

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Inovasi

Inovasi adalah kemampuan untuk menerapkan solusi kreatif terhadap masalah dan peluang untuk meningkatkan atau memperkaya kehidupan masyarakat (Zimmer, 2008). Pada saat yang sama, kata “inovasi” dapat dipahami sebagai proses atau hasil pengembangan atau penggunaan keterampilan dan pengalaman untuk menciptakan atau meningkatkan produk (barang atau jasa), proses atau sistem baru yang memberikan nilai signifikan (Sutomo, 2012).

Dikutip dalam buku *Innovation Management*, *Schumpeter* merupakan ahli pertama yang memperkenalkan konsep inovasi, secara spesifik bahwa “inovasi” adalah kombinasi baru dari faktor-faktor produksi yang diciptakan oleh wirausahawan dan gagasan yang meyakini bahwa Inovasi merupakan kekuatan pendorong penting pertumbuhan ekonomi. Oleh karena itu, *Schumpeter* meletakkan landasan teori dasar bagi inovasi penelitian. Inovasi biasanya mengacu pada atribut seperti memperbaiki, memodifikasi atau menciptakan proses atau produk serta cara melakukannya agar lebih efisien.

Dalam konteks bisnis atau perusahaan, hal ini berarti menerapkan ide-ide baru, meningkatkan layanan yang ada, dan menciptakan penawaran yang lebih dinamis. Berdasarkan pengertian inovasi menurut beberapa ahli dapat disimpulkan bahwa inovasi adalah kemampuan untuk menerapkan solusi

kreatif terhadap masalah dan peluang untuk meningkatkan atau memperkaya kehidupan masyarakat (Zimmer, 2008).

2.2 Produk

Menurut pendapat (Amstrong et al., 2012) Produk adalah sesuatu yang dapat dijual kepada orang lain, seperti mainan atau makanan ringan. Produk adalah sesuatu yang diciptakan oleh bisnis karena mereka yakin orang lain akan tertarik untuk membelinya. Tujuannya adalah untuk membuat pelanggan senang dan membantu perusahaan untuk sukses dengan memberikan apa yang mereka butuhkan atau inginkan. Orang-orang sangat peduli terhadap barang yang mereka beli dan banyak memikirkannya sebelum memutuskan untuk membeli.

Menurut (Kotler, 2008) klasifikasi Produk dibagi menjadi beberapa kelompok seperti:

- a. Produk berdasarkan ketahanannya dan keberwujudannya:
 - 1) Barang tidak tahan lama adalah barang yang dapat disentuh tetapi biasanya cepat habis, seperti sabun, pasta gigi, makanan, dan minuman.
 - 2) Barang tahan lama adalah barang yang dapat disentuh dan digunakan dalam jangka waktu lama. Contohnya termasuk lemari es, mesin fotokopi kertas, dan pakaian.
 - 3) Layanan adalah hal-hal yang dilakukan orang untuk kita yang tidak dapat kita sentuh atau pegang, seperti potong rambut, meminta

bantuan pengacara, atau memperbaiki peralatan yang rusak. Layanan tersebut berbeda setiap saat, terjadi pada saat yang sama saat kita menggunakannya, dan tidak dapat disimpan untuk nanti.

b. Produk Konsumen

- 1) Barang kebutuhan sehari-hari adalah barang yang kita beli setiap hari yang mudah didapatkan dan tidak memerlukan banyak waktu atau tenaga untuk membelinya. Contohnya termasuk makanan dan minuman.
- 2) Barang belanja (*shopping goods*), adalah barang yang secara karakteristik dibandingkan oleh konsumen berdasarkan kecocokan, kualitas, harga dan gaya, misalnya pakaian, sepatu, kosmetik dan sebagainya.
- 3) Barang khusus (*specialty goods*), mempunyai karakteristik atau identifikasi merek yang unik dimana ada cukup pembeli yang bersedia melakukan usaha pembelian khusus, misalnya sepeda motor, mobil, handphone mewah dan sebagainya.
- 4) Barang yang tidak dicari adalah barang yang biasanya tidak diketahui orang atau tidak terpikir untuk dibeli.

c. Produk Industri

- 1) Bahan dan suku cadang adalah benda yang digunakan untuk membuat suatu produk. Misalnya, benda seperti kapas, gandum, dan beras adalah bahan yang ditanam petani untuk membuat produk lain.

