Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata
Vol.19, No.3 September 2023
e-ISSN: 2774-8987; p-ISSN: 1411-5077, Hal 56-65
DOI: https://doi.org/10.56910/gemawisata.v19i3.273

Pengaruh Teknik Pembuatan Kopi di ObrolKopi Terhadap Minat Beli Konsumen

Muhammad Ridwan[1], Muhammad Rijwan Jahmi[2]
Universitas Nasional
Jl. Sawo Manila No.61, RW.7, Pejaten Bar., Kec. Ps. Minggu, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12520
E-mail: murid700@gmail.com[1], rijwanjami13@gmail.com[2]

Abstract*. History records that the discovery of coffee as a nutritious and energy drink was first discovered by the Ethiopians on the African continent around 3000 years (1000 BC) ago. Coffee then continues to develop until now it has become one of the most popular drinks in the world which is consumed by various groups of people. The purpose of this study was to determine the effect of coffee making techniques in ObrolKopi on sales. This study used a combine method with data collection techniques using an inductive approach by means of direct investigations in the field. As many as 10 out of 15 customers prefer the manual coffee menu with the V60 tool compared to other tools, because they judge that using this method the desired taste can be achieved more than using other manual coffee makers in ObrolKopi. The technique for making coffee at ObrolKopi is quite capable, it's just that there must be signature and seasonal coffee beans to prevent customers from feeling bored with just the same coffee.*

Keywords*: Brewing Method; Coffee; Standard Operating Procedures.*

Abstrak. Sejarah mencatat bahwa penemuan kopi sebagai minuman berkhasiat dan berenergi pertama kali ditemukan oleh Bangsa Etiopia di benua Afrika sekitar 3000 tahun (1000 SM) yang lalu. Kopi kemudian terus berkembang hingga saat ini menjadi salah satu minuman paling populer di dunia yang dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh teknik pembuatan kopi di ObrolKopi terhadap penjualan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data menggunakan pendekatan induktif dengan cara investigasi langsung di lapangan. Sebanyak 10 dari 15 pelanggan lebih memilih menu kopi manual dengan alat V60 dibanding alat lainnya, karena mereka menilai dengan menggunakan metode tersebut rasa yang dinginkan lebih dapat tercapai daripada menggunakan alat seduh kopi manual lain yang ada di ObrolKopi. Teknik pembuatan kopi di ObrolKopi sudah cukup mumpuni hanya saja harus ada biji kopi signature dan seasonalnya guna mencegah pelanggan merasa jenuh dengan kopi yang itu itu saja.

Kata kunci: Kopi ; Metode Penyeduhan ; Standar Operasional Prosedur.

I. PENDAHULUAN

Kopi adalah biji kopi yang telah disangrai dan digiling menjadi bubuk. Dua jenis tanaman kopi yang umum dikenal yaitu Kopi Robusta (Coffea canephora) dan Kopi Arabika (Coffea arabica). Era penemuan biji kopi dimulai sekitar tahun 800 SM, pandangan lain menyebutkan sekitar tahun 850 Masehi. .

Secara historis, kopi di Indonesia telah berkembang jauh sejak asal-usulnya di nusantara. Beberapa dokumen dan artikel kuno yang menggali sejarah kopi menunjukkan bahwa pada tahun 1696 pemerintah Belanda membawa kopi dari Malabar, sebuah kota di India, ke Indonesia melalui pulau Jawa.Plot tersebut ditulis dalam salah satu arsip dari kongsi

Received Juli 19, 2023; Revised Agustus 24, 2023;September 30, 2023
* Muhammad Ridwan, murid700@gmail.com

dagang/persekutuan dagang Hindia Belanda yang lebih dikenal dengan nama VOC (Vereenigde Oostindische Compagnie).

Pada tahun 1707, Gubernur Van Hoorn mendistribusikan biji kopi ke Batavia, Cirebon, wilayah Priangan dan pantai utara Jawa. Tanaman baru ini akhirnya berhasil ditanam di Jawa pada tahun 1714-1715. Sekitar 9 tahun kemudian, produksi kopi di Indonesia begitu tinggi hingga menguasai pasar dunia. Selain itu, jumlah kopi yang diekspor dari Jawa ke Eropa saat itu melebihi jumlah kopi yang diekspor dari Mocha (Yaman) ke Eropa.Dengan berkembangnya kopi di berbagai negara, kini kopi menjadi ladang bisnis yang menjanjikan. Kafe terus mengalami perkembangan yang signifikan. Kafe adalah tempat pertemuan populer di arena sebagai bagian dari gaya hidup masyarakat. Bahkan, kedai kopi mudah ditemui di sudut-sudut jalan kota-kota besar di Indonesia.

Dari fenomena tersebut, lahir istilah baru Ngafe di kalangan anak muda dan pengusaha. Istilah ngafe mengacu pada undangan ke acara lain, seperti ngopi dan minum teh di kafe. Saat ini, ada lebih dari sepuluh ribu kedai kopi di seluruh negeri. Selama 2013-2018, total pendapatan industri kopi diperkirakan akan meningkat dari $3,4 miliar menjadi $4,16 miliar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh Teknik pembuatan kopi terhadap minat beli konsumen pada kedai Obrol Kopi melalui observasi, wawancara dan sebar kuesioner kepada setiap pelanggan yang memesan menu kopi di kedai ObrolKopi.

II. TINJAUAN PUSTAKA

- **Kopi**

Kopi adalah minuman yang terbuat dari tumbuhan, minuman yang berbentuk bubuk dari kopi. Kopi bubuk adalah biji kopi yang telah disangrai, ditumbuk atau digiling halus.(Hayati,et.al :2012)

Menurut Farah Adriana dalam jurnal Farhaty(2016) Kopi adalah keluarga Rubiaceae dalam genus Coffea. 80 jenis kopi telah teridentifikasi di dunia, namun kopi yang rutin diproduksi dan dikonsumsi oleh masyarakat global adalah Robusta dan Arabica.

Mengacu pada Zaini dalam jurnal Sukainah(2020) Kopi merupakan komoditas budidaya yang mengandung bahan penyegar, namun juga dapat digolongkan sebagai tanaman tahunan. Saat ini Indonesia merupakan penghasil kopi terbesar ketiga setelah Brazil dan Kolombia, namun jika dilihat dari spesies/varietasnya, Indonesia merupakan penghasil utama kopi Robusta.

- **Teknik Pembuatan Kopi**

Teknik kopi adalah cara penyajian kopi yang diseduh dengan tangan atau menggunakan mesin. Manual brewing adalah teknik penyajian kopi dengan cara diseduh secara manual tanpa mesin, sering dilakukan oleh para barista dan kafe. Cara penyajian kopi ada bermacam-macam baik menggunakan teknik tuang kopi (brewing time) maupun manual brewing, seperti French Press, Drip V60, Aeropress, Kalita,Tubruk. (Prasetyo et.al:2019)

- **Minat Beli**

Minat pembelian adalah apa yang terjadi setelah menerima peringatan dari produk yang telah mereka lihat, yang menimbulkan keinginan untuk membeli dan memiliki produk tersebut. Niat beli adalah sesuatu yang berhubungan dengan keinginan konsumen untuk membeli produk yang mereka butuhkan. Lokasi yang mudah diakses dan harga yang cocok untuk semua kalangan dapat dicapai agar konsumen tetap tertarik untuk melakukan pembelian. (Tania et.al: 2022)

III. METODE PENELITIAN/RESEARCH METHOD

Menurut Creswell (2009), metode penelitian campuran adalah suatu pendekatan dalam penelitian yang memadukan atau mengkombinasikan metode penelitian kuantitatif dan kualitatif. Ini mencakup landasan filosofis yang menggunakan pendekatan kuantitatif dan kualitatif untuk penelitian dan menggabungkan kedua pendekatan tersebut. Menurut Sugiyono (2015:193), metode pengumpulan data adalah cara yang digunakan peneliti untuk mengumpulkan data. Dalam penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data interview (wawancara), observasi, menyebar kuesioner.

1. Teknik Pengumpulan Data

a. Wawancara (Interview)

Menurut Sukardi (2003:79), dalam metode ini peneliti bertemu dengan responden atau subjek secara langsung. Peneliti mengajukan pertanyaan tentang sesuatu yang direncanakan, Hasilnya kemudian dicatat sebagai informasi penting dalam penelitian. Menurut Wagiran (2005:243) wawancara ialah tanya jawab lisan antara dua orang atau lebih secara langsung. Penelitian ini mengambil 15 pengunjung di Obrol Kopi 2 Depok. Sebelum melakukan wawancara, peneliti menyusun alat wawancara menjadi pertanyaan-pertanyaan dengan mengacu pada tabel wawancara. Wawancara ini membantu untuk mengumpulkan data dan menarik kesimpulan dari waktu ke waktu.

