopi madu, karena produk ini adalah produk yang terbuat dari bahan-bahan yang telah banyak diketahui oleh masyarakat banyak yaitu dimana bahan bakunya adalah madu dan kopi.

Melihat perkembangan dunia kopi sekarang ini, sangat mudah bagi kita untuk mendapatkan berbagai jenis kopi. Bukan hanya itu saja kita juga bisa memilih berbagai jenis kopi apa saja yang kita inginkan sesuai dengan selera

masing-masing.

Berdasarkan fenomena diatas maka sangat cocok dan potensial bila kami mendirikan usaha jualan kopi madu “KOPIDU”, dimana dari segi rasa memenuhi rasa enak, dari segi khasiat dari kopimadu sesuai dengan apa yang diinginkan oleh konsumen karena mengandung banyak sekali manfaatnya. Untuk menambahkan madu pada kopi, ada baiknya memilih madu original. Bagaimana dengan karakter rasa kopi setelah ditambah madu. Mengacu pada kopi kapal api, memilih kopi yang tepat juga menjadi pertimbangan khusus. Dalam menambahkan madu, perlu diperhitungkan kadarnya, apakah satu sendok teh atau 2 sendok teh, berapa banyaknya yang harus kita buat sesuai selera konsumen. Mungkin karakter rasa kopi dan madu tidak bisa bertemu, dengan mencoba brand kopi madu, mungkin akan menemukan keeksotisan rasa dari kopi dan madu ini kepada konsumen.

1.2 Identitas Proyek

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan. Maka Identifikasi masalah yang ada yaitu, Bagaimana Perencanaan dan Pembuatan Minuman Kopi Madu “KOPIDU”?

1.3 Tujuan Proyek

Berdasarkan identifikasi proyek yang di paparkan di atas tujuan dari proyek akhir Perencanaan dan Pembuatan Usaha Produk Minuman Kopi Madu, yaitu:

1.3.1 Tujuan Umum Proyek

Tujuan umum untuk proyek Tugas Akhir perencanaan pembuatan usaha bisnis minuman Kopi Madu ini adalah untuk mengetahui bagaimana perencanaan dan pembuatan usaha bisnis minuman Kopi Madu.

1.3.2 Tujuan Khusus Proyek

Tujuan khusus untuk proyek tugas akhir perencanaan pembuatan usaha minuman Kopi Madu adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui Bahan baku yang di butuhkan

2. Untuk mengetahui bagaimana proses produksi pembuatan minuman Kopi Madu “KOPIDU”.
3. Untuk mengetahui kendala dan solusi dalam pembuatan minuman Kopi Madu “KOPIDU”

1.4 Manfaat Proyek

Berdasarkan penelitian ini manfaat yang diharapkan adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Sebagai sarana untuk menerapkan pengetahuan yang diperoleh dalam perkuliahan dengan praktek sesungguhnya di lapangan dan sebagai salah satu syarat menempuh Diploma (D-III) Administrasi Bisnis. Diharapkan proyek akhir ini dapat dijadikan sebagai salah satu sarana untuk meningkatkan pengembangan kreatifitas dan inovasi penulis.

2. Bagi Pihak Lain

Diharapkan proyek akhir ini dapat memberikan alternatif dan informasi minuman baru yang enak dan gurih bagi masyarakat dengan bahan baku Kopi dan Madu yang memberikan banyak manfaat dengan bahan yang mudah didapatkan dipasar. Diharapkan proyek akhir ini dapat membantu untuk meningkatkan nilai pendapatan bagi para pedagang Kopi.

1.5 Tempat Pelaksanaan Proyek

Tempat Pelaksanaan proyek perencanaan bisnis dan pembuatan bisnis minuman Kopi Madu (Aspek Produksi) dilakukan di Bengkalis. Yang akan dilakukan pada bulan September. selain itu proses promosi dan penjualan akan dilakukan melalui media *Online* dengan menggunakan sistem order seperti *WhatsApp*, *Facebook*, dan *Instagram*.

1.6 Sistematika Penulisan Laporan

Berdasarkan dari pengertian latar belakang proyek diatas maka dapat diambil kesimpulan bahwa Sistematika Penulisan dari laporan proyek perencanaan dan pembuatan bisnis minuman Kopi Madu di Kabupaten Bengkalis disusun untuk memberikan gambaran umum tentang proyek yang dibuat, Sistematika penulisan proposal laporan proyek akhir adalah sebagai berikut:

BAB 1 : PENDAHULUAN

Pada bab ini penulis menjelaskan mengenai latar belakang proyek, identifikasi proyek, tujuan, tempat pelaksanaan proyek, manfaat proyek, dan sistematika penulisan suatu proyek di dalam laporan tugas akhir.

BAB 2 : TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini berisi uraian teoritis variabel-variabel proyek akhir meliputi perencanaan bisnis dan peluang bisnis, serta teori khusus proyek akhir pada bagian masing-masing.

BAB 3 : METODA DAN PROSES PENYELESAIAN PROYEK

Pada bab ini berisi uraian rencana persiapan proyek, rencana pelaksanaan proyek, rencana penyelesaian proyek, dan rencana pelaporan proyek.

BAB 4 : HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini berisi profil kegiatan, laporan pelaksanaan kegiatan proyek, dan laporan pelaksanaan kegiatan proyek.

BAB 5: PENUTUP

Pada bab ini berisi rangkuman hasil proyek akhir dalam bab-bab sebelumnya yang ditulis dalam suatu kesimpulan, serta sasaran sebagai rekomendasi untuk perbaikan di tempat proyek akhir.