

**STRATEGI PEMASARAN OLAHAN KOPI MENJADI
KOPI REMPAH CELUP BERDASARKAN
PEMBERDAYAAN LOKAL**



**PROGRAM STUDI EKONOMI SYARIAH
JURUSAN EKONOMI ISLAM
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
UNIVERSITAS ISLAM NEGRI FATMAWATI
SUKARNO BENGKULU
TAHUN 2023 M/1444 H**





SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Bengkulu, 19 Desember 2022 M
25 Jumadil Awal 1444 H

Dengan ini saya menyatakan:

Tugas Akhir dengan judul “ **Strategi Pemasaran Olahan Kopi Menjadi Kopi Rempah Celup Berdasarkan Pemberdayaan Lokal** ” adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu maupun di Universitas Lainnya.

1. Tugas Akhir ini murni gagasan, pemikiran serta rumusan saya sendiri tanpa ada bantuan yang tidak sah dari pihak lain kecuali arahan dari dosen pembimbing.
2. Di dalam skripsi ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali dikutip secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah saya dengan disebutkan nama pengarangnya dan dicantumkan pada daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan yang berlaku.

Bengkulu, 19 Desember 2022 M
25 Jumadil Awal 1444 H



Ario Purmansyah
NIM.1911130121

ABSTRAK

Strategi Pemasaran Olahan Kopi Menjadi Kopi Rempah

Celup Berdasarkan Pemberdayaan Lokal

Oleh Ario Purmansyah, 1911130121

Tujuan Penulisan ini dibuat adalah untuk mengenalkan kepada masyarakat sekitar mengenai kopi rempah celup serta mengembangkan produk kopi tradisional. Hal ini dikarenakan bahan pembuatan kopi rempah celup ini menggunakan kopi rempah-rempah tradisional seperti jahe, cengkeh, dan kayu manis. Rencana kegiatan yang akan dilakukan pada penulisan ini adalah memproduksi kopi rempah celup dalam skala home industry. Hasil yang dicapai dalam produksi kopi rempah celup ini adalah terciptanya produk olahan dari buah kopi dan rempah-rempah tradisional sebagai minuman yang bermanfaat. Produk ini sudah memiliki sertifikat NIB yang artinya produk ini aman untuk dikonsumsi dan hal ini dapat menambah nilai jual dan kepercayaan konsumen.

Kata kunci : *kopi, olahan kopi menjadi kopi rempah celup.*

ABSTRACT

Strategi Pemasaran Olahan Kopi Menjadi Kopi Rempah Celup Berdasarkan Pemberdayaan Lokal

By Ario Purmansyah, 1911130121

The purpose of this writing is to introduce the local community about coffee spices and to develop traditional coffee products. This is because the ingredients for making this spiced coffee use traditional coffee spices such as ginger, cloves, and cinnamon. The activity plan that will be carried out at this writing is to produce spiced coffee on a home industry scale. The result achieved in the production of this spiced coffee is the creation of processed products from coffee beans and traditional spices as useful drinks. This product already has an NIB certificate, which means this product is safe for consumption and this can increase selling value and consumer confidence.

