

**PERBANDINGAN MINAT KONSUMEN KOPI ANTARA METODE  
*MANUAL BREW VERSUS METODE ESPRESSO BASED DI COFFEE*  
*SHOP “ALMARI KOPI” YOGYAKARTA*  
SKRIPSI**



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh  
Derajat Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan

Oleh  
**YANU MARTAHADI**  
**NO.MHS: 314100748**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA  
2018**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**PERBANDINGAN MINAT KONSUMEN KOPI ANTARA METODE  
*MANUAL BREW VERSUS METODE ESPRESSO BASED DI COFFEE*  
*SHOP “ALMARI KOPI” YOGYAKARTA***



**Oleh :**  
**YANU MARTAHADI**  
**NO. MHS : 314100748**

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

**Drs. Santosa, MM**  
NIDN : 0519045901

**Yudi Setiaji, SH, MM**  
NIDN : 0508066401

Mengetahui  
**Ketua Jurusan**

**Hermawan Prasetyanto.SSos., S ST, MM.**  
NIDN : 0516057102

**BERITA ACARA UJIAN**  
**PERBANDINGAN MINAT KONSUMEN KOPI ANTARA METODE**  
**MANUAL BREW VERSUS METODE ESPRESSO BASED DI COFFEE**  
**SHOP “ALMARI KOPI” YOGYAKARTA**  
**SKRIPSI**

Disusun oleh  
**YANU MARTAHADI**  
**NO. MHS : 314100748**

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Dan

Dinyatakan :  
Pada Tanggal:

**TIM PENGUJI**

Penguji Utama : **Harri Rachmadi, SE, MM** .....  
NIDN.0505076501

Pembimbing I : **Drs. Santosa, MM** .....  
NIDN.0519045901

Pembimbing II : **Yudi Setiaji, SH, MM** .....  
NIDN.0508066401

Mengetahui  
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

**Drs. Prihatno, MM.**  
NIDN. 0526125901

## **PERNYATAAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yanu Martahadi

NIM : 314100748

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D IV)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Perbandingan Minat Konsumen Kopi Antara Metode Manual Brew Versus Metode Espresso Based di Coffee Shop “Almari Kopi” Yogyakarta” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan yang lazim.

Yogyakarta, 14 Desember 2018

Yanu Martahadi

## **MOTTO**

- **Janganlah mudah menyerah dan putus asa, berusahalah agar hari esok lebih baik dari hari ini**
- **Tidak ada kesuksesan tanpa usaha, tidak ada usaha tanpa pengorbanan, tidak ada pengorbanan tanpa cinta**

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Aku persembahkan karya ku ini kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa

Dia yang telah membimbingku dalam mengarungi setiap langkah kehidupan, Dia yang selalu menuntun dalam setiap langkah yang peneliti ambil, Dia Maha Segala Maha yang memberikan petunjuk disaat peneliti membutuhkan petunjukNya.

2. Ibu dan Bapak

Kedua orang tua yang selalu merestui dan memohonkan kehidupan yang lebih baik untuk anaknya.

3. Seluruh guru yang telah mendidik penulis sampai sekarang yang memberikan ilmunya, semoga menjadi amal jariyah kepada mereka semua.

4. Sahabat dan teman-teman “GENG GUYUB”, segenap mahasiswa STP AMPTA dalam yang telah membantu saya dalam segala urusan, dan terimakasih atas kenangan yang sudah dilewati bersama.

5. Almameterku, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah menjadi yempat menuntut ilmu.

6. Semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur peneliti ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas Rahmat dan Karunia-Nya yang telah diberikan sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian skripsi dengan judul **“Perbandingan Minat Konsumen Kopi Antara Metode *Manual Brew* Versus Metode *Espresso Based* di *Coffee Shop* “Almari Kopi” Yogyakarta”** penelitian skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada Program Studi Pengelolaan Hotel di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Peneliti menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung mewujudkan skripsi ini.

Penulis ucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus peneliti ucapkan kepada :

1. Bapak Drs. Santosa, MM sebagai Dosen Pembimbing I yang penuh kesabaran, ketulusan dan perhatian dalam memberikan bimbingan dan pengarahan demi terselesainya skripsi ini dengan baik.
2. Bapak Yudi Setiaji, SH, MM Pembimbing II yang telah sabar memberikan bimbingan, arahan, dan petunjuk dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak Harri Rachmadi, SE, MM selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.

4. Bapak Hermawan Prasetyanto.SSos., SST, MM. sebagai Ketua Jurusan yang telah memberikan izin dan waktu dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
5. Bapak Drs. Prihatno, MM sebagai Ketua STP AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan peneliti menjadi mahasiswa AMPTA.
6. Seluruh pihak *coffee shop* ALMARI KOPI yang telah ikut membantu dalam kelengkapan data penelitian.
7. Semua pihak yang telah membantu peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Akhir kata peneliti berharap semoga hasil dari penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih terdapat kekurangan, maka dari itu peneliti berharap adanya kritik dan saran dari berbagai pihak untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, 14 Desember 2018

Peneliti



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>BERITA ACARA UJIAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Batasan Masalah .....	3
D. Tujuan Penelitian .....	3
E. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>5</b>
A. Landasan Teori.....	5
1. Kopi.....	5
2. Metode <i>Manual Brew</i> .....	7
a. <i>Plunger (french Press)</i> .....	8
b. <i>Drip V60</i> .....	9
c. <i>Syphon</i> .....	9
3. Metode <i>Espresso Based</i> .....	10
a. <i>Americano</i> .....	10

<i>b. Caffè Macchiato</i> .....	11
<i>c. Cappuccino</i> .....	11
<i>d. Caffè Latte</i> .....	11
<i>e. Caffè Affogato</i> .....	12
<i>f. Caffè Mocha</i> .....	12
<b>B. Kerangka Pemikiran Teoritik</b> .....	13
<b>C. Penelitian Terdahulu</b> .....	13
<b>D. Hipotesis</b> .....	14
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>16</b>
A. Jenis Penelitian .....	16
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	16
a. Lokasi .....	16
b. Waktu .....	16
C. Populasi dan Sampel .....	16
a. Populasi .....	16
b. Sampel .....	17
D. Variabel Penelitian .....	18
1. Variabel Penelitian .....	18
a. Variabel Independen .....	18
E. Definisi Konseptual .....	19
1. Faktor-faktor yang mempengaruhi minat beli konsumen .....	19
a. <i>Product</i> .....	19
b. <i>Price</i> .....	19

c. <i>Promotion</i> .....	19
d. <i>People</i> .....	20
e. <i>Process</i> .....	20
f. Minat Beli .....	20
F. Teknik Pengumpulan Data.....	21
1. Wawancara.....	21
2. <i>Checklist</i> Respon Konsumen.....	21
G. Metode Analisis Data.....	22
1. Uji T-test sampel bebas ( <i>independent</i> ).....	22
a. <i>Separated Varians</i> .....	23
H. Jadwal Penelitian.....	24
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>25</b>
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	25
B. Visi & Misi.....	26
C. Organisasi dan Personalia .....	26
D. Jadwal Kerja.....	26
E. Karakteristik Responden.....	27
a. Jenis Kelamin Responden .....	27
F. Hasil Analisis Data.....	33
1. Uji Prasyarat.....	33
a. Uji Normalitas .....	33
2. Independent Sample T-test.....	35
3. Separated Varians .....	36

