

SKRIPSI

ANALISA KONSUMEN TERHADAP KOPI SANTAN GULA AREN



Oleh :

BAYU VEDHANKA

NO.MHS : 316100868

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2021

SKRIPSI

ANALISA KONSUMEN TERHADAP KOPI SANTAN GULA AREN



Oleh :

BAYU VEDHANKA

NO.MHS : 316100868

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2021

ANALISA KONSUMEN TERHADAP KOPI SANTAN GULA AREN

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata
Program Studi Pengelolaan Hotel**

Oleh :

BAYU VEDHANKA

NO.MHS : 316100868

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISA KONSUMEN TERHADAP KOPI SANTAN GIJLA AREN

SKRIPSI



Oleh :

DAYU VEDHANKA

NO.MHS : 316100868

Telah Disetujui Oleh :

Penbimbing I

Drs. Santosa, M.M.
NIDN: 0519645001

penbimbing II

Yudi Setiaji, S.H.M.M.
NIDN: 0508066401

Mengetahui

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, MM.
NIDN: 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

ANALISA KONSUMEN TERHADAP KOPI SANTAN GULA AREN

SKRIPSI



Penguji Utama : Arif Dwi Saputra, S.S, M.M

Arif Dwi Saputra

Penguji I : Drs. Santosa, M.M

Santosa

Penguji II : Yudi Setiaji, SH, M.M

Yudi Setiaji

Mengetahui,

Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Bayu Vedhanka
Nim : 316100868
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Judul Skripsi : **ANALISA KONSUMEN TERHADAP KOPI
SANTAN GULA AREN**

Saya menyatakan dengan sebenar-sebenarnya bahwa skripsi saya yang berjudul " **ANALISA KONSUMEN TERHADAP KOPI SANTAN GULA AREN** " disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Yogyakarta, 2021



Bayu Vedhanka

316100868

HALAMAN MOTTO

“ Selesaikan skripsi agar bisa resepsi”

(Peneliti)

“Selesaikan kuliah agar bisa berjuang di masa depan”

(Peneliti)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu atas do'a dan dukungannya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia peneliti curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia yang diberikan kepada saya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Keluarga dimanapun yang senantiasa memberikan do'a dan semangat agar penulis segera menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga peneliti menjadi pribadi yang lebih baik. Terima kasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu terpatihati. Peneliti berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.
4. Teruntuk sahabat-sahabat perjuangan skripsi angkatan 2016 yang tidak bisa disebutkan satu per satu, yang selalu memberikan dukungannya dan do'a, serta semua pihak yang membantu kelancaran skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah-Nya. Sehingga penelitian ini dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “ **ANALISA KONSUMEN TERHADAP KOPI SANTAN GULA AREN** ”.

Penelitian skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sain Terapan pada program D-IV di program studi Pengelolaan Hotel, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penelitian skripsi ini menjelaskan bagaimana minuman Kopi dibuat dengan campuran santan dan gula aren, hasilnya menunjukkan bahwa Kopi santan gula aren dapat disukai banyak konsumen.

Skripsi ini dapat dikerjakan oleh peneliti berkat dukungan banyak pihak, oleh karena itu peneliti mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, M.M. selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan penuh dengan ketelitian dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi.
2. Bapak Yudi Setiaji, S.H, M.M selaku pembimbing II yang telah dengan bijaksana memberikan bimbingannya dalam petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Arif Dwi Saputra, S.S, M.M selaku penguji utama yang telah menguji skripsi ini dan memberikan arahan pada penelitian ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

5. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmunya.
6. Serta semua pihak yang telah memberikan motivasi, semangat dan moral maupun material.

Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah kepada Tuhan Yang Maha Esa.

Akhir kata peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta,



Bayu Vedhanka

316100868

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN DATA	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
ABSTRAK	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	7
A. Landasan Teori.....	7
1. Pengertian kopi.....	7
2. Jenis – jenis kopi	9
3. Metode Olahan	10
4. Kopi Santan Gula Aren	13
5. Kualitas minuman	17
6. Kualitas Makanan.....	18
7. Dimensi Kualitas Minuman	19
8. Respon Konsumen	19
B. Kerangka Pemikiran Teoritik.....	24
C. Penelitian Terdahulu	24
D. Hipotesis.....	26

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	28
C. Panelis	28
D. Variabel, Definisi Konseptual, Definisi Operasional.....	29
E. Metode Pengumpulan Data	30
F. Metode Analisis Data	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	40
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	40
B. Analisis dan Hasil Interpretasi Penelitian	40
C. Hasil Analisis Data.....	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran.....	60
Daftar Pustaka.....	lxvi

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	18
Tabel 4.1 Struktur Organisasi	43
Tabel 4.2 Karakteristik Responden	44
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Bersarkan asal kota.....	45
Tabel 4.4 karakteristik Responden Berdasarkan pekerjaan	45
Tabel 4.5 Hasil Statistik Deskriptif.....	47
Tabel 4.6 Hasil Uji Validitas.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian

Lampiran 2 Kuesioner Penelitian

Lampiran 3 Hasil olah data SPSS

Lampiran 4 Chi square tabel

Lampiran 5 Dokumentasi

Lampiran 6 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian mengenai kualitas kopi santan gula aren dilaksanakan di *Coffee Shop* Contoh Usaha Kopi, Tempat ini dipilih karena beberapa alasan, yaitu 1) *Coffee Shop* Contoh Usaha Kopi memiliki fasilitas alat dan bahan yang lengkap, 2) *Coffee Shop* Contoh Usaha Kopi memiliki tempat yang layak untuk di lakukan penelitian. Popularitas dan daya tarik serta permintaan kopi didunia begitu besar, dimana hal ini di pengaruhi oleh berbagai faktor terutama dikarenakan rasanya yang unik serta didukung oleh faktor sejarah, tradisi, sosial dan kepentingan ekonomi. Berdasarkan latar belakang masalah dan untuk membatasi masalah agar tidak terlalu luas, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi santan gula aren ditinjau dari aspek rasa, aroma dan warna.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Pada sub bab ini akan dijelaskan mengenai desain eksperimen dan prosedur pelaksanaan eksperimen. Menurut Sugiyono (2015:135) metode eksperimen adalah metode yang digunakan untuk mengetahui pengaruh variabel independen (*treatment*/perlakuan/tindakan) terhadap variabel dependen (hasil) dalam kondisi yang terkendalikan.

Uji Friedman Pada experiment ini menggunakan 3 aspek yaitu rasa aroma dan warna. Pada prinsipnya alat uji ini ditujukan untuk mengetahui atau mengukur seberapa besar respon atau tanggapan sekelompok orang atau konsumen terhadap produk kopi santan gula aren. Pengujian hipotesis Uji Friedman dilakukan melalui uji Chi Kuadrat (χ^2) melalui program SPP sebagai berikut. Dari hasil pengerjaan melalui program SPSS, besarnya chi kuadrat adalah yaitu 18.216.

Kata Kunci : Kopi, Preferensi, Santan dan Gula Aren

ABSTRACT

Research on the quality of palm sugar coconut milk coffee was carried out at the Coffee Shop Example of a Coffee Business. This place was chosen for several reasons, namely 1) Coffee Shop Example of a Coffee Business has complete equipment and material facilities, 2) Coffee Shop Example of a Coffee Business has a decent place to shop. research is done. The popularity and appeal and demand for coffee in the world is very large, where this is influenced by various factors, mainly due to its unique taste and supported by historical, traditional, social and economic factors. Based on the background of the problem and to limit the problem so that it is not too broad, the researcher formulates the problem as follows. How is the level of consumer preference for palm sugar coconut milk coffee in terms of taste, aroma and color aspects.

The research method used in this research is the experimental method. In this sub-chapter, the experimental design and experimental implementation procedures will be explained. According to Sugiyono (2015:135) the experimental method is a method used to determine the effect of the independent variable (treatment/treatment/action) on the dependent variable (outcome) under controlled conditions.

Friedman test In this research the form of an experiment. In principle, this test tool is intended to determine or measure how big the response or response of a group of people or consumers to palm sugar coconut milk coffee products. Hypothesis testing Friedman test is carried out through the Chi Square test (χ^2) through the SPP program as follows. From the results of the work through the SPSS program, the amount of chi squared is 18,216.

Keywords: Coffee, preference, Coconut milk and Palm sugar

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman Kopi berasal dari Benua Afrika, tepatnya dari Negara Ethiopia. Pada abad ke-9, seorang pemuda bernama Kaldi tidak sengaja memakan biji mentah yang didapat dari semak belukar. Kaldi merasakan perubahan yang luar biasa setelah memakan biji tersebut, lalu dia menceritakan hal tersebut kepada warga sekitarnya dan menyebar hingga ke berbagai daerah. Biji mentah yang dimakan tersebut merupakan biji kopi (coffee bean) atau sering disingkat dengan “bean”. Selain coffee bean atau bean, penyebutan lainnya coffee, qawah, café, buni, mbuni, koffie, akeita, kafe, kava, dan kavo.

Pada abad ke-10, biji kopi dimasukan sebagai kelompok makanan oleh beberapa suku di Ethiopia umumnya, mereka memasak biji kopi bersama-sama dengan makanan pokok, seperti daging atau ikan. Saat negara-negara Islam Berjaya pada abad ke-15, penelitian tentang kopi terus dilakukan. Berdasarkan penelitian, kopi ternyata berpotensi sebagai obat-obatan dan sebagai penahan rasa kantuk. Setelah itu, para pedagang Islam terus menyebarkan kopi ke daerah timur.

