

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada zaman dahulu banyak orang memanfaatkan lebah untuk diambil madunya, Hal ini terbukti dengan adanya pembudidayaan lebah madu di beberapa tempat di Indonesia. Saat ini ada sekitar tujuh spesies lebah madu yang dikenal dengan sekitar 44 subspecies. Semua spesies ini termasuk dalam genus *Apis*. Mereka memproduksi dan menyimpan madu yang dihasilkan dari nektar bunga. Selain itu mereka juga membuat sarang dari lilin, yang dihasilkan oleh para lebah pekerja di koloni lebah madu. Lebah madu yang ada di alam Indonesia adalah *A. andreniformis*, *A. cerana* dan *A. dorsata*, serta khusus di Kalimantan terdapat *A. koschevnikovi*. Lebah madu telah di kenal oleh manusia sejak jaman budaya-budaya kuno beberapa ribu tahun yang lalu.



Gambar 1. Madu yang dihasilkan oleh lebah madu

Pembudidayaan lebah madu yang kini populer berasal dari kawasan Laut Tengah (Afrika Utara, Eropa selatan dan Asia Kecil) yang selanjut menyebar ke

seluruh wilayah dunia. (Sihombing D.T.H:1997). Bangsa Mesir Kuno membuat corong dari tanah liat sebagai sarang lebah, kemudian dari keranjang anyaman. Di Afrika lebah madu dipelihara dalam bongkahan kayu berbentuk silinder dan sarang tersebut digantung di pohon. Bangsa Rusia sebagai pengembang lebah madu secara modern, malahan disebut sebagai daerah lahan madu. Rusia mulai mengembangkan peternakan madu sejak abad ke 10 hingga kini secara besar-besaran. Mereka yang menemukan sarang lebah madu yang bisa dipindah-pindahkan, teknik tersebut diperkenalkan oleh Peter Prokovich (1775-1850).

Madu yang beredar di Indonesia sendiri umumnya dihasilkan dari tiga jenis lebah; *apis dorsata* (lebah hutan), *apis mellifera* (lebah unggul) dan *apis cerana* (lebah lokal) yang ada di atas atap rumah. Dari segi kualitas, madu hutan (madu organik) berwarna hitam pekat lebih baik daripada madu yang di budidaya. Sayangnya, masyarakat Indonesia sudah terbiasa konsumsi madu budidaya berwarna coklat cerah. Akibatnya, madu hutan dianggap sebagai madu palsu. Banyak orang penasaran untuk membedakan madu asli yang dihasilkan lebah pencari makan di alam bebas dari madu palsu (sirup gula, misalnya). Disinyalir, peredaran madu palsu di Indonesia sangat tinggi. Uji coba madu asli atau palsu lewat aroma, semut yang mengerubuti, kekentalan jika ditetaskan pada debu, belum jadi jaminan keaslian sebuah produk madu.

Berdasarkan hasil uji tes laboratorium, kandungan glukosa pada madu murni agak dominan kelihatan dan kandungan sukrosa lebih menonjol pada madu palsu. Madu asli mengandung mineral seperti natrium, kalsium, magnesium, aluminium, besi, fosfor dan kalium. Vitamin dalam madu berupa thiamin (B1), riboflavin (B2), asam askorbat (C), piridoksin (B6), niasin, asam pantotenat, biotin, asamfolat dan vitamin K. Madu asli mengandung enzim sedangkan madu palsu tidak. Enzim tidak bisa dibuat manusia, dan hanya bisa dibuat lebah madu. Enzim-enzim terpenting dalam madu; diastase, invertase, glukosa oksidase, peroksidase dan lipase. Diastase merupakan enzim pengubah karbohidrat kompleks (polisakarida) jadi karbohidrat sederhana (mono sakarida). Invertase merupakan enzim pemecah molekul sukrosa jadi glukosa dan fruktosa. Oksidase mengemban peran sebagai enzim pembantu oksidasi glukosa jadi asam peroksida. Enzim peroksidase melakukan proses oksidasi metabolisme. Semua zat berguna untuk proses metabolisme tubuh.

