

Strategi Pengembangan Kopi Jahe Cabe Jamu

Development Strategy of Ginger and Chili Herbal Coffee

Lia Kristiana^{#1}, Rizkiyanto Abdurrahman^{*2}

[#]Jurusan Agroteknologi, Universitas Islam Madura, Jln. PP Miftahul Ulum Bettet Pamekasan

^{*}Jurusan PSDA, Universitas Trunojoyo Madura, Jln. Raya Telang 2 Kamal Bangkalan

¹Uim.liakristiana@gmail.com

ABSTRAK

Pemanfaatan cabe jamu dikombinasikan dengan kopi dan jahe sebagai bentuk inovasi baru dalam pemanfaatan produk pertanian melalui pemberian nilai tambah ekonomi dalam bentuk produk kopi jahe cabe jamu. Sehingga tercipta rasa yang unik dan menyegarkan. Tujuan Penelitian yaitu untuk merumuskan strategi pengembangan kopi jahe cabe jamu. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (purposive) di PT.Bisma Universitas Islam Madura dengan alasan PT Bisma adalah satu-satunya produsen kopi jahe cabe jamu di Kabupaten Pamekasan. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik purposive sampling. Adapun metode analisis data yang digunakan Untuk menjawab tujuan penelitian yaitu menggunakan analisis SWOT yang kemudian dipilah dalam IFAS dan EFAS. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa produk kopi jahe cabe jamu berada dalam kondisi Hold dan Maintain (menjaga dan mempertahankan). Strategi pengembangan yang dapat dilakukan adalah PT. Bisma harus tetap menjaga dan mempertahankan kualitas keunikan produk dan perusahaan perlu kiranya untuk melakukan pengembangan dan peningkatan baik dari produk, kemasan maupun pelayanan. Selain itu Peningkatan dan mempertahankan kualitas produk pt. Bisma perlu memiliki alur SOP yang jelas untuk setiap proses produksinya.

Kata kunci —Strategi , Kopi Jahe Cabe Jamu, SWOT

ABSTRACT

The use of herbal chilies combined with coffee and ginger as a new form of innovation in the use of agricultural products through the provision of added economic value in the form of ginger chili herbal coffee products. This creates a unique and refreshing taste. The purpose of the study was to formulate a strategy for developing ginger coffee, chili jamu. The location of the research was determined purposively at PT. Bisma, Islamic University of Madura, on the grounds that PT Bisma was the only producer of coffee, ginger, chili, herbal medicine in Pamekasan Regency. Sampling technique on This research uses purposive sampling technique. The data analysis method used to answer the research objectives is to use a SWOT analysis which then follow:sorted into IFAS and EFAS. Based on the results of the study, it showed that the ginger chili herbal coffee product was in a Hold and Maintain condition. The development strategy that can be done is PT. Bisma must maintain and maintain the quality of unique products and companies need to develop and improve both products, packaging and services. In addition, improving and maintaining the product quality of PT. Bisma needs to have a clear SOP flow for each of its production processes

Keywords — SWOT, Coffee Ginger Chili Jamu, Strategy

1. Pendahuluan

Salah satu tanaman yang mempunyai peluang usaha yang cukup menjanjikan adalah melakukan Budidaya tanaman cabe jamu (*Piper Retrofractum Vohl*). Hal tersebut disebabkan karena semakin lama permintaan cabe jamu kering akan semakin meningkat. Salah satu contoh rempah yang biasa digunakan sebagai tambahan bumbu dapur yaitu Cabe jawa. Adapun cabe jawa ini digunakan sebagai tambahan pada minuman seperti, bandrek, kopi jamu, wedang secang, bir pletok, bajigur dan wedang jahe selain itu cabe jamu juga dijadikan tambahan pada bumbu dapur seperti kare, gulai, sate padang, soto, sambal, oseng tempe [1]. Tanaman cabe jamu (*Piper retrofractum Vahl*). Merupakan salah satu komoditi perkebunan yang mampu mendukung berdiri nya beberapa industry.