b. Observasi

Menurut Sugiyono (2015:203), observasi adalah teknik pengumpulan data yang digunakan ketika studi tentang perilaku manusia, proses kerja, peristiwa alam, dan objek yang diamati tidak terlalu besar. Sukardi (2003:79) menjelaskan bahwa alat dalam teknik

observasi ini memiliki keterbatasan dalam mengumpulkan informasi berupa pendapat atau persepsi subjek penelitian. Oleh karena itu peneliti akan menggunakan alat yang sesuai dengan kondisi lapangan seperti notebook, checklist atau kamera untuk mengkonsolidasikan informasi. Pada penelitian ini observasi dilakukan pada saat pelanggan Melakukan pembelian menu kopi di ObrolKopi Depok.

IV. HASIL DAN ANALISIS/RESULTS AND ANALYSIS

Berawal pada maret 2014 dari sebuah produsen biji kopi yang bernamakan Bekal Kopi, yaitu perusahaan yang terfokus dalam menjual green bean, me-roasting bean, dan menjual kopi. Bekal Kopi didirikan oleh Bram dan Deta sebagai pemilik sekaligus pendirinya. Pada awalnya Bekal Kopi menjajakan dagangannya di Kedai Irfan Hakim milik Irfan Hakim, lalu setelah masing-masing memutuskan untuk membuka usaha sendiri, Bekal Kopi berpisah dengan Kedai Irfan Hakim, barulah setelah itu Bekal Kopi menggunakan gerobak untuk menjajakan produknya dengan cara berkeliling ke kafe-kafekecil di seputar daerah Jati Waringin Bekasi.

Ide ObrolKopi bermula pada Oktober 2016 saat Hanie berkunjung ke rumah Bram untuk mencoba kopi milik Deta, saudaranya Doni. Sejak awal Bram dan Doni sering bertemu dengan pemilik Bekal Kopi dan bertukar pikiran tentang kopi, barulah mereka terceptus ide ObrolKopi dan mereka memutuskan untuk membuka kedai kopi sendiri. Nama ObrolKopi diambil dari kebiasaan mengobrol dengan para ahli kopi dari seluruh Indonesia sambil menyeruput kopi dan berbagi informasi seputar kopi.

Adapun dalam manual brewing terdapat beberapa alat seduh yang tersedia di ObrolKopi dan digunakan sebagai alat penelitian dalam penyebaran kuesioner antara lain:

1. V60



Alat V60 pertama kali ini dibuat di Jepang, oleh perusahaan yang awalnya hanya memproduksi peralatan gelas dan peralatan tahan panas untuk lembaga ilmiah dan penelitian.

Namun, seiring berjalannya waktu, perusahaan tersebut mengembangkan bisnisnya dengan menyediakan peralatan kopi. Akhirnya, di tahun 1950, muncullah alat V60 ini.

2. French Press



French press adalah alat seduh manual paling umum yang dimiliki kedai kopi Seringnya french press digunakan untuk menyeduh kopi panas.

3. Aero Press



Aeropress adalah sebuah alat seduh kopi manual yang diciptakan oleh orang berkebangsaan Amerika yang bernama Alan Adler pada tahun 2005. Aeropress di klaim bisa menghasilkan kopi sepekat espresso, sesuai dengan tagline yang ‘dikemas’ di mereknya, Aeropress “coffee and espresso maker”.

4. Kalita Wave



Kalita wave adalah sebuah metode manual brew kelas pour over yang juga menjadi favorit saya. Kalau biasanya saya menggunakan alat seduh ini untuk minuman hangat, kali ini saya bereksperimen untuk membuat minuman dingin dari alat kopi ini.

5. Vietnam Drip



Vietnam drip yaitu metode alat seduh yang menghasilkan minuman dengan cara ekstraksi lewat tetesan. Dripper berbentuk seperti gelas metal dan terdiri dari tabung, plunger, dan tutup metal.