- 2) Barang modal adalah benda yang kuat dan tahan lama yang membantu membuat atau mengelola produk. Misalnya, benda-benda seperti gedung tempat orang bekerja, mesin yang membuat barang, dan kantor tempat perencanaan dibuat.
- 3) Layanan dan perlengkapan bisnis adalah hal-hal yang membantu perusahaan membuat atau merawat produk akhir mereka. Layanan dan perlengkapan tersebut digunakan untuk sementara waktu guna memastikan semuanya berfungsi dengan baik.

2.3 Kopi

Kopi Robusta (*Coffea canefora*) merupakan jenis kopi yang banyak tumbuh di Indonesia dan sangat penting bagi negara ini. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa tanaman kopi Robusta kuat dan dapat melawan penyakit. Kopi ini juga memiliki cita rasa yang khas yang membuatnya berbeda dari kopi lainnya. (Budi et al., 2020) Ada dua jenis kopi utama yang disebut robusta dan arabika. Banyak orang sangat menyukai kedua jenis kopi tersebut, baik di negara kita maupun di negara lain.

Perjalanan kopi di Indonesia, kopi berasal dari kerajaan kaffa di Ethiopia abad pertengahan, kemudian menyebar ke Arab (khususnya Yaman) dan diekspor melalui pelabuhan mocha. Dahulu kala, pada tahun 1600-an, beberapa orang membawa biji kopi ke India dan mulai menanamnya. Suatu hari, seorang pria dari Belanda melihat perkebunan kopi di India dan berpikir bahwa menanam kopi adalah ide yang bagus. Kemudian, para pedagang dari Venesia membantu membagikan biji kopi ke seluruh Eropa. Tempat pertama

untuk menanam kopi di luar Arab dan Ethiopia adalah Indonesia. Di Indonesia, khususnya di Pulau Jawa, orang-orang sudah lama menanam tanaman kopi di lahan pertanian. Mereka melakukan ini untuk memastikan bahwa lahan dirawat dengan baik. (Intanny & Putra, 2019; Santosa et al., 2016)

Dahulu kala, pada tahun 1696, seorang Jenderal Belanda membawa jenis kopi istimewa yang disebut Arabika ke Indonesia. Tanaman kopi Arabika suka tumbuh di pegunungan yang lebih tinggi, yang suhunya lebih dingin, biasanya antara 15 hingga 25 derajat Celsius. Kemudian, pada tahun 1900, jenis kopi lain yang disebut Robusta dibawa ke Indonesia. Kopi Robusta kuat dan tidak mudah sakit, dan tidak membutuhkan banyak perawatan untuk tumbuh. Karena itu, kopi Robusta tumbuh sangat cepat di Indonesia! (Prastowo et al., 2010).

Ciri-ciri kopi Arabika yang baik (Agung et al., 2020) yaitu:

1. Biji kopi dapat dipilah ke dalam beberapa kelompok berdasarkan kualitasnya. Di daerah bernama Simalungun di Sumatera Utara, mereka menggunakan berbagai cara untuk membuat kopi, dan karena itu, biji kopi dapat diklasifikasikan ke dalam kelompok seperti kualitas 2, kualitas 3, kualitas 4b, kualitas 5, dan kualitas 6. Ada juga beberapa biji kopi yang tidak memenuhi aturan kualitas khusus, dan itu disebut biji kopi acak.
2. Biji kopi yang berasal dari berbagai daerah di Kabupaten Simalungun, Sumatera Utara, memiliki tampilan dan berat yang sedikit berbeda satu

sama lain. Setiap biji kopi memiliki berat antara 0,163 hingga 0,197 gram. Biji kopi ini segar dan berwarna hijau. Saat diolah, kadar kopi yang diperoleh bisa mencapai 13,19% hingga 21,48%.

2.4 *Coco Jelly*

Agar-agar (*jelly*) merupakan senyawa ester asam sulfat dari senyawa galaktan, tidak larut dalam air dingin, tetapi larut dalam air panas dengan membentuk gel. Agar-agar (*jelly*) adalah makanan setengah padat yang terbuat dari sari buah-buahan dan gula. Syarat *jelly* yang baik ialah transparan, mudah dioleskan dan mempunyai aroma dan rasa buah asli diekstraksi dari ganggang laut yang berasal dari kelompok Rhodophyceae, seperti Gracilaria dan Gelidium (Chapman, 1980).