Sedangkan madu palsu mengandung campuran glukosa dengan gula pasir, buah, flavour dan zat warna sangat merugikan kesehatan manusia. Ciri-ciri madu asli harus berwarna-warni, hitam pekat (berasal dari bunga akasia), hitam kemerah-merahan, kuning cerah, kekuning-kuningan atau kuning keputih-putihan (lebah budidaya). Bila mendapatkan madu dengan warna dan kekentalan sama perlu diwaspadai karena warna madu asli tidak pernah sama. Aroma juga bisa dijadikan media untuk menentukan asli atau palsunya sebuah produk madu. Madu asli punya aroma dan bau khas seperti madu dari bunga rambutan, kapuk

randu atau kelengkeng. Ini berbeda dengan madu palsu yang sama sekali tidak beraroma. Pengujian lain, madu asli bila dituangkan di atas piring sebanyak dua sendok lalu disirami air putih dan digoyang ke kanan ke kiri akan membentuk sarang lebah. Jika tidak menyebar bahkan bercampur dengan air, maka terkategori madu palsu.

Madu mengandung glukosa (dekstrosa) dan fruktosa (levulosa) dalam jumlah yang tinggi. Menurut Winarno (1982), kadar dekstrosa dan levulosa yang tinggi mudah diserap oleh usus bersama zat-zat organik lain, sehingga dapat bertindak sebagai stimulant bagi pencernaan dan memperbaiki nafsu makan. Selain itu, madu juga memiliki sifat antimikroba. Berdasarkan hasil peneliti Komara (2002), madu memiliki aktivitas senyawa antibakteri terutama pada bakterio Gram (+), yakni bakteri *S. Aureus*, *B. cereus*.

Madu sendiri dapat dikonsumsi oleh segala tingkatan, dari Janin hingga Orang tua.

1. Janin : Madu dapat memperkuat janin yang lemah dalam kandungan (rahim).
2. Ibu Hamil : Madu membantu menjaga stamina dan kesehatan selama mengandung bayi, dan membantu asupan gizi yang tinggi bagi pertumbuhan janin yang sehat.
3. Bayi : Membantu perkembangan otak bayi, karena setiap harinya otak terus berkembang sampai dengan usia 5 tahun. Untuk itu ia membutuhkan gizi yang tinggi. Pertumbuhan dan perkembangan otak sangat terkait dengan kecerdasan pikiran (IQ) dan kecerdasan mental (EQ). Hal ini dapat dilihat dewasa ini aneka produk makanan tambahan baik susu atau bubur bayi yang di formulasikan dengan madu

seperti Dancow , Frisian Flag , Sustagen ,dsb . Untuk itu kenapa tidak kita berikan saja bagi buah hati kita yang terbaik ,yaitu madu .

4. Anak-anak : membantu agar nafsu makan meningkat (adanya unsur vitamin B yang lengkap dalam madu), sehingga anak tumbuh sehat , lincah dan riang serta tahan penyakit. (H.Mohamad , 2002).

5. Remaja : Khasiat madu pada akil baligh remaja membuat tumbuh sangat cepat ,gizi yang baik dan teratur akan membuat pertumbuhan tubuh menjadi sempurna.

6. Dewasa : Tingkat kelelahan dan pekerjaan yang menumpuk mengakibatkan stress sehingga tubuh menjadi lemah dan mudah terserang penyakit . Dalam hal ini para pekerja pabrik yang bekerja keras seharian penuh (long shift) tanpa zat gizi yang memadai rawan terjangkiti penyakit seperti thypus , radang , serta infeksi bakteri lainnya maka dalam hal ini Madu adalah makanan tambahan terbaik.

7. Lanjut Usia : Madu adalah makanan terbaik yang sangat diperlukan bagi manula , karena madu adalah sumber energi dan gizi yang dapat diserap langsung oleh tubuh , dimana pada usia tersebut organ pencernaan kita sudah mulai berkurang fungsinya (Kesehatan 2001).

Madu sendiri memiliki keistimewaan dibandingkan zat pemanis lainnya. Salah satu keunggulan madu dibanding pemanis lain adalah dapat langsung dikonsumsi setelah diambil dari sarang tanpa melalui proses pengolahan terlebih dulu. Hal ini dimungkinkan karena kandungan gula sederhana yang terdapat di dalam yaitu glukosa dan fruktosa dengan kadar yang cukup tinggi. Berbeda dengan gula

tebu yang harus diolah sebelum dikonsumsi. Kandungan madu dalam gula sederhana merupakan komponen utama dalam gula darah sehingga madu dapat langsung diserap tubuh tanpa membutuhkan proses pemecahan.

Total kalori yang dihasilkan madu tiap 100 gram adalah 294 kalori. Ini memang lebih kecil dibanding gula yang menghasilkan 364 kalori tiap gramnya. Namun hal ini bisa diabaikan jika melihat kandungan zat dan manfaat madu yang bersifat alami. Gula memerlukan proses pemecahan menjadi gula sederhana sebelum dimanfaatkan oleh tubuh. Jadi gula membutuhkan waktu dan tambahan energi dari tubuh sebelum diserap dan dimanfaatkan tubuh. Maka kita dapat menambahkan madu dalam pola makan sehari-hari sebagai ganti gula dan penyedia energi yang langsung dapat diserap oleh tubuh. Madu memiliki kandungan gizi tinggi antara lain zat gula asam amino dan vitamin. Kandungan mineral dalam madu antara lain kalium natrium kalsium magnesium zat besi phosphor mangan dan sulfur. Kandungan vitamin antara lain thiamin riboflavin niasin asam pantotenat piridoksin dan asam askorbat.

Madu mempunyai manfaat dilihat dari kandungan asam folat madu sangat baik dikonsumsi ibu hamil. Asam folat merupakan nutrisi penting bagi pertumbuhan janin. Kekurangan asam folat pada masa awal kehamilan dapat menyebabkan bayi yg lahir beresiko besar mengalami cacat bawaan pembuluh syaraf. Madu yang diberikan kepada bayi yang telah makan dan minum selain ASI dapat memacu pertumbuhan sel darah merah dan otaknya. Madu juga baik bagi pertumbuhan gigi bayi. Karena madu mengandung antibiotika yang mampu menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk.

Kandungan mineral dalam madu bermanfaat untuk menjaga kesehatan gigi yaitu sebagai anti bakteri yang ada di mulut menjaga kekuatan enamel dan dentin. Madu bermanfaat juga untuk obat turun panas mengurangi rasa mual gangguan pencernaan mencegah radang usus besar sariawan gatal-gatal gigitan serangga untuk mata iritasi dan untuk menjaga kesehatan mata.

Berdasarkan penelitian, madu yang mengandung asam folat dapat menurunkan resiko kanker rahim dan penyakit jantung. Asam folat ini juga dibutuhkan dalam metabolisme lemak metabolisme kolesterol dan sistem kekebalan tubuh. Madu dapat dipergunakan sebagai obat penyakit hati dan hepatitis. Glukosa yang terkandung di dalam menghasilkan hidrat arang putih dalam hati manusia yang membantu kerja hati sebagai penyaring dan pelawan racun bakteri dalam serta menjaga daya tahan tubuh dari infeksi.

Dari pengertian di atas, maka muncullah sebuah ide bisnis untuk mendirikan café dengan konsep baru yaitu Honey café. Konsep bisnis honey café adalah mengolah berbagai varian makanan dan minuman dengan menggunakan madu sebagai bahannya. Selain itu, café ini juga mengutamakan kenyamanan sehingga para pengunjung dapat menikmati suasana yang tenang dalam menikmati sajian kami. Di samping itu, pemilihan lokasi yang strategis juga merupakan kunci untuk menunjang minat masyarakat untuk membeli dan menikmati sajian Honey café. Konsep café yang ditampilkan adalah café yang natural dengan menyajikan suasana taman yang indah dan diiringi dengan alunan musik jazz yang tenang dan rileks

sehingga konsumen akan merasa nyaman dan sejenak melupakan aktivitas yang padat. Café ini juga dapat dijadikan alternatif sebagai tempat berkumpul bersama teman-teman dan keluarga. Fasilitas yang ditawarkan adalah hot spot area dan juga beberapa media cetak seperti majalah dan surat kabar. Beberapa menu utama yang ditawarkan adalah makanan dan minuman olahan dari madu seperti bebek panggang madu, udang goreng saus madu, cah ayam tahu saus madu, ayam kukus madu, omelet buah saus madu, dll. Sedangkan menu unggulan lainnya yaitu kreasi minuman yang menggunakan menu olahan dari madu seperti aneka macam jus yg diolah dengan bahan madu, teh telur madu, smoothie jambu biji, dll. Target primer dari Honey cafe adalah pelajar dan pekerja dengan usia rata-rata 17 – 35 tahun.

1.2. Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana penyusunan rencana bisnis usaha Honey café?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk menyusun perencanaan bisnis dari Honey café dilihat dari aspek pasar, aspek teknis, dan aspek keuangan.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

- a. Bagi peneliti

Manfaat bagi penelitian ini adalah untuk persiapan dalam membangun usaha Honey café ini.

b. Untuk Investor

Manfaat bagi penelitian ini adalah untuk memberikan informasi dan meyakinkan kepada investor bahwa usaha ini berpeluang dan juga belum memiliki banyak pesaing di sekitarnya.

c. Untuk masyarakat umum

Manfaat bagi penelitian ini adalah sebagai referensi dan alternatif baru bagi masyarakat untuk dapat menikmati olahan berbagai makanan dan minuman dengan mengkreasikan madu sebagai pilihannya.