Table 1. Detail of Respondens

Nomor Responden	Jenis Kelamin	Tanggal Interview
Responden 1	Perempuan	19 November 2022
Responden 2	Perempuan	19 November 2022
Responden 3	Perempuan	19 November 2022
Responden 4	Perempuan	19 November 2022
Responden 5	Perempuan	19 November 2022
Responden 6	Perempuan	19 November 2022
Responden 7	Perempuan	19 November 2022
Responden 8	Laki – Laki	19 November 2022
Responden 9	Laki – Laki	19 November 2022
Responden 10	Laki – Laki	19 November 2022
Responden 11	Laki – Laki	19 November 2022
Responden 12	Laki – Laki	19 November 2022
Responden 13	Laki – Laki	19 November 2022
Responden 14	Laki – Laki	19 November 2022
Responden 15	Laki – Laki	19 November 2022

Pelanggan diminta untuk memberikan pendapat mereka mengapa mereka memutuskan untuk memilih memesan dengan Teknik pembuatan kopi manual dengan Teknik tersebut. Mereka berpendapat bahwa Teknik pembuatan kopi menggunakan Teknik yang

mereka pilih berdasarkan kebiasaan mereka di kedai kopi lainnya. Dari pertanyaan ini, seorang pelanggan mengatakan :

Teknik pembuatan kopi yang saya pesan karena Teknik tersebut lebih familiar dan hampir dapat ditemui di setiap kedai kopi yang pernah saya kunjungi. (Responden 1)

Industri kopi mulai marak Ketika muncul film Filosofi Kopi pada 9 April 2015 lalu, masyarakat tertarik setelah film tersebut viral di masyarakat, dan dengan munculnya kedai kopi Filosofi Kopi sendiri di Melawai Membuat antusias masyarakat tentang kopi semakin meningkat. Sebenarnya trend kopi sudah dimulai oleh Starbucks dan kedai lainnya lebih dulu sebelum Filosofi Kopi, namun film karya anak bangsa ini sukses meningkatkan trend kopi di masyarakat.

Setelah menonton film Filosofi Kopi saya jadi tertarik dengan kopi, yang sebelumnya saya hanya mengenal kopi sachet namun ternyata sepanjang itu ya perjalanannya (Responden 3)

Menurut hasil wawancara, mayoritas pelanggan yang memutuskan memesan dengan Teknik yang mereka pesan dikarenakan mereka biasa memesan dengan Teknik tersebut di kedai kopi lainnya yang pernah mereka kunjungi. Dan Ketika mereka sudah menyukai dengan Teknik tersebut mereka cenderung tidak ingin memesan dengan Teknik lain.

Saya tidak tidak ingin coba-coba Teknik lain karena memang sudah suka dengan Teknik tersebut (Responden 7)

Hampir setiap kedai kopi memiliki V60 di varian menu mereka, karena alat ini memang lebih popular dan harga alat ini memang lebih murah disbanding lainnya. Selain itu banyak ajang bergengsi lomba barista menggunakan Teknik ini sebagai Teknik yang digunakan untuk perlombaan.

Hampir di setiap kedai kopi yang pernah saya kunjungi pasti menyediakan V60 sebagai salah satu menu manual brewnya. (Responden 11)

Pada ajang bergengsi barista baik skala regional, nasional, maupun internasional banyak menggunakan Teknik V60 sebagai Teknik yang dilombakan. Hal tersebut meningkatkan popularitas Teknik V60 di para penikmat maupun peminum kopi.

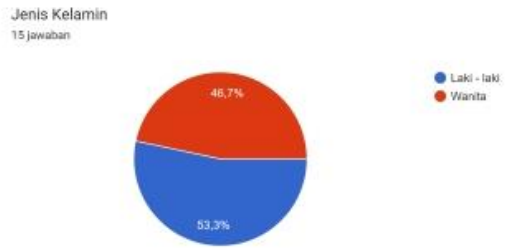
Saya menyukai Teknik ini karena sejak saya menonton ajang perlombaan barista. Dari situ saya pemasaran kopi yang dibuat menggunakan Teknik tersebut (Responden 3)

Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa Teknik V60 lebih banyak dipilih dibanding Teknik lainnya karena lebih familiar ditemukan di kedai kopi lainnya. Hal ini diperkuat dengan seringnya Teknik ini digunakan dalam ajang perlombaan

Berdasarkan informasi yang diproleh dari hasil penyebaran kuesioner pada beberapa pengunjung di Obrol Kopi Depok diperoleh hasil dibawah ini :