Pada abad ke-17, biji kopi dibawa ke India dan ditanam oleh beberapa orang. Selanjutnya, seorang berkebangsaan Belanda tidak sengaja melihat perkebunan kopi di India dan tertarik untuk membudidayakannya. Berawal dari pedagang dari Venezia, biji kopi mulai menyebar ke seluruh Benua Eropa. Pada tahun 1637, kedai kopi pertama kali di Benua Eropa berada di Inggris. Mereka menyebutnya sebagai Penny Universities, tempat berkumpulnya para business man, karyawan bank, dan pekerja lainnya. Pada abad ke-17, di Inggris terdapat sebuah kelompok atau jaringan kerja khusus wanita. Kelompok ini membuat satu pernyataan bahwa “wanita juga peminum kopi”. Hingga pada abad ke-19, di Inggris bermunculan kedai-kedai kopi dan berkembang menjadi tempat hangout. Setelah mengalami stagnasi di Inggris, kedai kopi merambah ke negara-negara Eropa lainnya, seperti Italia, Jerman, dan Prancis. Salah satu kesukaan orang-orang di Paris (Prancis) adalah mengunjungi Café Procope yang telah ada sejak tahun 1689. Berbagai orang terkenal banyak mengunjungi tempat ini. Selanjutnya, kopi menjadi sangat populer di seluruh dunia. Bahkan, di Amerika, kopi menjadi minuman tradisional bagi rakyatnya. Kopi menjadi menu untuk minuman pagi, sore, dan malam hari. Di sana terdapat istilah Coffee Morning di masyarakat. Artinya, bahwa saat itu adalah saat yang tepat untuk berbincang-bincang sambil menikmati aroma dan rasa kopi (Sara Perry, 1991).

Penyebaran tanaman kopi di Indonesia bermula di Pulau Jawa yang dulunya disebut Batavia pada tahun 1696. Awalnya, seseorang berkebangsaan Belanda membawa tanaman kopi jenis arabika ke Botanic Garden di Amsterdam, Belanda. Saat zaman penjajahan Belanda di Indonesia, berbagai percobaan penanaman kopi jenis arabika dilakukan di Pulau Jawa, Sumatra, dan Sulawesi. Percobaan pertama dilakukan di daerah Pondok Kopi, Jakarta. Setelah tumbuh dengan baik di sana, tanaman kopi diaplikasikan di Jawa Barat (Bogor, Sukabumi, Banten, dan Priangan Timur) dengan sistem tanam paksa. Setelah menyebar ke Pulau Jawa, tanaman kopi disebar ke beberapa provinsi di Pulau Sumatra dan Sulawesi. Setelah itu, timbul serangan penyakit karat daun (coffee leaf rust) yang ditemukan di Srilangka pada tahun 1869. Penyakit karat daun yang menyerang kopi jenis arabika ini disebabkan oleh cendawan *Hemileia vastatrix*. Karena itu, pemerintah Belanda mendatangkan kopi jenis baru, yaitu Liberika. Namun, setelah ditanam dan dipanen, produktivitas jenis Liberika justru terlalu rendah. Selanjutnya, pemerintah Belanda mendatangkan jenis kopi robusta yang berasal dari Kongo, Afrika pada tahun 1900-an.

Jenis kopi ini lebih tahan terhadap karat daun dan memiliki produksi yang lebih baik dibandingkan dengan kopi jenis Liberika. Pada tahun 1920-an, pemerintah mendirikan Balai Penelitian Tanaman kopi di Pulau Jawa yang bertugas mengembangkan dan meneliti kopi jenis arabika dan robusta. Seiring dengan waktu dan perkembangan teknologi, kopi jenis robusta dan arabika yang asli telah mengalami penyilangan-penyilangan dan

menghasilkan beberapa hibrida atau klon unggul. Popularitas dan daya tarik serta permintaan kopi didunia begitu besar, dimana hal ini di pengaruhi oleh berbagai faktor terutama dikarenakan rasanya yang unik serta didukung oleh faktor sejarah, tradisi, sosial dan kepentingan ekonomi. Bagi masyarakat Indonesia, kopi bukanlah minuman yang asing bagi masyarakat. Hal ini karena Kopi telah diperkenalkan di Indonesia sejak jaman kolonial Belanda, dimana pada masa itu kopi merupakan salah satu jenis tanaman wajib dalam sistem *culture stelsell*.