Jelly adalah makanan kental dan mudah dibentuk yang terbuat dari sari buah dan gula. Agar *jelly* benar-benar enak, *jelly* harus bening, mudah dioleskan pada roti, dan memiliki rasa serta bau seperti buah asli. (Wachyuni et al., 2020).

Coco Jelly adalah sajian lezat yang terbuat dari air kelapa, yang merupakan sari buah kelapa. Air kelapa khusus ini digunakan untuk membuat minuman lezat yang disebut kopi latte cocopandan.

2.5 Susu UHT *Ultra Milk*

Susu adalah makanan sehat yang sangat baik untuk tubuh kita! Susu mengandung berbagai zat penting yang membantu kita tumbuh kuat, seperti kalsium, fosfor, dan vitamin. Susu sebagian besar terdiri dari air, tetapi juga mengandung gula yang disebut laktosa, lemak, protein, dan sedikit mineral.

Semua zat ini menjadikan susu sebagai minuman istimewa yang membantu kita tetap sehat! Susu dapat mengandung kuman yang dapat membuatnya rusak, jadi kita perlu mengolahnya dengan cara khusus agar tetap segar lebih lama (Eniza, 2004). Dalam penelitian ini, susu yang digunakan berasal dari merek Ultra Milk.

2.6 Gula Aren

Gula aren berasal dari Indonesia dan dibuat dari nira pohon aren. Dahulu kala, banyak orang di Indonesia bekerja keras sebagai petani untuk mengumpulkan nira ini dan membuat gula aren untuk menghasilkan uang bagi keluarga mereka (Lingawan et al., 2019).

Gula aren berasal dari pohon khusus yang disebut pohon aren. Untuk membuat gula aren, orang-orang mengumpulkan cairan manis yang disebut nira dari bunga pohon tersebut. Gula aren ini merupakan pemanis lezat yang dapat digunakan sebagai pengganti gula biasa. Gula ini memiliki aroma yang unik dan mudah larut, sehingga sangat cocok untuk membuat makanan seperti kecap dan kue. Biasanya, gula aren dibuat menjadi potongan-potongan padat yang terlihat seperti bola-bola kecil. Ada juga bentuk nira aren lainnya, seperti sirup aren cair dan jenis berpasir yang dikenal sebagai gula semut (Lempang, 2012).

2.7 Krimer *Cocopandan*

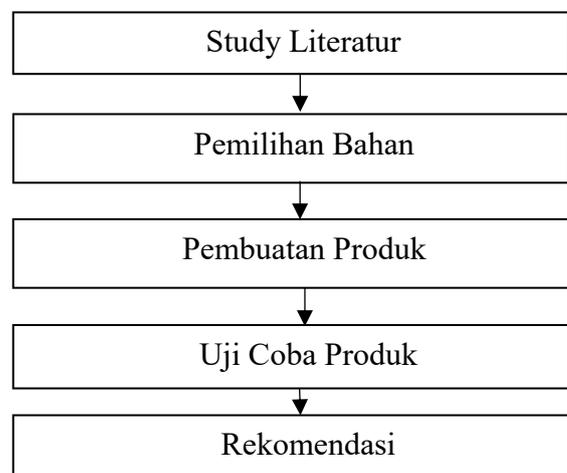
Krimer kental manis, yang disebut KKM, adalah jenis susu khusus yang populer di Indonesia dan digunakan dalam banyak makanan. Krimer

Cocopandan adalah bahan lezat yang membuat minuman lebih kental dan menambah rasa lezat (Zamaluddien et al., 2019).

Krimer nabati adalah sejenis krim palsu yang terbuat dari bahan-bahan seperti minyak nabati dan protein. Untuk membuatnya, bahan-bahan ini dicampur dan kemudian dikeringkan menggunakan metode penyemprotan khusus (Kelly, 1998).

Krimer cocopandan ini merupakan campuran lezat yang terbuat dari daun pandan hijau spesial, krim kocok, santan, dan susu kental manis. Anda dapat menggunakannya untuk membuat minuman lezat bernama *Coffee Cocopandan Latte!*

2.8 Kerangka Pemikiran



Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran