

Haryono
Mohammad Muchid
Indah Epriliati
Eko Prasetyo

INOVASI AUTOPILOT MODEL BISNIS

K O P I K U A C I



INOVASI AUTOPILOT MODEL BISNIS KOPI KUACI

ISBN: 978-623-8384-16-7

Cetakan ke-1 September 2024

Penulis:

Haryono
Mohammad Muchid
Indah Epriliati
Eko Prasetyo

Editor:

Dien Ajeng Fauziah
Rr. Indah Permata Sari

Penerbit:

CV. AE MEDIA GRAFIKA
Jl. Raya Solo Maaspati, Magetan, Jawa Timur 63392
Telp. 082336759777
email: admin@ aemediagrafika.com
website: www.aemediagrafika.com

Anggota IKAPI Nomor: 208/JTI/2018

Hak cipta @ 2024 pada penulis
Hak Penerbitan pada CV. AE MEDIA GRAFIKA

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apapun tanpa ijin tertulis dari penerbit



PRAKATA

Puji syukur ke hadirat Allah SWT. penulis panjatkan karena atas izin-Nya juga sehingga penyusunan buku referensi dapat diselesaikan dengan baik dengan judul **INOVASI AUTOPILOT MODEL BISNIS KOPI KUACI** membahas kajian teori dan penerapan bisnis kopi kuaci

Buku referensi ini disusun sebagai salah satu syarat output penelitian terapan (tambahan) selain jurnal dan draft paten sederhana berkaitan dengan model bisnis Kopi Kuaci dan Jurnal sebagai output wajib penelitian terapan. Pemilihan topik buku referensi ini didasari atas pemanfaatan biji labu kuning belum sepenuhnya tersosialisasi kepada masyarakat dan mahasiswa tentang peluang usaha berbasis biji labu kuning, dengan membangun ekosistem inovasi autopilot model bisnis kopi kuaci terutama penerapan bagi mahasiswa menjalankan program Merdeka Belajar Kampus Merdeka. Berbagai bentuk peluang usaha sangat terbuka dari usaha perorangan di rumah atau pilihan usaha waralaba dari produk turunan labu kuning.

Prospek industri makanan dan minuman sangat tinggi karena ada 45 juta orang menjadi pasar potensial. Diprediksi, pada 2030, nilai pasar makanan dan minuman di Indonesia bakal mencapai US\$ 1,8 triliun, jauh di atas Thailand dan Malaysia. Bagaimana dengan peluang usaha pasca panen labu kuning? Jikalau tidak dikelola dengan baik setelah panen, serapan pasar produk labu

kuning hanya sebatas untuk minuman Kolak, maka dalam buku referensi ini membahas labu kuning dapat diolah menjadi varian makanan dan minuman tentu berbasis ekosistem inovasi dan ekosistem teknopreneur. Indonesia sedang dalam kondisi darurat inovasi, Lemahnya inovasi Indonesia berdampak pada kemampuan Indonesia dalam berkompetisi dengan negara-negara lain.

Suatu inovasi yang dihasilkan wajib berbentuk ide-ide yang kreatif dan terbarukan. Basis pengembangan kewirausahaan bertitik tolak dari invensi dan inovasi dalam bidang teknologi yang tidak hanya berteknologi besar (*hightech*) melainkan aplikasi pengetahuan pada pekerjaan orang semacam penerapan akuntansi, ekonomi *order quantity*, pemasaran secara lisan atau daring. Teknopreneur merupakan entrepreneur yang memaksimalkan segenap kemampuan teknologi sebagai basis pengembangan bisnis yang dijalankannya. Teknopreneur adalah seseorang entrepreneur modern yang berbasis teknologi. Inovasi dan kreativitas sangat mendominasi dalam menciptakan produk unggulan berdasarkan pembangunan ekonomi bangsa berbasis pengetahuan. Teknopreneur merupakan pengusaha yang membangun bisnisnya bersumber pada keahliannya di bidang ilmu pengetahuan teknologi, menciptakan produk inovatif bermanfaat untuk dirinya sendiri, untuk kesejahteraan bangsa dan negara.

Buku referensi ini sangat cocok untuk para mahasiswa, akademisi juga untuk para praktisi (pengusaha). Penulis menyadari bahwa buku referensi ini masih banyak kekurangannya. Oleh karena itu, saran dan kritik yang sifatnya konstruktif dari semua pihak, senantiasa diharapkan, demi penyempurnaannya. Akhirnya, semoga buku referensi ini dapat bermanfaat sesuai dengan peruntukannya.

Surabaya, Agustus 2024
penulis



UCAPAN TERIMA KASIH

Berkaitan dengan terselesaikan buku referensi ini, perlu disampaikan terima kasih yang tak terhingga atas kesempatan, bantuan, layanan, bimbingan, arahan, pengkayaan, inspirasi, koreksi dan kesabaran secara langsung maupun tidak langsung kepada yang terhormat

1. Direktur Riset, Teknologi dan Pengabdian Masyarakat yang telah memberikan kepercayaan pengelolaan dana untuk menjalankan Penelitian Baru tertanggal 11 Juni 2024 sesuai dengan Nomor kontrak: 109/E5/PG.02.00.PL/2024 antara DRTPM dengan LLDikti Wilayah VII
2. Koordinator LL DIKTI VII yang memfasilitasi pelaksanaan Penelitian Terapan tertanggal 12 Juni 2024 sesuai dengan Nomor kontrak: 008/SP2H/PT/LL7/2024 antara LL DIKTI VII dengan Universitas Bhayangkara Surabaya
3. Rektor dan Ka. LPPM Universitas Bhayangkara Surabaya yang memfasilitasi kegiatan Penelitian Terapan tertanggal 18 Juni 2024 sesuai Nomor Kontrak: 001/VI/2024/PT/LPPM/2024 antara Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Bhayangkara Surabaya dengan Dr. Haryono selaku ketua tim Penelitian Terapan Model Bisnis Kopi Kuaci.

4. Rektor Universitas Katholik Widya Mandala Surabaya dan Rektor Universitas Wijaya Putra beserta sivitas akademika yang berkenan memfasilitasi kolaborasi kegiatan Program Penelitian Terapan Model Bisnis Kopi Kuaci Tahun Anggaran 2024.
5. Teman teman tim pelaksana Program Penelitian Terapan Model Bisnis Kopi Kuaci Tahun Anggaran 2024 yang penuh semangat mendukung terselesaikan kegiatan Program Penelitian Terapan Model Bisnis Kopi Kuaci.

Teman teman tim eksternal Program Penelitian Terapan Model Bisnis Kopi Kuaci terutama pak Udin, pak Salam yang penuh setia-kawan tempat diskusi dan para pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu disampaikan terima kasih atas bantuan baik langsung maupun tidak langsung mendukung terselesaikan kegiatan Program Penelitian Terapan Model Bisnis Kopi Kuaci.



DAFTAR ISI

PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I. PROLOG: TINJAUAN UTAMA LABU KUNING	
1.1. Produksi Labu Kuning Dunia	1
1.2. Peran Biji Labu Kuning Pada Kesehatan	10
1.2.1. Hipertensi.....	10
1.2.2. Agen Imunomodulator.....	13
1.2.3. Agen Antiparasit	15
1.2.4. Antiaging.....	17
BAB II. KANDUNGAN GIZI BIJI LABU KUNING	
2.1. Mengenal Biji Labu Kuning	22
2.2. Manfaat Biji Labu Kuning.....	30
2.3. Kandungan Makronutrient Biji Labu Kuning.....	37
BAB III. KONSTRUKSI BISNIS KOPI KUACI	
3.1. Mengkonstruksi Proses dan Produksi Kopi-Kuaci	54
3.1.1. SOP Pembuatan Dasar Bubuk Kopi Kuaci.....	55
3.1.2. SOP Komposisi Aneka Kopi Kuaci	57
3.1.3. SOP Pembuatan Bubuk Kopi Kuaci	58
3.1.4. SOP Penyimpanan Kopi Kuaci.....	61

3.2. Inovasi Menuju Autopilot Bisnis Kopi Kuaci	67
3.2.1. Aspek Sensorik.....	67
3.2.2. Aspek Kemasan	69
3.2.3. Aspek Harga	71
3.2.4. Aspek Layanan Jual Online.....	72
3.2.5. Aspek Rantai Pasok	75
3.2.6. Aspek Operasional Waralaba	77
3.2.7. Aspek Nilai Tambah Waralaba	80
BAB IV. IMPLEMENTASI AUTOPILOT MODEL BISNIS KOPI KUACI	
4.1. Pra-kondisi Autopilot Model Bisnis Kopi Kuaci.....	86
4.1.1. Manajemen Operasional.....	86
4.1.2. Studi Kelayakan Bisnis (Bussines Plan)	98
4.1.3. Analisis SWOT.....	104
4.1.4. Bisnis Model Kanvas	108
4.1.5. Sistem Rantai Nilai (Value Chain System).....	112
4.1.6. Tata Kelola Rantai Pasok (Supply Chain Management)	115
4.2. Integrasi Pendukung Penerapan Autopilot Bisnis Kopi Kuaci.....	119
4.2.1. Tingkat Kesiapterapan Teknologi (Technology Readiness Level~TRL)	119
4.2.2. Tingkat Kesiapterapan Manufaktur (Manufacture Readiness Level ~MRL)	125
4.2.3. Tingkat Kesiapterapan Komersialisasi (Commerzialitation Readiness Level ~ CRL) ...	138
BAB V. EPILOG: INOVASI AUTOPILOT MODEL BISNIS KOPI KUACI	
5.1. Waralaba Bisnis Kopi Kuaci	147
5.1.1. Waralaba Kopi Keliling Pendekatan 4.0	149
5.1.2. Waralaba Kedai Kopi Pendekatan 4.0	155

5.2. Digitalisasi Waralaba Bisnis Kopi Kuaci	167
5.2.1. Website	170
5.2.2. Penggunaan dan Pemilihan Sosial Media.....	174
DAFTAR PUSTAKA	183
PENULIS	201



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kandungan Gizi Berbagai Jenis Labu Kuning	2
Tabel 2.1	Perbandingan Nilai Gizi Biji Labu Kuning	6
Tabel 2.2	Profil Asam Amino (G/100 G) dan Asam Lemak (Mg/100 G) Biji Labu Kuning	25
Tabel 2.3	<i>Recommended Dietary Allowances (RDAS)</i> untuk Zink	27
Tabel 3.1	Komposisi Kopi Kuaci dengan 4 Varian Rasa	57



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Distribusi Produksi Pumpkin di Dunia	1
Gambar 1.2	Struktur Buah Labu Kuning	5
Gambar 2.1	Biji Labu Kuning Direndam Air	22
Gambar 3.1	Konteks Penjualan Kopi Kuaci	75
Gambar 4.1	Analisis SWOT Waralaba Kedai Kopi dan Kopi Keliling	107
Gambar 4.2	SWOT dari Kedai Kopi Drive-Thru atau Grab-and-Go Ini	107
Gambar 4.3	Bisnis Model Kanvas Waralaba Kedai Kopi dan Kopi Keliling Dengan Merek Kopi Kuaci	111
Gambar 4.4	Rantai Nilai Waralaba Kedai Kopi dan Kopi Keliling Dengan Merek Kopi Kuaci	114
Gambar 4.5	Tingkat Kesiapterapan Teknologi Waralaba Kedai Kopi dan Kopi Keliling Dengan Merek Kopi Kuaci ..	124
Gambar 4.6	Tingkat Kesiapterapan Manufaktur Waralaba Kedai Kopi dan Kopi Keliling Dengan Merek Kopi Kuaci ..	135