G. Pembahasan..... 37

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan ..... 39

B. Saran..... 40

**DAFTAR PUSTAKA**

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Tabel Variabel Penelitian.....	18
Tabel 3.2. Tabel Skor <i>checklist</i> .....	22
Tabel 3.3. Jadwal dan Alur Penelitian .....	24
Tabel 4.1. Jadwal Shift Kerja.....	27
Tabel 4.2. Jenis Kelamin Responden .....	27
Tabel 4.3. Usia Responden .....	28
Tabel 4.4. Checklist Penelitian .....	29
Tabel 4.5. Checklist Manual Brew.....	31
Tabel 4.6. Checklist Espresso Based .....	32
Tabel 4.7. <i>Descriptives</i> .....	33
Tabel 4.8. <i>Tests of Normality</i> .....	34
Tabel 4.9. <i>Group Statistics</i> .....	35
Tabel 4.10. <i>Independent Samples Test</i> .....	35
Tabel 4.11. Rasa.....	36
Tabel 4.12. Aroma .....	37

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 4.1. Almari Kopi .....	50
Gambar 4.2. Struktur Organisasi.....	51

## **DAFTAR LAMPIRAN**

LAMPIRAN.....

Lampiran 1 SURAT IZIN PENELITIAN

Lampiran 2 SURAT BALASAN IZIN PENELITIAN

Lampiran 3 CERTIFICATE ON THE JOB TRAINING

Lampiran 4 LAPORAN ON THE JOB TRAINING

Lampiran 5 PEDOMAN WAWANCARA

## ABSTRAK

Rasa dan aroma kopi menjadi latar belakang penelitian ini. Kopi yang berkualitas harus menyajikan rasa dan aroma yang khas dan berkualitas untuk menarik minat konsumen. Dengan demikian peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul perbandingan tingkat kesukaan konsumen kopi antara metode manual brew versus metode espresso based di *Coffee shop* “Almari Kopi” Yogyakarta.

Penelitian ini merupakan deskriptif kuantitatif. Penelitian ini menggunakan populasi yaitu konsumen yang datang ke Almari Kopi Yogyakarta dan sampel pada penelitian ini adalah sebanyak 50 responden dimana semua yang datang membeli kopi dengan metode *manual brew* atau *espresso based*. Variabel penelitian ini adalah variabel independen dimana tabel dibuat dengan melihat aspek rasa dan aroma. Definisi konseptual digunakan sebagai pada operasionalisasi untuk mengidentifikasi variabel yang diteliti agar tidak menyimpang dari judul. Teknik pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan wawancara, *Checklist* respon konsumen. Metode analisis data menggunakan uji T-test sampel *independent*. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Apakah terdapat perbedaan yang signifikan terhadap minat konsumen kopi dengan metode *manual brew versus* metode *espresso based* ditinjau dari aspek rasa dan aroma di coffee shop “Almari kopi” Yogyakarta.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan minat konsumen kopi antara metode *manual brew versus* metode *espresso based* di *coffee shop* “almari kopi” tidak terdapatnya perbedaan rasa dan aroma bagi konsumen kopi terhadap metode *manual brew* dan metode *espresso based*. Hasil dari nilai t hitung lebih kecil dari t tabel ( $-0,614 < 2,090$ ) maka dinyatakan tidak signifikan atau tidak ada perbedaan metode manual dan espresso tingkat kesukaan konsumen dari rasa dan hasil dari nilai t hitung lebih kecil dari t tabel ( $-1,945 < 2,090$ ) maka dinyatakan tidak signifikan atau tidak ada perbedaan metode manual dan espresso tingkat kesukaan konsumen dari aroma.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa deskriptif kuantitatif pada pembuatan kopi menggunakan dua metode yang berbeda tidak mempengaruhi rasa dan aroma dimana membuat konsumen memiliki minat untuk memilih kopi yang dibuat menggunakan metode *espresso based*. **Kata kunci :** Perbandingan minat konsumen, pembuatan kopi dengan metode *manual brew versus espresso based*, Rumusan masalah, Batasan Masalah, Tujuan Penelitian, Almari Kopi Yogyakarta.