Tradisi minum Kopi di Indonesia sudah cukup dikenal berbagai daerah, terutama minum Kopi dipagi hari yang begitu populer. Seiring dengan kenaikan taraf hidup dan terjadinya peralihan pola konsumsi serta gaya hidup saat ini, berakibat pada perubahan dalam menikmati Kopi, yang mana tak lagi hanya di pagi hari namun kini di hampir setiap waktu dan diberbagai tempat. Kegiatan minum Kopi bukan lagi sesuatu yang dipandang sebelah mata, tetapi telah mengalami pergeseran fungsi sebagai suatu bentuk proses pergaulan dalam lingkungan sosial. Kawula muda pada umumnya lebih menyukai minum Kopi *instant*, Kopi *Three In One* maupun minuman berbasis espresso dengan campuran *Fresh milk* yang disajikan di kafe-kafe. Kini minum Kopi bukan sekadar untuk membuat mata melek namun lebih ke gaya hidup. Meningkatnya permintaan kopi ini, memberikan dampak besar pada semakin ramainya bisnis *coffee shop* di kota-kota besar Indonesia. sebagaimana di Yogyakarta sendiri, Masing-masing *coffee shop* mengusung tema serta strategi pemasaran tersendiri sebagai upaya menarik

konsumen. Hal tersebut merupakan suatu usaha yang dilakukan oleh produsen untuk menciptakan kepuasan dalam diri konsumen, dimana dalam praktik pemasaran memberikan kepuasan kepada konsumen merupakan suatu konsep utama baik itu dalam teori maupun dalam praktek pemasaran serta, menjadi salah satu tujuan dari kegiatan bisnis. Dengan terciptanya suatu perasaan puas dari konsumen terhadap nilai suatu produk maka semakin besar pula kemungkinan bahwa konsumen tersebut akan menjadi konsumen jangka panjang atau konsumen loyal.

Dalam rangka menciptakan kepuasan konsumen tersebut tentunya memiliki strategi pemasaran untuk mencapai tujuan pemasarannya, yaitu menciptakan nilai bagi konsumen dan membangun hubungan konsumen yang kuat serta menguntungkan. Terdapat berbagai strategi pemasaran, salah satunya ialah dengan menambah varian minuman baru seperti membikin resep baru kepada Kopi tersebut. Namun demikian, untuk dapat menciptakan kepuasan konsumen bukanlah suatu hal yang mudah untuk dilakukan, mengingat definisi dari kepuasan konsumen itu sendiri ialah perasaan suka atau kecewa seseorang yang berasal dari perbandingan antara kesannya terhadap suatu produk. Dari pengertian tersebut dapat diketahui bahwa kepuasan seseorang merupakan suatu hasil perbandingan antara harapan konsumen dan realita dilapangan. Pencapaian kepuasan konsumen dalam suatu kegiatan bisnis, pada akhirnya akan menyebabkan konsumen merasa bahwa produsen telah memberikan nilai konsumen yang tinggi, dimana hal ini merupakan sinyal yang baik bagi usaha.

Dikarenakan konsumen yang merasa puas akan jauh memiliki kemungkinan melakukan pembelian ulang yang lebih tinggi atau dapat dikatakan sebagai konsumen yang loyal. Secara ringkas pencapaian kepuasan konsumen terhadap suatu produk yang dinikmatinya akan membuat konsumen tersebut memiliki loyalitas yang baik terhadap produk tersebut.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas penulis berkeinginan menyusun skripsi dengan judul **“ANALISA TINGKAT KESUKAAN TERHADAP KOPI SANTAN GULA AREN ”** Sebagai persyaratan untuk mengambil gelar Sarjana Sains Terapan D-4 pada program studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Berdasarkan latar belakang masalah dan untuk membatasi masalah agar tidak terlalu luas, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan kopi dengan santan dan gula aren?
2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi santan gula aren ditinjau dari aspek rasa, aroma dan warna?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan untuk membatasi masalah agar tidak terlalu luas, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan kopi dengan santan dan gula aren?

2. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap kopi santan gula aren ditinjau dari aspek rasa, aroma dan warna?

D. Tujuan Penelitian

Pada penelitian ini mempunyai tujuan untuk memberikan arahan yang jelas dalam penelitian. Tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui cara mengelola atau membuat kopi yang di campur dengan santan dan juga gula aren.
2. Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap kopi berbahan dasar santan dan gula aren di lihat dari aspek rasa, aroma dan warna.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi kepada pembaca. Adapun beberapa manfaat yang terdapat di dalam penelitian ini :

- a. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan berguna untuk mengetahui apakah dengan adanya Kopi Susu Gula Aren dapat diterima oleh masyarakat.

- b. Bagi dunia kuliner

Diharapkan dapat menciptakan variasi rasa baru Kopi yang dapat di konsumsi dan dapat dijadikan suatu usaha.

- c. Bagi Masyarakat

Dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi masyarakat yang membutuhkan pengetahuan tentang inovasi pengolahan Kopi Santan Gula Aren.

d. Bagi Sekolah Tinggi Pariwisata

Dapat digunakan sebagai tambahan referensi perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Ygyakarta. Khususnya untuk bidang Pengolahan Makanan atau Tata Boga.