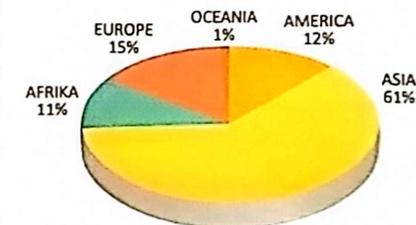
BAB I

PROLOG: TINJAUAN UTAMA LABU KUNING

1.1. Mengenal Tumbuhan Labu Kuning

Tanaman labu (*cucurbitaceae*) adalah makanan pokok yang penting dan diproduksi dalam jumlah yang besar terutama di negara berkembang (Schreinemachers dkk, 2018). *Cucurbitaceae sp* adalah famili penting yang terdiri dari salah satu kelompok tanaman pangan yang paling beragam secara genetik dan terdiri dari batang sukulen dengan banyak biji (Dhiman dkk, 2012). Secara global, produksi *cucurbitaceae* (labu) dari tahun 1994 - 2017 lebih dari 27 juta ton. Produksi labu didistribusikan ke seluruh benua, dan Benua Asia adalah produsen labu terkemuka di dunia. Pada tahun 2017, China dan India masing-masing memproduksi sebesar 7.996.362 dan 5.142.812 ton. Angka ini berkontribusi sebesar 48 % terhadap produksi labu secara global, yang kemudian diikuti oleh Rusia, Ukraina, Amerika Serikat, dan Meksiko.

Cucurbitaceae memainkan peran dalam perekonomian dan kebudayaan masyarakat. Terdapat banyak dari genus ini



Gambar 1.1 Distribusi Produksi Pumpkin di Dunia. (Sumber: FAO, 2019)

[1]



BAB II KANDUNGAN GIZI BIJI LABU KUNING

2.1. Mengetahui Biji Labu Kuning

Biji labu kuning merupakan bagian yang sering terbuang percuma. Biji labu kuning ini sering dianggap sampah oleh masyarakat. Padahal, biji labu kuning mengandung zat gizi yang sangat baik. Berdasarkan hasil analisis pada 100 gr tepung biji labu kuning diperoleh kandungan zink sekitar 6,8 mg (Syam dkk, 2019a). Penggunaan tepung biji labu kuning pada bubur makanan tambahan secara signifikan dapat meningkatkan kandungan zink tanpa mengurangi nilai gizi dan kualitas makanan komplementer lokal tersebut (Zema dkk, 2015). Selain itu, biji labu kuning mengandung protein yang sangat baik dan mempunyai aktivitas farmakologis seperti antidiabetes, antijamur, antibakteri dan efek antioksidan (Nkosi dkk, 2006).



Gambar 2.1 Biji Labu Kuning Direndam Air. (Sumber: Haryono, 2024)

Tak hanya bagi kesehatan tubuh, belakangan ini marak pemanfaatan minyak biji labu kuning bagi kesehatan tubuh dan kulit. Minyak biji labu kuning selain mengandung mineral *kromium* yang baik bagi metabolisme karbohidrat juga baik bagi penyerapan *kromium* dalam tubuh. Bahkan biji labu kuning, saat ini telah memperoleh perhatian yang besar karena mempunyai zat gizi yang bermanfaat seperti protein, mineral, asam lemak dan *pitosterol*. Berdasarkan data gizi nasional, biji labu kuning mengandung kandungan zink mencapai 7.81 mg/100 gram. Beberapa studi telah mengembangkan biji labu kuning sebagai bahan tambahan untuk memperoleh makanan bergizi, ekonomis serta memiliki rasa yang bias diterima bagi yang mengonsumsi. Karakteristik sensorik pada formula berbahan tepung biji labu kuning yang dicampurkan pada olahan roti, biskuit, kukis dan kue lainnya memiliki rasa yang dapat diterima.

Biji labu kuning mempunyai kandungan zat berkhasiat. Zat gizi yang terkandung dalam biji labu kuning adalah Zn (zinc), Mg (magnesium), asam amino, asam lemak utama, vitamin E (*tokoferol*), *sterol*, *karetenoid*, *kriptoxantin*, *sesquiterpenoid monosiklik* dan *inhibitor tripsin*. Beberapa zat tersebut dapat menghambat pembentukan radikal bebas. Selain itu, dapat mencegah terjadinya oksidasi asam lemak tidak jenuh dalam membran sel sehingga merusak membran tersebut dan menjadi agen *antiaging*. Oleh karena itu banyak pakar mengatakan biji labu kuning mempunyai potensi untuk mencegah terjadinya penuaan dini. Biji labu kuning juga dapat digunakan sebagai *antiinflamasi* dan *cardioprotektif*. Senyawa-senyawa ini berperan dalam memproteksi kulit dari proses penuaan (*aging*) dengan mekanisme yang berbeda. Kandungan senyawa minyak biji labu kuning ini dapat memperlambat proses penuaan dan dapat melindungi sel dari oksidasi radikal bebas serta bereaksi dengan *lipid* yang dihasilkan dalam reaksi berantai *peroksidasi lipid* dengan cara memberikan elektronnya kepada molekul radikal bebas tanpa terganggu sama sekali fungsinya. Selain itu, juga dapat menurunkan *reactive oxygen species* dengan menghambat oksidase



BAB III KONSTRUKSI BISNIS KOPI KUACI

3.1. Mengkonstruksi Proses dan Produksi Kopi-Kuaci

Minum kopi hitam memiliki banyak manfaat kesehatan karena mengandung banyak antioksidan dan nutrisi. Manfaat kesehatan terpenting dari minum kopi hitam saat bertambahnya usia menyebabkan menurunnya kemampuan kognitif dan meningkatnya risiko *demensia*, *parkinson*, dan *alzheimer*. Cara paling sehat untuk meminum kopi adalah dengan menyeduhnya dengan air panas. Satu cangkir hampir tidak mengandung kalori atau karbohidrat, tanpa lemak, dan rendah sodium. Kopi hitam juga memiliki zat gizi mikro, termasuk *potasium*, *magnesium*, dan *niacin*. Waktu terbaik untuk mengonsumsi kafein adalah antara pukul 9:30–12:00 pagi dan kemudian pukul 14:00-17:00 (sore). Dengan cara ini, kafein juga tidak akan memengaruhi jadwal tidur. Selain menghindari rasa kantuk, minum kopi hitam tanpa gula di pagi hari ternyata memberikan banyak manfaat untuk tubuh, seperti menurunkan risiko kanker, menurunkan berat badan, dan meningkatkan suasana hati. Minum kopi hitam saat perut kosong dapat merusak lapisan lambung jika dikonsumsi secara teratur. Kopi hitam adalah jenis kopi paling ampuh untuk meredakan kantuk. Kenapa? Karena kopi tersebut murni dan segala kebaikan kopi yang original ada padanya. Kopi mengandung kafein yang secara sains mampu meningkatkan cara

kerja otak, memberi efek aktif dan memberi semangat agar senantiasa produktif. Kafein menutup protein penerima pada senyawa *neurotransmitter*, yang menyebabkan peningkatan energi didalam otak termasuk hormon *dopamin*. Makanan pedas, buah citrus, daging, susu, dan makanan yang digoreng, perlu dihindari saat minum kopi. Pasalnya, beberapa jenis makanan tersebut bisa membuat cita rasa kopi berkurang dan meningkatkan risiko masalah kesehatan yang lebih serius, seperti *gastroesophageal reflux disease* (GERD). Bagaimana rasa senduhan bubuk kopi (*robusta*, *arabica*) jikalau diberikan campuran bubuk kuaci yang disebut dengan proses produksi kopi kuaci. Bagaimana persiapan inovasi autopilot bisnis kopi kuaci selanjutnya dibahas sebagai berikut.

3.1.1. SOP Pembuatan Dasar Bubuk Kopi Kuaci

Mutu biji kopi sangat bergantung pada proses penanganan pasca panen yang tepat. Dengan penanganan pasca panen yang tepat di setiap prosesnya, mutu kopi bisa ditingkatkan (Yusdiali, 2008). Mutu dari kopi sangat ditentukan oleh penanganannya selama panen dan pasca panen. Proses penyangraian adalah proses pembentukan rasa dan aroma biji kopi. Apabila biji kopi memiliki keseragaman dalam ukuran, *specific gravity*, tekstur, kadar air dan struktur kimia, maka proses penyangraian akan relatif lebih mudah untuk dikendalikan. Kualitas biji kopi dapat ditingkatkan bila proses penyangraian dilakukan pada suhu dan lama penyangraian yang tepat untuk mendapatkan kadar air dan tingkat keasaman yang sesuai dengan standar SNI01-2983-1992 dan SNI 01- 3542-2004. Proses penyangraian adalah proses pembentukan rasa dan aroma pada biji kopi. Apabila biji kopi memiliki keseragaman dalam ukuran, *specific gravity*, tekstur, kadar air dan struktur kimia, maka proses penyangraian akan relatif lebih mudah untuk dikendalikan. Dengan demikian, diperlukan penyangraian kopi yang sesuai atau tepat terhadap suhu dan lamanya penyangraian.



BAB IV

IMPLEMENTASI AUTOPILOT MODEL BISNIS KOPI KUACI

4.1. Pra-kondisi Autopilot Model Bisnis Kopi Kuaci

4.1.1. Manajemen Operasional

Menjalankan bisnis kopi yang sukses lebih dari sekadar mengetahui cara menyeduh secangkir kopi yang enak atau membuat latte rasa labu. Perencanaan yang matang diperlukan untuk menciptakan bisnis yang sukses, dengan banyak keputusan bisnis dan hukum di sepanjang jalan. Manajemen operasi adalah suatu bentuk pengelolaan yang menyeluruh dan optimal pada sebuah tenaga kerja, barang, mesin, peralatan, bahan baku, atau produk apapun yang bisa dijadikan sebuah barang atau jasa yang bisa diperjualbelikan. Kegiatan ini merupakan tanggung jawab dari manajer operasional dalam penghasilan produk atau jasa, mengambil sebuah keputusan yang berhubungan dengan fungsi operasi dan sistem transformasi, serta menimbangkan pengambilan keputusan dari fungsi operasi. Selama pelaksanaan strategi manufaktur perusahaan, manajerial yang dapat digunakan untuk melacak keputusan-keputusan dalam upaya pengaturan dan pengkoordinasian pengguna sumber daya dari strategi manufaktur yang dikenal

[86]

sebagai manajemen operasional diperlukan. Ada tiga cara berbeda untuk memasuki industri kopi eceran:

- Memiliki kedai kopi independen yang dimulai dari awal
- Waralaba merek nasional
- Menyewa, membeli, atau mengambil alih kedai kopi yang sudah ada

Juga memiliki banyak kesamaan, termasuk perizinan usaha, undang-undang makanan dan minuman, peraturan daerah, dan lain lain. Beberapa faktor akan memengaruhi keputusan, termasuk ide bisnis, selera risiko, pendanaan, dan keahlian pemasaran. Selanjutnya, jenis kedai kopi yang ingin dibuka. Berikut ini beberapa jenisnya:

- 1) Gerobak Kopi, Kios Kopi, atau Truk Kopi: Ini adalah kedai kopi yang paling mudah dan paling murah untuk dibuka. Kedai kopi keliling biasanya berfokus pada beberapa jenis kopi dan kue kering kemasan. Kedai kopi keliling dapat berhasil di lokasi dengan lalu lintas pejalan kaki yang padat, seperti stasiun kereta, festival, pasar petani, dan pekan raya.
- 2) Roaster atau Retailer: Roaster dapat mendirikan toko fisik yang terbuka untuk umum, menjual biji kopi ke kedai kopi lain, menjual ke distributor, atau menjual langsung ke tempat eceran seperti toko kelontong. Mesin pemanggang kopi komersial bisa mahal. Membutuhkan ruang untuk memanggang, menyimpan, mengemas, dan mengirimkan biji kopi hijau dan yang sudah dipanggang.
- 3) Kedai Kopi Drive-Thru: Kedai ini bisa berupa kedai kecil yang dikelola satu orang di tempat parkir atau area dengan lalu lintas tinggi lainnya. Kedai ini bisa berupa kedai independen atau waralaba. Kedai ini memiliki biaya awal dan operasional yang lebih rendah karena tidak memerlukan banyak ruang fisik atau staf.
- 4) Kedai Kopi Ritel: Kedai ini sering menjual segala jenis kopi kecuali kopi seduh, yang dapat menghemat biaya. Toko seperti ini menjual cangkir, kopi sangrai, penggiling, pembuat kopi, dan

Bab IV. Implementasi Autopilot Model Bisnis Kopi Kuaci

[87]



BAB V

EPILOG: INOVASI AUTOPILOT MODEL BISNIS KOPI KUACI

Perkembangan bisnis kopi di Indonesia berkembang dengan sangat pesat, dalam beberapa tahun terakhir. Hal ini terlihat dari peningkatan signifikan jumlah kedai kopi dan kopi keliling dalam beberapa tahun terakhir serta konsumsi kopi dalam negeri. Jumlah kedai kopi di Indonesia menurut Asosiasi Pengusaha Kopi dan Cokelat Indonesia (APKCI) meningkat 8 kali lipat dari 1.083 gerai pada 2016, menjadi lebih dari 8.937 gerai pada tahun 2023, dan angka tersebut akan terus bertambah. Selain itu kedai kopi dan kopi keliling telah menjadi salah satu bisnis yang paling cepat berkembang di seluruh dunia dalam beberapa tahun terakhir karena sejumlah faktor yang telah mempengaruhinya seperti minat masyarakat terhadap kopi telah meningkat secara signifikan (Rasmikayati dkk., 2020). Gaya hidup yang semakin sibuk dan urbanisasi mendorong banyak orang untuk mencari tempat yang nyaman untuk bekerja, bersosialisasi, atau sekadar bersantai. Kedai kopi dan kopi keliling menawarkan suasana yang cocok untuk hal tersebut, Wi-Fi gratis, dan suasana yang nyaman (Nurikhson dkk., 2019). Selain itu, kedai kopi dan kopi keliling telah menjadi tempat untuk tempat berkumpul, baik dengan teman, keluarga, atau dalam pertemuan bisnis (Suryani & Kristiyani, 2021).

[146]

Kandungan-kandungan di dalam kopi dapat secara langsung meningkatkan atau memperbaiki fungsi kognitif seperti kemampuan mengingat atau memori. Kini kopi hadir dengan berbagai macam kopi, metode penyeduhan, dan cita rasa yang berbeda seperti teknik *manual brew* dan *espresso based* (Damayanti dkk., 2023). Maka dari itu sebagai pemilik ingin membuat bisnis kedai kopi dan kopi keliling bernama "Kopi Kuaci" dimana kedai kopi dan kopi keliling ini menghadirkan inovasi dan produk premium yang *affordable* agar dapat bersaing di kelasnya karena dengan menambahkan bubuk kuaci yang memiliki rasa unik gurih dan memiliki kemanfaatan kandungan kesehatan. Kopi kuaci dapat digunakan untuk meningkatkan semangat untuk melakukan segala aktifitas. Penetapan strategi diperlukan agar merek dapat bersaing di tengah maraknya bisnis kopi semakin banyak, maka dari itu penggunaan metode dan inovasi model bisnis kopi kuaci secara autopilot untuk menunjukkan agar kedai kopi dan kopi keliling dapat bersaing, karena di era ini konsumen memiliki lebih banyak pilihan untuk menikmati kopi, kedai kopi dan kopi keliling semakin mudah ditemui oleh masyarakat, di berbagai lokasi yang tersebar di kota-kota besar ataupun pusat perbelanjaan (Pratiwi, 2022)

5.1. Waralaba Bisnis Kopi Kuaci

Waralaba, sebagaimana yang dalam buku ini, adalah salah satu *invisible hand* dari ekonomi global. Sebagai sebuah strategi bisnis yang efektif, waralaba kedai kopi dan kopi keliling dapat dengan cepat merambah berbagai pelosok, bahkan melibatkan berbagai tipe pengusaha yang memiliki modal kecil. Dengan ikatan perjanjian antara unsur merek dan peta jalan dengan lokasi serta tenaga kerja, waralaba kedai kopi dan kopi keliling dapat menjangkau banyak wilayah dalam waktu cepat. Waralaba kedai kopi dan kopi keliling berpotensi menjadi pilihan bisnis yang efektif dan terjangkau bagi yang berminat untuk mengembangkan usaha kedai kopi dan kopi keliling tanpa mengeluarkan sekian banyak modal.

Waralaba kedai kopi dan kopi keliling merupakan sebuah konsep bisnis di mana pemilik merek dagang, produk, atau sistem

Bab V. Epilog: Inovasi Autopilot Model Bisnis Kopi Kuaci

[147]

- 3) Video pendek, bisnis waralaba kedai kopi dan kopi keliling dengan merek Kopi Kuaci dapat menampilkan video pendek/ konten menarik seperti proses pembuatan kopi, barista yang sedang bekerja, pelanggan yang sedang berkunjung atau acara khusus di kedai kopi atau kopi keliling, hal ini tentunya dapat menarik perhatian dan membangun hubungan yang lebih personal dengan *audiens*.
- 4) Desain grafis, bisnis waralaba kedai kopi dan kopi keliling dengan merek Kopi Kuaci menggunakan desain grafis untuk membuat poster promosi, infografis tentang menu minuman dan makanan, atau visual quotes yang inspiratif dan relevan dengan tema Kopi Kuaci.
- 5) Cerita pelanggan, bisnis waralaba kedai kopi dan kopi keliling dengan merek Kopi Kuaci menggunakan foto dan video pelanggan yang menikmati produk atau suasana saat berada di tempat. Tentunya ini akan memberikan kesan *autentik* dan mendekatkan merek dengan komunitasnya *Instagram* mengenalkan foto yang menjadi pokok pembahasan utama dalam interaksi di media sosial. Strategi-strategi ini terbukti efektif dalam meningkatkan kesadaran merek dan interaksi dengan pelanggan juga terbuka terhadap kritik dan saran dari pelanggan melalui media sosial, yang membantu mereka meningkatkan layanan dan produk yang ditawarkan.



DAFTAR PUSTAKA

- A. Plum LM, Rink L, Haase H. 2010. "The Essential Toxin: Impact of Zink on Humal Health". *Int.J. Environ Res. Public Health*, 1342-1365.
- Abdel Aziz, Amer R., Mahmoud R. AbouLaila, Mohammad Aziz, Mosaab A. Omar, and Khaled Sultan. 2018. "In Vitro and in Vivo Anthelmintic Activity of Pumpkin Seeds and Pomegranate Peels Extracts against *Ascaridia Galli*." *Beni-Suef University Journal of Basic and Applied Sciences* 7(2):231-34.
- Abd-elnoor, ester. 2019. "Hypoglycemic and Hypolipidemic Effects of Pumpkin Seeds Powder and Oil on Alloxan-Induced Diabetic in Rats." *Egyptian Journal of Food Science* 0(0):0-0.
- Abdel-Rahman, Manal K. 2006. "Effect of Pumpkin Seed (*Cucurbita Pepo* L.) Diets on Benign Prostatic Hyperplasia (BPH): Chemical and Morphometric Evaluation in Rats." *World Journal of Chemistry* 1(1):33-40.
- Abou-Zeid, Shimaa M., Huda O. AbuBakr, Mostafa A. Mohamed, and Amanallah El- Bahrawy. 2018. "Ameliorative Effect of Pumpkin Seed Oil against Emamectin Induced Toxicity in Mice." *Biomedicine and Pharmacotherapy* 98 (December 2017):242-51.
- Abuelgassim, Abuelgassim O. and Showayman I. A. Al-showayman. 2012. "The Effect of Pumpkin (*Cucurbit Pepo* L) Seeds and L-Arginine Supplementation on Serum Lipid Concentrations in Atherogenic Rats." *African Journal of Traditional, Complementary and Alternative Medicines* 9(1):131-37

Zhu, Q., Krikke, H., Caniëls, M. C. J., & Wang, Y. 2017. "Twin-objective supply chain collaboration to cope with rare but high impact disruptions whilst improving performance". *The International Journal of Logistics Management*, 28(2), 488– 507. <https://doi.org/10.1108/IJLM-02-2016-0028>



Dr. Haryono, SE., M.Si. Lahir di Surabaya, 28 Juli 1966. Menyelesaikan studi S-1 pada program studi Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan, Fakultas Ekonomi Universitas Pattimura Ambon tahun 1993. Memperoleh gelar Master Sains (M.Si) dari Magister Ekonomi Pembangunan (MEP) Universitas Gadjah Mada Yogyakarta tahun 2001. Menyelesaikan studi S-3 pada Program Doktor Ilmu Lingkungan,

Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya Malang tahun 2016. Pernah menduduki jabatan struktural sebagai Pembantu Dekan bidang Kemahasiswaan Fakultas Ekonomi Universitas Bhayangkara Surabaya tahun 2006-2010, saat ini menjabat sebagai Kepala Bagian Penelitian, Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM) Universitas Bhayangkara Surabaya. Kegiatan penelitian dan pengabdian pada masyarakat secara kompetitif sering dilakukan diantaranya Penelitian Hibah Bersaing, Penelitian Disertasi, Penelitian Terapan, Iptek bagi Inovasi Kreativitas Kampus (Ib-IKK), Iptek bagi Masyarakat (Ib-M) dan kegiatan penelitian yang diselenggarakan oleh Badan Penelitian dan Pengembangan (Balitbang) Propinsi Jawa Timur serta aktif melakukan pendampingan Program Kemitraan dan Bina Lingkungan PT. Telkom Divre Jawa Timur tepatnya di CD Area 5 Malang. Beberapa artikel jurnal ilmiah telah dipublikasi pada jurnal internasional bereputasi dan beberapa buku referensi diantaranya Manajemen Aset (Strategi Optimasi Pemanfaatan Aset Negara/Daerah) yang ditulis bersama M. Nur Yahya, SE, MM., M.Si dosen Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi Universitas Syah Kuala Banda Aceh. Buku referensi berkolaborasi dengan Indah Epriliati, Ph.D dari Universitas Katholik Widya Mandala Surabaya dengan judul Pembangunan Kelembagaan Ekonomi Desa, buku ajar Konsep dan Aplikasi Kewirausahaan dan beberapa buku modul Pembuatan Pupuk Organik Cair; buku modul Gerakan Tumpangsari Komoditas Labu Kuning; Buku Populer 163 Resep Makanan & Minuman Labu Kuning.



Mochammad Muchid, ST.,MM.,IPM., lahir di Surabaya 29 Mei 1981. Tergabung dalam PERSATUAN INSINYUR INDONESIA sebagai INSINYUR PROFESIONAL MADYA (2020). Pernah bekerja pada CV. Ragam Jaya (Karoseri) sebagai Mechanical Engineering, CV. Megah Jaya (Karoseri) sebagai Mechanical Engineering dan Hydraulic Pump, PT. Unison Industrial (Bolt & Nut) sebagai Mechanical Engineering dan perlakuan bahan (sepuh material baja) CV Ajeng Krisna Mukti (Kontraktor), CV. Garis Harmoni (Karoseri) sebagai Mechanical Engineering, CV Asterindo (Injection Plastic) sebagai Desain Mold Shop, CV. Sinar Baja Electric (Automotif Audio) sebagai Specification Desain Product Engineering dan di Universitas Wijaya Putra Surabaya sebagai Dosen Teknik Fakultas Mesin dengan mengampuh mata kuliah Praktikum Menggambar Teknik, Mekanika Kekuatan Material I, Mekanika Kekuatan Material II, Getaran Mekanis, Visualisasi dan Pemodelan Mesin dan memiliki kegiatan UMKM dengan kelas 42 yaitu Desain Pengembangan Produk Baru dan Industri, Analisa dan Evaluasi Desain Produk serta Memberikan Informasi di Bidang Desain Produk.

Beberapa penghargaan yang pernah diraih antara lain CERTIFICATE SOLIDWORK ASSOCIATE (CSWA) tahun (2018), CERTIFICATE SOLIDWORK PROFESIONAL (CSWP) tahun (2020), Hak Kekayaan Intelektual dengan Judul Ciptaan "Kepala Gambar A4 Standart ANSI" tahun (2020), Judul Ciptaan "Kepala Gambar A3 Landscape Standart ANSI" tahun (2020), Judul Ciptaan "API (Analysis Product Inspection)" tahun (2020), Judul Ciptaan "Deskripsi Model dan Cara Kerja Mesin Pelubang Pencil" tahun (2020), Judul Ciptaan "Pengoperasian Coldstorage 600 Liter tahun (2021), Judul Ciptaan "Penggunaan FormulaT-BAB tahun (2021), Judul Ciptaan "Standart Operating Procedure Packing Kardus" tahun (2021). Mengikuti pelatihan Pemahaman Gambar Teknik Berbasis Standart ISO tahun (2015), Introduction to AutoCad tahun (2015), SolidWork Simulation Static Analysis dengan judul "Connection Setting Boundary, Setting Mesh & Post Proccesing" tahun (2020), SolidWork Plastic Simulation

[202]

dengan judul " Single cavity, Wrapping, Family Mold & Co Injection" tahun (2020), SolidWork Flow Simulation dengan judul "Internal & External Flow Analysis" tahun (2020), Manajemen Mutu dalam Proses Serah terima Barang/Jasa tahun (2020), Project Manajemen tahun (2020) serta Pemanfaatan Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat yang Berpotensi Paten tahun (2017). Pernah menulis buku dan terdaftar di ISBN dengan judul PRAKTIK SDM (SUMBER DAYA MANUSIA) DAN PROSES PRODUKSI PADA INDUSTRIAL, dan DESAIN PRODUK TIRUAN METODE ELEMEN MESIN. Melakukan Tri Dharma Perguruan tinggi PPUPIK dengan bersinergi dari 3 Perguruan Tinggi Surabaya diantaranya UBHARA, UKWM, dan UWP berkontribusi sebagai Mechanical Engineering untuk membuat Mesin Pengupas Kuci, Slicer, penggering dan Dishmill guna menciptakan makanan produk olahan yaitu Tepung Labu Kuning. Serta dalam skema yang berbeda saya berkontribusi sebagai Mechanical Engineering untuk menciptakan Mesin IPAL (Industri Pembuangan Air Limbah) dan Mesin Skir diperuntukan kepada Masyarakat Gresik dalam usaha tenun sarung.

[203]



Indah Epriliati, Ph.D dosen di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya (1 November 1995–sekarang). Pendidikan S1 ditempuh di Fakultas Teknologi Pertanian di Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta (Juli 1988-Agt 1994), S2 di Program Pascasarjana Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor (Des 1999 - Mar 2002), dan S3 di *School of Land, Crop, Food and Sciences, The University of Queensland, Australia* (Feb 2004–Jan 2009).

Menjadi anggota formatur dan pengurus di Perhimpunan Penggiat Pangan Fungsional dan Nutrasetikal Indonesia (P3FNI/ISFFN) sejak tahun 2012 dan Ikatan Dosen Katolik Indonesia (IKDKI) mulai 2019. Anggota Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (2003-2021), *Student and full member of American Society of Agricultural Engineers (ASAE)/American Society of Agricultural and Biological Engineers (ASABE)* pada 2003-2009-2011. Member of *American Chemical Society (ACS)* pada 2009-2010. Mengembangkan sistem pangan lestari yang sehat, memberdayakan ekonomi berbasis pangan lokal: labu kuning, koro benguk, umbi-umbian (*Uwi/Dioscorea sp.*, ubi jalar/*Ipomea sp.*, garut/*arrowroot*, ganyong), gayam; TTG industri pupuk organik dan implementasi lapang, teknologi nano pengolahan sekam padi, dan konversi kemiri sunan menjadi biodiesel. Mengajar Keteknikan Pangan, Pengetahuan Bahan Pangan, dan Kimia Fisika; Praktik Teknologi Pengemasan, Penyimpanan, dan Penggudangan, Perencanaan Unit Pengolahan Pangan. Pendiri Yayasan Punjer Tirta Langgeng (2013-sekarang) bergerak di bidang konservasi tanaman pangan Nusantara. Penulis buku bidang minat pendidikan, pelestarian tanaman pangan Nusantara, teknologi pertanian pangan sehat, sistem pangan, dan Bhinneka Tunggal Ika.