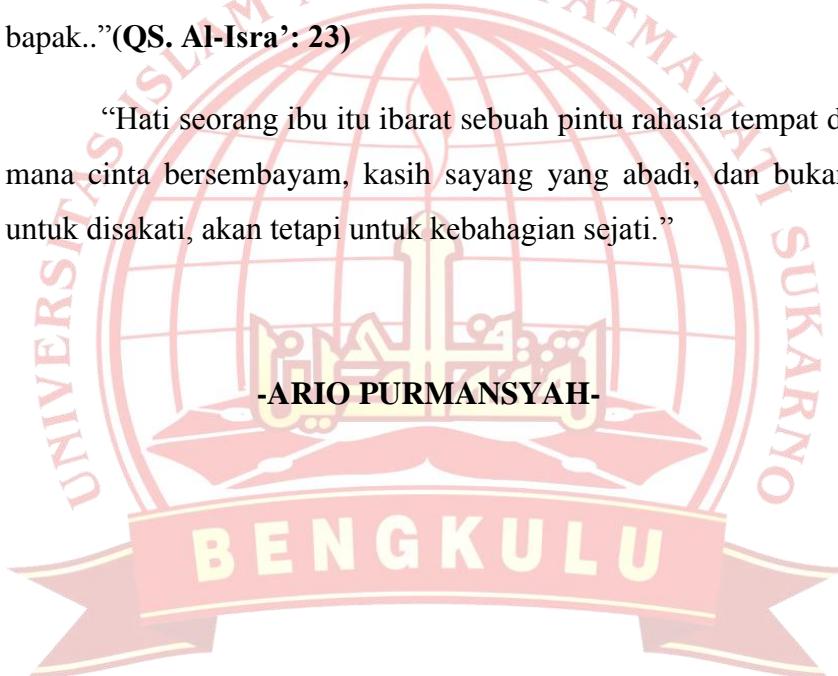
Keywords: *coffee, processed coffee into spiced coffee.*

MOTTO

وَقَضَى رَبُّكَ أَلَا تَعْبُدُوا إِلَّا إِيَّاهُ وَبِالْوَالِدَيْنِ إِحْسَنًا

“Dan Tuhanmu telah memerintahkan agar kamu jangan menyembah selain Dia dan hendaklah berbuat baik kepada ibu bapak..”(QS. Al-Isra’: 23)

“Hati seorang ibu itu ibarat sebuah pintu rahasia tempat di mana cinta bersembayang, kasih sayang yang abadi, dan bukan untuk disakati, akan tetapi untuk kebahagian sejati.”



PERSEMBAHAN

Alhamdulillah puji syukur kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir yang berjudul “ **strategi pemasaran olahan kopi menjadi kopi rempah celup berdasarkan pemberdayaan lokal** ”, diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Ekonomi (S.E.) pada Jurusan Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Uin Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Dengan penuh rasa syukur saya mengucapkan terimahkasih dan kupersembahkan tugas akhir ini kepada:

1. Kedua orang tuaku Ayah (Gustandi) dan Ibu (Lensi Haryati) yang selalu mendoakan anakmu setiap saat. Terimahkasih atas semua pengorbanan dan kesabaran mendidikku sampai saat ini.
2. Saudariku Weliani Pebrianti terimahkasih yang telah memberikan dukungan dan keceriaan dalam kehidupan.
3. Kepada keluarga tercinta yang telah selalu mendoakan dan memberikan motivasi sehingga semangat dalam melakukan segala hal.
4. Saudara Akeken terimahkasih atas segala bantuan dan dukungan selama melakukan proses kegiatan ini yang selalu sabar.

5. Bapak Idwal B, MA, selaku Pembimbing I dan Bapak Adi Setiawan Lc, M.E.I selaku Pembimbing II yang selalu membantu dan membimbing penulisan dalam meyelesaikan Tugas Akhir PKM ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan ilmunya dengan ikhlas.
7. Teman-teman kuliah seperjuangan (Anisa dan Difa) dan yang tak mungkin saya sebutkan semua yang selalu membersamai dalam kegiatan perkuliahan.
8. Teman-teman seperjuangan Ekonomi Syariah kelas D Angkatan 2019, terimahkasih telah membersamai selama di bangku perkuliahan.
9. Kampus UIN Fatmawati Sukarno Bengkuludan Almamater yang kubanggakan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas segala nikmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **"Strategi Pemasaran Olahan Kopi Menjadi Kopi Rempah Celup Berdasarkan Pemberdayaan Lokal"**. Shalawat dan salam untuk Nabi besar Muhammad SAW, yang telah berjuang untuk menyampaikan ajaran Islam sehingga umat Islam mendapatkan petunjuk ke jalan yang lurus baik di dunia maupun akhirat.

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi (S.E.) pada Program Studi Ekonomi Syariah Jurusan Ekonomi Islam pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapat bantuan dari berbagai pihak. Dengan demikian penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. KH. Zulkarnain,M.Pd. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk membina ilmu di Universita Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu.