Keamanan produk menjadi salah satu pertimbangan bagi masyarakat dalam menentukan pilihan produk yang aman. Sehingga hal tersebut menyebabkan Semakin tingginya minat masyarakat dan pesatnya pertumbuhan jumlah industri pada jamu tradisional salah satunya adalah produk dari kopi jahe cabe jamu. Permintaan cabe jamu akan meningkat jumlahnya seiring dengan banyaknya industri jamu dan produksi jamu. Berdasarkan data dari data dari Dinas Kehutanan dan Perkebunan Sumenep (2012) [2]. Hasil produksi Cabe Jamu 8500 ton karena produksinya masih rendah (Ruhnayat dan Taryono, 2008 [3]). Produksi cabe jamu belum dapat memenuhi permintaan tersebut.

Kandungan bahan kimia pada cabe obat memiliki beberapa khasiat dalam kesehatan manusia. Pada bagian akar mengandung piperine, piplartine dan piperlonguminine Pada bagian buah mengandung zat pedas piperine, chavicine, palmetic acids, tetrahydropiperidic acids, piperidin, minyak atsiri dan menekan susunan saraf pusat.. Pada langkah selanjutnya, pengolahan memegang peranan dalam meningkatkan khasiat dan manfaat dari cabe obat atau tanaman cabe jamu. Pengolahan ini berupa cara pemakaian cabe jamu dan manfaat yang diberikan dari racikanya. Dimana manfaat yang dapat diperoleh setelah mengkonsumsi cabe jamu antara lain menyembuhkan kejang perut, pembersihan rahim, dan obat kuat. Dengan

uraian khasiat dan manfaat tanaman cabe jamu dapat diolah pada bagian buah, akar dan daun cabe jamu.

Salah satu komoditi yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi dan berperan penting sebagai sumber devisa negara yaitu Kopi. [4]. Produk olahan kopi pada umumnya yang biasa digunakan yaitu dan ekstraksi biji tanaman kopi [5]. Kopi merupakan tanaman perkebunan yang memiliki cita rasa khas seperti flavor dan aftertace sehingga dikenal sebagai bahan penyegar. Berdasarkan data data yang bersumber dari BPS, Kementan, jurnal dan majalah pertanian menunjukkan Bahwa tingkat konsumsi kopi dunia akan terus meningkat. Sehingga diramalkan bisnis kopi dimasa yang akan sangat potensial dan tetap menjanjikan pasar. Dengan semakin berkembangnya teknologi produksi dan Seiring dengan hal tersebut dengan meningkatnya kesadaran konsumen akan nilai produk kopi maka para produsen dituntut untuk dapat melakukan perubahan-perubahan (inovasi) terhadap produknya. Kopi cabe jamu memiliki peluang yang sangat besar kedepannya. Pemanfaatan cabe jamu dikombinasikan dengan kopi dan jahe sebagai bentuk inovasi baru dalam pemanfaatan produk pertanian melalui pemberian nilai tambah ekonomi dalam bentuk produk kopi jahe cabe jamu. Sehingga tercipta rasa yang unik dan menyegarkan. sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang strategi pengembangan produk kopi jahe cabe jamu.

2. Metode

Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (purposive) di PT. Bisma Universitas Islam Madura dengan alasan PT Bisma adalah satu-satunya produsen kopi jahe cabe jamu di Kabupaten Pamekasan. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik purposive sampling, yaitu teknik pengambilan sampel dengan beberapa pertimbangan [6]. Adapun pertimbangan yang dimaksud yaitu secara kemampuan, pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki oleh responden. Adapun responden dalam penelitian ini sebanyak 4 orang yaitu bagian produksi, pemasaran, dinas koperasi dan dinas perindustrian dan perdagangan. Adapun metode analisis data yang



digunakan Untuk menjawab tujuan penelitian yaitu menggunakan analisis SWOT yang kemudian dipilah dalam IFAS dan EFAS [7].

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Identifikasi Faktor Internal kopi jahe cabe jamu di PT.Bisma

Hasil identifikasi faktor internal produksi kopi jahe cabe jamu di PT. Bisma sebagai berikut.

3.1.1. Kekuatan

– Bahan Baku

Bahan baku cabe jamu sangat melimpah di daerah madura, khususnya didaerah sumenep dan pamekasan. Begitu juga dengan ketersediaan jahe madura Sehingga dengan adanya bahan baku yang melimpah tersebut merupakan suatu kekuatan dalam melakukan produksi kopi jahe cabe jamu.