Eko Prasetyo lahir tahun 1979 di kota kota Gresik, menyelesaikan studi S-1 di Program Studi Teknik Informatika Universitas Muhammadiyah Gresik (UMG) tahun 2005. Tahun 2005-2009 menjadi staf dosen pengajar di Teknik Informatika Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Gresik. Tahun 2008 melanjutkan pendidikan ke Program Pasca Sarjana Jurusan Teknik Informatika di Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS)

Surabaya dengan konsentrasi di bidang Rekayasa Perangkat Lunak, lulus bulan Maret 2011 dengan gelar Magister Komputer (M.Kom). Tahun 2019-2022 menyelesaikan studi lanjut Doktor di Program Studi S-3 Ilmu Komputer Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) Surabaya bergelar Doktor (Dr.) dengan konsentrasi penelitian Computer Vision pada bidang Perikanan. Saat ini aktif sebagai dosen pengajar di Program Studi Teknik Informatika Fakultas Teknik Universitas Bhayangkara Surabaya. Di kampus, penulis juga menjabat sebagai Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik tahun 2014-2023, dan menjabat Dekan tahun 2023 – saat ini. Bidang riset penulsi adalah computer vision, image processing, deep learning dan data mining. Kontak dengan penulis dapat dilakukan melalui Instagram @ekop.setyo dan email eko@ubhara.ac.id. Sinta ID penulis adalah 158663 dengan skor overall 2381 pada 10 September 2024.



DIEN AJENG FAUZIAH, S. E., M. Ak., CSRS., CSRA. Lahir di Bengkulu pada tanggal 17 November 1990 merupakan Dosen Tetap di Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bhayangkara Surabaya sejak Juli 2023. Pada tahun 2008 menempuh pendidikan tingkat perguruan tinggi tingkat Strata 1 pada

Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bengkulu sampai tahun 2012. Pada tahun 2013 hingga April 2017 bekerja sebagai *Frontliner* Bank Muamalat Indonesia Kantor Cabang Palangkaraya dan Kantor Cabang Pembantu Kahayan, Kalimantan Tengah. Pada Juli 2017 hingga 2018 melanjutkan studi Pendidikan Profesi Akuntansi (PPAk) FEB UB serta melanjutkan studi Strata 2 Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Brawijaya pada tahun 2018-2020. Pada tahun 2019 mengikuti *Certified Sustainability Reporting Specialist (CSRS)* dilanjutkan tahun 2020 pelatihan *Certified Sustainability Reporting Assurer (CSRA)* yang diberikan oleh The Institute of Certified Sustainability Practitioners (ICSP).

INOVASI AUTOPILOT MODEL BISNIS KOPI KUACI

Abad 21 telah terbukti revolusioner dalam ide dan implementasinya dalam menjalankan industrialisasi tidak lagi mengandalkan konsep-konsep lama. Namun demikian, semua tidak berkembang dari ruang hampa (ketiadaan), masih ada pilar-pilar pokok yang menjadi penopang dalam kehidupan usaha abad 21. Namun permasalahannya terdapat pada fakta utama di Indonesia adalah darurat inovasi! Untuk mampu berkiprah dan menjamin keberlanjutan ke masa depan, maka kondisi darurat inovasi perlu dicarikan solusi. Dalam buku ini dicontohkan salah satu komoditas labu kuning yang tergolong pada komoditas *under utilized* (kurang dimanfaatkan) di Indonesia meskipun potensi bisnisnya sangat tinggi, termasuk dalam mengisi arti penting pengolahan pangan nir-limbah (*zero waste*) untuk keberlanjutan sampai generasi masa depan.

Kopi kuaci merupakan limbah dari industri pengolahan labu kuning menjadi tepung labu kuning. Pengolahan labu kuning menjadi tepung labu kuning sudah merupakan satu langkah inovasi tetapi perlu dikuatkan pilarnya dengan mengembangkan industri turunannya seperti kuaci labu kuning. Pembentukan kuaci labu kuning menjadi berbagai varian kopi memiliki potensi pasar besar terutama di Indonesia yang menggemari kehidupan berkomunitas dan minum kopi bersama sebagai bahasa kebersamaan di dalam komunitas. Potensi bisnis makanan dan minuman masih diprediksi tinggi dengan nilai pasar US\$1,8 triliun pada tahun 2030.

Teknopreneur merupakan salah satu kunci karena kedigdayaan usaha sudah semakin kompleks/ komprehensif, melibatkan pemangku kepentingan yang dapat dipetakan dalam model kanvas bisnis agar dikenali kelebihan, kekurangan, ancaman, dan peluangnya, khususnya ancaman disrupsi dari para pemikir kreatif *out of the box* yang mengacak-acak dan membongkar – menyusun kembali model baru untuk memenangkan pasar. Untuk itu valuasi nilai bisnis serta capaian kesiapterapan teknologi dan manufaktur tentang waralaba kedai kopi kuaci menggunakan merek kopi kuaci dijabarkan secara lengkap dan berbasis praktik melalui pendanaan hibah riset terapan jalur hilirisasi dari Kementerian Pendidikan, Budaya, Riset dan Teknologi Indonesia multi tahun mulai dari 2020. Salam inovasi untuk negeri.



☎ 082336759777

✉ redaksi@aedmediagrafika.com

ISBN 978-623-8384-16-7



9 786238 384167

Rp. 150.000,-