2. Dr. H. Supardi, M.Ag. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan kemudahan kepada kami selama perkuliahan.
3. Yenti Sumarni, MM. Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah memberikan fasilitas dalam menimba ilmu pengetahuan.
4. Herlina Yustati, MA.EK selaku kepala kordinasi prodi ekonomi syariah.
5. Idwal B, MA selaku Pembimbing I, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
6. Adi Setiawan Lc, M.E.I selaku Pembimbing II, yang telah memberikan bimbingan, motivasi, semangat, dan arahan dengan penuh kesabaran.
7. Kedua orang tua Penulis yang selalu mendoakan kesuksesan penulis.
8. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu yang telah mengajar dan membimbing serta memberikan berbagai ilmunya dengan penuh keikhlasan.
9. Staf dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu

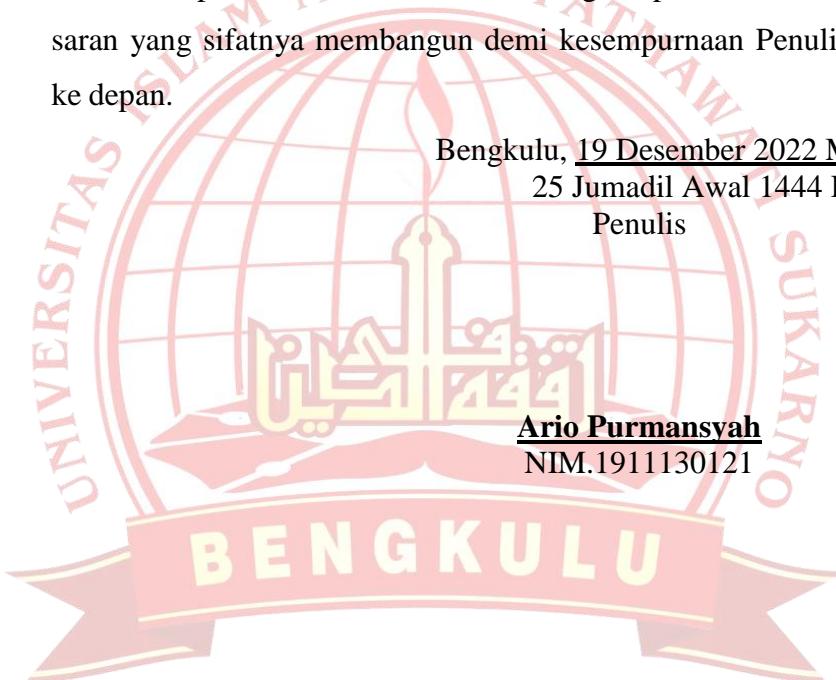
yang telah memberikan pelayanan dengan baik dalam hal adminitrasi.

10. Semua pihak yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari masih banyak kelemahan dan kekurangan dari berbagai sisi. Oleh karena itu, penulis mohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan Penulis ke depan.

Bengkulu, 19 Desember 2022 M
25 Jumadil Awal 1444 H
Penulis

Ario Purmansyah
NIM.1911130121



DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	iv
ABSTRAK	i
ABSTRACT	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
B. Tujuan Program	Error! Bookmark not defined.
C. Manfaat Program	Error! Bookmark not defined.
D. Luaran yang Diharapkan	Error! Bookmark not defined.
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
BAB III METODE PELAKSANAAN	Error! Bookmark not defined.
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .	Error! Bookmark not defined.
B. Alat dan Bahan	Error! Bookmark not defined.
C. Proses Pembuatan	Error! Bookmark not defined.
D. Pangsa Pasar	Error! Bookmark not defined.