– Rasa yang unik

Kopi jahe cabe jamu memiliki rasa yang unik, yaitu kopi yang memiliki rasa sedikit pedas. Hal tersebut disebabkan karena penggunaan bahan baku cabe jamu. Sehingga rasa kopi jahe cabe jamu ini memiliki keunikan tersendiri pada rasa nya.

– Khasiat kopi jahe cabe jamu

Kandungan bahan kimia pada cabe jamu memiliki beberapa khasiat pada kesehatan. Pada bagian akar mengandung piperine, pipartine dan piperlonguminine Pada bagian buah mengandung zat pedas piperine, chavicine, palmetic acids, tetrahydropiperidic acids, piperidin, minyak atsiri dan menekan susunan saraf pusat. Berdasarkan kandungan yang dimiliki oleh cabe yaitu bisa menyembuhkan kejang perut, pembersihan rahim, dan sebagai obat kuat. Selain itu Kafein dengan dosis rendah yaitu ≤ 400 mg diketahui memiliki efek ketergantungan dan memiliki efek positif pada tubuh manusia salah satunya seperti, peningkatan kegembiraan, peningkatan gairah kesenangan dan kedamaian [9].

– Harga yang mudah dijangkau oleh konsumen

Kopi jahe cabe jamu memiliki 3 kemasan yaitu kemasan sachet, kemasan duplex dan kemasan toples. Dimana harga yang ditawarkan sangat terjangkau. Harga kopi kemasan sachet Rp. 1500, kemasan duplex Rp. 10.000/isi 10 dan kemasan toples Rp. 15.000.

– Originalitas produk

Kopi jahe cabe jamu adalah produk baru hasil inovasi dari kopi, jahe dan cabe jamu sehingga tidak perlu dikhawatirkan lagi terkait dengan keorisinilan produknya.

– Kemasan yang menarik

Kemasan yang menarik sangat diperlukan dalam suatu produk karena kemasan menjadi ciri khas produk, melindungi produk, menambah daya tarik, membangun kepercayaan, mempromosikan produk, membuat perbedaan. Kemasan kopi jahe cabe jamu menggunakan kemasan yang menarik dengan menggunakan pouch, duplex dan toples.

3.1.2. Kelemahan

– Produk Baru

Produk baru adalah produk asli, hasil pengembangan produk, modifikasi produk, dan merek baru yang di kembangkan perusahaan melalui upaya penelitian dan pengembangannya sendiri. Produk kopi jahe cabe jamu merupakan produk baru hasil penelitian yang saat ini sudah memiliki legalitas merk, pirt dan legalitas lainnya.

– Belum banyak konsumen yang mengenali produk

Kopi jahe cabe jamu merupakan produk baru sehingga belum banyak konsumen yang mengenali produk dan perlu dilakukan promosi yang menarik sehingga produk bisa dikenal oleh masyarakat, khususnya masyarakat pamekasan.

- Belum adanya legalitas produk

Legalitas produk sangat diperlukan dalam mendukung pengembangan produk. Saat ini kopi jahe cabe jamu sudah memiliki izin edar PIRT dan legalitas merk dari kemenhumham.

- Belum adanya label halal

Saat ini produk kopi jahe cabe jamu masih dalam proses pengurusan halal.

- Belum adanya hasil uji laboratorium terkait kandungan kopi.

Saat ini kopi jahe cabe jamu sudah dilakukan uji organoleptik namun belum dilakukan uji terkait dengan kandungan-kandungan yang terdapat pada produk kopi jahe cabe jamu. Perlunya hasil uji laboratorium terkait dengan kandungan pada komposisi kopi yaitu untuk mengetahui porsi batas aman saat kopi dikonsumsi [8].

- Modal terbatas

Rendahnya modal yang dimiliki menjadi keterbatasan dalam pengembangan produk.

- Kapasitas alat rendah

Alat yang digunakan masih tradisional sehingga dalam melakukan produksi masih dalam skala rendah.