DIAGRAM 1

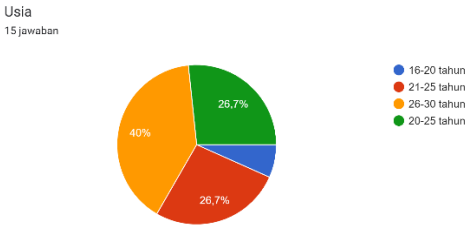
JENIS KELAMIN



Berdasarkan data diagram 1, dari hasil kuesioner yang dilakukan pada secara acak pada pengunjung memperoleh total sebanyak 15 responden yang menjawab 8 orang berjenis kelamin laki-laki dengan presentase 53,3%, 7 orang berjenis kelamin perempuan dengan presentase 46,7%. Maka dapat disimpulkan kebanyakan pengunjung yang mengunjungi Obrol Kopi Depok mayoritas berjenis kelamin laki - laki.

DIAGRAM 2

USIA



Berdasarkan data diagram 2, dari hasil kuesioner yang dilakukan memperoleh total sebanyak 6 responden yang menjawab dengan usia 26 – 30 tahun yang memiliki persentase sebanyak 40%, lalu 4 responden yang menjawab dengan usia 20 – 25 tahun yang memiliki persentase sebanyak 26,7%, kemudian 4 responden menjawab dengan usia 21 – 25 tahun yang memiliki persentase sebanyak 26,7%, dan 1 orang menjawab dengan usia di bawah 20 tahun yang juga memiliki persentase sebanyak 6,7%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kebanyakan pengunjung yang datang berusia antara umur 26 - 30 tahun.

DIAGRAM 3

TEKNIK PEMBUATAN YANG BIASA DIPESAN



Dari data yang diperoleh pada diagram 3, hasil dari kuesioner yang dilakukan memperoleh 10 responden memilih manual brew dengan alat V60 dengan persentase sebanyak 66,7%, dan 2 responden memilih manual brew dengan alat french press dengan persentase13,3%, lalu sebanyak 2 responden memilih manual brew dengan alat vietnam drip dengan persentase 13,3%, dan 1 orang responden memilih manual brew dengan alat kalita wave dengan persentase 6,7%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kopi manual brew menggunakan alat V60 paling banyak dipesan oleh pelanggan di ObrolKopi, kemudain disusul dengan french press dan aero press dengan jumlah yang sama.

V. SIMPULAN/CONCLUSION

Peneliti dapat menyimpulkan dari hasil kuesioner yang diberikan kepada 15 pelanggan didapatkan sebanyak 10 responden memilih alat teknik V60 dengan persentase sebanyak 66,7% . Hal ini diperkuat dengan hasil wawancara bahwa kebanyakan pelanggan lebih familiar dengan alat V60 karena mudah ditemui di semua kedai kopi lainnya.

DAFTAR REFERENSI/REFERENCES

Creswell, John W. 2009. Research Design (Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif dan Mixed). Yogyakarta : Pustaka Pelajar

Doyin dan Wagiran. 2005. Curah Gagasan Pengantar Penulisan Karya Ilmiah. Semarang: Rumah Indonesia.

Farah, Adriana. Coffee :Emerging Health Effects and Disease Prevention, First Edition. John Willey & Sons, Inc and Institute of Food Technologists (USA) : WileyBlackwell Publising Ltd; 2012

Hayati, Rita., Ainun M ., Farnia R. Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. J. Floratek. 2012 ; 7: 66-75

Farhaty, Naeli., Muchtaridi. Tinjauan Kimia dan Aspek Farmakologi Senyawa Asam Klorogenat Pada Biji Kopi : Review.2016

Modul Barista ObrolKopi. Diakses pada 23 Desember 2022

Prasetyo, Arief., Rahmantor, Nur Anugrah., P. Arsyana, Hilal M., Simulasi Pembuatan Kopi Berdasarkan Metode Penyeduhan Manual Brewing.2019

Ridwan, Muhammad. Analisa Teknik Pembuatan Kopi di ObrolKopi.2018.

Sugiyono, D. (2013). Metode penelitian kuatintatif, kualitatif dan R & D/Sugiyono. In Bandung: Alfabeta (Vol. 15, Issue 2010).

Sukainah, Andi., Wijaya, Mohammad. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Mutu Bubuk Kopi Robusta. 2020 : 337 -338

Sukardi. 2003. Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Prakteknya. Jakarta: Bumi Aksara

Tania, Elian A., Hemawan, Haris., Izzuddin, Ahmad. Pengaruh Lokasi dan Harga Terhadap Minat Beli Konsumen.2022