- E. Proses Pemasaran..... **Error! Bookmark not defined.**
- F. Analisa Kelayakan Usaha/Program**Error! Bookmark not defined.**
- G. Analisa Keuntungan..... **Error! Bookmark not defined.**
- H. Rencana Anggaran Biaya..... **Error! Bookmark not defined.**
- I. Rencana Jadwal Kegiatan **Error! Bookmark not defined.**

BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI

- KEBERLANJUTAN..... **Error! Bookmark not defined.**

- A. Gambaran Umum Program Kreativitas Lanjutan**Error! Bookmark not defined.**
- B. Hasil Yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program**Error! Bookmark not defined.**
- C. Potensi Keberlanjutan Program .. **Error! Bookmark not defined.**

BAB V PENUTUP..... **Error! Bookmark not defined.**

- A. Evaluasi..... **Error! Bookmark not defined.**
- B. Kesimpulan dan Saran **Error! Bookmark not defined.**

BIODATA..... **Error! Bookmark not defined.**

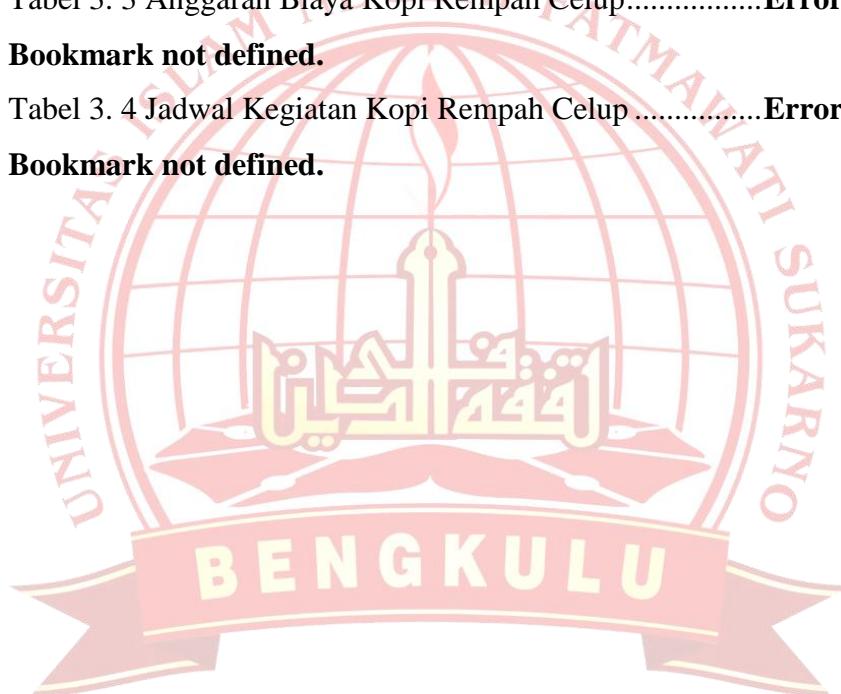
DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Rekapan biaya kopi rempah celup .. **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3. 2 Rekap biaya kopi rempah celup **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3. 3 Anggaran Biaya Kopi Rempah Celup.....**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3. 4 Jadwal Kegiatan Kopi Rempah Celup**Error! Bookmark not defined.**



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3 1 Kopi setelah di rosting dan menjadi bubuk.....**Error!**

Bookmark not defined.

Gambar 3 2 Jahe setelah di kupas dan di geprek**Error!**

Bookmark not defined.

Gambar 3 3 Kayu manis sesudah di belender menjadi bubuk

..... **Error! Bookmark not defined.**

Gambar 3 4 Cengkeh sesudah di belender menjadi bubuk ..**Error!**

Bookmark not defined.

Gambar 3 5 Seluruh bahan kopi rempah celup **Error! Bookmark**

not defined.

Gambar 3 6 Kopi rempah celup sudah dikemas dan siap di jual

..... **Error! Bookmark not defined.**

BENGKULU



DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 : NPWP

LAMPIRAN 2 : Lembar Pengajuan Judul

LAMPIRAN 3 : Surat Penunjukan Pembimbing

LAMPIRAN 4 : Lembar Bimbingan Pembimbing 1

LAMPIRAN 5 : Lembar Bimbingan Pembimbing 2

LAMPIRAN 6 : Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan

LAMPIRAN 7 : Nomor Induk Berusaha

LAMPIRAN 8 : Sertifikat Produksi Pangan Industri

Rumah Tangga (SPP-IRT)