3.1.3. Hasil Analisis matrik IFE

Table 1. Hasil Analisis matrik IFE

No	Kekuatan	Bobot	Rating	Score
1	Ketersediaan bahan baku	0,02	2	0,04
2	Rasa Unik	0,03	4	0,12
3	Memiliki khasiat yang bagus	0,04	3	0,12
4	Harga mudah dijangkau	0,09	2	0,18
5	Originalitas produk	0,01	3	0,03

6	Kemasan yang menarik	0,25	3	0,75
7	Tersedia 3 jenis Kemasan	0,1	2	0,2

Kelemahan				
		0,25		
1	Produk baru		3	0,04
2	Belum banyak konsumen yang mengenali produk	0,04	2	0,08
3	Belum adanya legalitas produk	0,04	3	0,12
4	Belum adanya label halal	0,05	2	0,1
5	Belum adanya hasil uji laboratorium terkait kandungan kopi	0,02	2	0,75
6	Modal terbatas	0,03	2	0,06
7	Kapasitas alat rendah	0,03	2	0,06
Total Score		1		2,65

Hasil analisis matriks IFE pada Tabel 1 menunjukkan bahwa indikator kekuatan utama produk kopi jahe cabe jamu PT. Bisma berada pada rasa yang unik dengan skor peringkat 4. Rasa unik merupakan faktor internal yang paling baik dibandingkan dengan faktor internal lainnya. Faktor kekuatan rasa yang unik merupakan strategi perusahaan yang terus dijalankan hingga saat ini. Rasa Unik tersebut yaitu kopi yang meliki sedikit rasa pedas.

Sedangkan Indikator kelemahan utama produk kopi jahe cabe jamu PT. Bisma yaitu produk kopi jahe cabe jamu merupakan produk baru dengan peringkat 3. Produk kopi jahe cabe jamu merupakan produk baru yang memang memerlukan promosi dan periklanan. Serta terus menjaga kualitas produk agar tetap disukai oleh konsumen penikmat kopi.

3.2. Hasil identifikasi faktor internal produksi kopi jahe cabe jamu di PT. Bisma sebagai berikut.

3.2.1. Peluang

- Banyaknya konsumen peminat kopi

Banyaknya konsumen peminat kopi saat ini menjadi peluang bagi produk kopi jahe cabe jamu. Sehingga dengan strategi yang digunakan dalam pemasaran produk menjadikan kopi jahe cabe jamu ini banyak peminatnya.

- Peluang pasar besar

Dengan banyaknya peminat kopi maka produk kopi jahe cabe jamu memiliki peluang besar apalagi produk ini adalah produk yang memiliki keunikan dan cita rasa yang khas.

- Kesadaran masyarakat terhadap produk yang sehat

Tren yang terjadi beberapa tahun terakhir terkait dengan produk yaitu tentang keamanan, kepedulian dan kesadaran konsumen dalam memilih produk yang akan dikonsumsi [10]. Produk kopi jahe cabe jamu adalah produk herbal yang memiliki banyak khasiat untuk kesehatan.

- Produk memiliki keunikan

Kopi jahe cabe jamu memiliki cita rasa yang berbeda dengan kopi lainnya, sensasi rasa pedas menjadikan keunikan tersendiri pada produk ini.

3.2.2. Ancaman

- Banyaknya jenis kopi jahe di pasaran

Di Pamekasan sendiri sudah ada beberapa produk kopi jahe yang beredar baik di pasar ataupun di swalayan, sehingga hal tersebut menjadi motivasi bagi produk kopi jahe cabe jamu agar juga bisa beredar dipasaran.

- Rasa yang agak pedas

Kopi Jahe cabe jamu memiliki rasa yang sedikit pedas karena menggunakan bahan baku cabe jamu.

Table 2. Hasil Matrik EFE

Peluang	Bobot	Rating	Score
Banyaknya konsumen peminat kopi	0,25	3	0,75
peluang pasar besar	0,25	2	0,5
Kesadaran masyarakat terhadap produk yang sehat	2	2	0,4
produkmemiliki keunikan	00.28	4	0,08
<hr/>			
Ancaman			
Banyaknya jenis kopi jahe	0,03	4	0,12
Rasa agak pedas	0,25	2	0,5
	1		2,35

Berdasarkan Matrik EF maka Peluang yang paling besar pada produk kopi jahe cabe jamu yaitu keunikan jenis produk beserta kemasannya. Dengan keunikan produk dan kemasan maka produk kopi cahe jamu memiki keunikan tersendiri dibandingkan dengan kopi lainnya. Sedangkan bentuk ancaman pada produk kopi jahe cabe jamu yaitu banyaknya jenis kopi yang tersedia di pusat perbenjaan menjadi ancaman pada produk baru kopi jahe cabe jamu.

3.3. Matriks Internal-Ekternal (IE)

Pada Matriks IE merupakan gabungan matriks IFE dan EFE yang telah diberi bobot dengan peringkat serta telah memiliki skor rata rata tertimbang. Dari nilai bobot tersebut, peringkat dan skor yang telah didapatkan untuk produk kopi jahe jabe jamu uadran ke V IFE (2,62) dan EFE (2,35). kuadran ke V. Hasil evaluasi tersebut strategi yang dapat dilakukan adalah produk kopi jahe cabe jamu berada dalam kondisi Hold dan Maintain (menjaga dan mempertahankan). Strategi yang dapat dilakukan adalah PT. Bisma harus tetap menjaga dan mempertahankan kualitas keunikan produk dan perusahaan perlu kiranya untuk melakukan pengembangan dan peningkatan baik dari produk, kemasan maupun pelayanan. Selain itu Peningkatan dan mempertahankan kualitas produk PT. Bisma perlu memiliki alur sop yang jelas untuk setiap proses produksinya

4. Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk kopi jahe cabe jamu berada dalam kondisi Hold dan Maintain (menjaga dan mempertahankan). Strategi pengembangan yang dapat dilakukan adalah PT. Bisma harus tetap menjaga dan mempertahankan kualitas keunikan produk dan perusahaan perlu kiranya untuk melakukan pengembangan dan peningkatan baik dari produk, kemasan maupun pelayanan. Selain itu Peningkatan dan mempertahankan kualitas produk PT. Bisma perlu memiliki alur SOP yang jelas untuk setiap proses produksinya.

Daftar Pustaka

- [1] Evizal Rusdi, Status Fitofarmaka Dan Perkembangan Agroteknologi Cabe Jawa (*Piper Retrofractum* Vahl.). *Jurnal Agrotropika* 18(1): 34-40, Januari-Juni 2013.
[http://repository.lppm.unila.ac.id/134/1/Publikasi_Jurnal\(210\).pdf](http://repository.lppm.unila.ac.id/134/1/Publikasi_Jurnal(210).pdf)
- [2] Dinas Kehutanan dan Perkebunan Sumenep. 2012. Sumenep dalam Angka. Pemerintah Daerah Kabupaten Sumenep.
- [3] Ruhnayat, Agus dan Taryono, 2008. Cabe Jawa. Penebar Swadaya. Jakarta.
- [4] Rahardjo, P., 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya, Jakarta
- [5] Andi Ilham Latunra1*, Eva Johannes1, Besse Mulihardianti1, Ophirtus Sumule2. Analisis Kandungan Kafein Kopi (*Coffea arabica*) Pada Tingkat Kematangan Berbeda Menggunakan Spektrofotometer UV-VIS. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan* 12 (1), (2021). 45 - 50 *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*
<https://journal.unhas.ac.id/index.php/jai2>
- [6] Fatmawati Ika Strategi Pengembangan Jamu Ramuan Madura Di Kabupaten Sumenep Cemara Volume 18 nomor 1 mei 2021 issn cetak : 2087-3484 issn online : 2460-8947
- [7] Kristiana Lia. Implementasi Gap (Good Agricultural Practices) Pada Petani Hortikultura Dan Strategi Pengembangannya Di Kabupaten Pamekasan *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian* (2020) 13(3): 242-252
<https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JSEP> ISSN: 1978-5437 (Print), 2356-2382 (Online)
- [8] Elfariyanti1*, Ernita Silviana1, Mela Santika (2020) Analisis Kandungan Kafein Pada Kopi Seduhan Warung Kopi Di Kota Banda Aceh. *Lantanida Journal*, Vol. 8 No. 1 (2020) 1-95
- [9] Wilson, C. (2018). The Clinical Toxicology of Caffeine: A Review and Case Study. *Elsivier (Toxicology Reports)*, 5: 1140-1152.
- [10] Kutresnaningdian Firdha. Peran Kesadaran Kesehatan Dan Perhatian Pada Keamanan Makanan Terhadap Sikap Dan Minat Konsumen Dalam Membeli Makanan ORGANIK.
https://jurnal.umpalembang.ac.id/ilmu_manajemen/article/download/334/306.