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Kopi merupakan sebuah candu, berisi kafein yang dapat menstimulasi dan berefek pada otak. Orang bisa menggunakan kopi agar dapat bugar dalam menghadapi hari yang panjang dan melelahkan. Membicarakan kopi pun tidak bisa dilepaskan dalam permasalahan politik dan ekonomi. (UK: Polity press, 2006)

Dalam hal ekonomi, kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa melainkan juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia.

Keberhasilan Indonesia dalam agro bisnis kopi membutuhkan dukungan semua pihak yang terkait dalam proses produksi kopi pengolahan dan pemasaran komoditas kopi. Upaya meningkatkan produktivitas dan mutu kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia.

Untuk mencapai pasar dunia, Teknologi budi daya dan pengolahan kopi meliputi pemilihan bahan tanam kopi unggul, pemeliharaan, pemangkasan tanaman dan pemberian penaung, pengendalian hama, dan gulma pemupukan yang seimbang, pemanenan, serta pengolahan

kopi paska panen. Pengolahan kopi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan cita rasa kopi.

Kualitas dan cita rasa kopi telah mempengaruhi globalisasi dan modernisasi sehingga menyebabkan semakin mudahnya budaya barat masuk ke Indonesia. Modernisasi dapat mengubah gaya hidup menjadi lebih seirama dengan gaya hidup barat. Negara-negara barat dipandang sebagai kiblat perkembangan zaman. Sementara itu, industrialisasi berkaitan dengan melimpah ruahnya barang-barang produksi yang menawarkan serba kemewahan dan instan menjadikan masyarakat berperilaku konsumtif. Perilaku konsumtif ini telah menjadi bagian dari gaya hidup dalam kehidupan masyarakat sekarang ini.

Perilaku konsumtif yang dimaksud di sini adalah perilaku konsumsi peminum kopi yang berkaitan dengan budaya masyarakat konsumsi. Perkembangan zaman menuntut para pelaku industri membuat alat atau metode pembuatan kopi dengan lebih canggih, apalagi masyarakat sekarang semua ingin serba instant. Konsumen kopi memiliki selera yang berbeda antara metode satu dengan metode lain. Penelitian ini bermaksud melihat minat konsumen terhadap metode penyajian kopi. Penyajian kopi sendiri dibagi dengan dua metode yaitu *Manual Brew* dan *Espresso Based*.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis merumuskan masalah penelitian sebagai berikut: Apakah Terdapat Perbedaan yang Signifikan

Terhadap Minat Konsumen Kopi dengan Metode *Manual Brew Versus* Metode *Espresso Based* Ditinjau dari Aspek Rasa dan Aroma di *Coffee Shop* “ Almaru Kopi ” Yogyakarta.

### **C. Batasan Masalah**

Untuk mempermudah dan memfokuskan masalah yang akan dibahas, maka penulis memiliki batas masalah yaitu faktor Rasa dan Aroma untuk mengetahui minat beli konsumen di ALMARI KOPI Yogyakarta.

### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan penelitian ini adalah mengetahui apakah ada perbedaan minat konsumen kopi dengan metode *manual brew versus* metode *espresso based* ditinjau dari aspek rasa dan aroma di kedai kopi “Almaru Kopi” Yogyakarta

### **E. Manfaat penelitian**

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini secara umum untuk meningkatkan kualitas pelayanan di bidang pariwisata dan secara khusus sebagai berikut :

#### **1. Bagi Perusahaan**

- a. Secara umum penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang berarti bagi kemajuan bisnis dan pelayanan perusahaan.

b. Secara khusus dapat digunakan sebagai bahan untuk terus berkembang dan mengikuti arus globalisasi bagi departemen makanan dan minuman.

## 2. Bagi STP AMPTA

Dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan dan pemahaman baru untuk pengembangan kreatifitas bagi mahasiswa yang melakukan penelitian.

## 3. Bagi Peneliti

Penelitian ini sebagai sarana untuk menambah pengetahuan dan wawasan serta penerapan yang diperoleh dari kampus kedalam dunia usaha yang sebenarnya.