

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Komoditi kopi menjadi salah satu komoditi paling dicari untuk memenuhi kebutuhan outlet-outlet *coffeeshop* dan restoran yang menjamur terutama di kota Palembang. Provinsi Sumatera Selatan dari tahun 2020 hingga tahun 2022 mengalami penambahan yang cukup pesat yakni tahun 2020 terdapat 32 tempat, tahun 2021 terdapat 864 tempat, dan tahun 2022 terdapat 1316 tempat (BPS 2023). Dari data tersebut dapat dilihat angka kebutuhan biji kopi, pada tahun diatas pun juga ikut meningkat. secara nasional pada tahun 2020 produksi kopi sebanyak 762,4 ton pada tahun 2021 sebanyak 786,2 ton dan tahun 2022 sebanyak 794,8 ton (BPS 2022). Hal ini membuktikan bahwa kopi menjadi jenis minuman yang makin digemari oleh Masyarakat. Kemajuan sektor perkopian di Indonesia mempunyai peluang untuk memperkuat posisi sebagai bagian yang penting bagi perekonomian Indonesia.

Pemanfaatan pangan berbahan dasar biji kopi telah menjadi tren yang menarik dan berkembang. Biji kopi tidak hanya digunakan untuk membuat minuman kopi, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai produk pangan lainnya. Produk disebut sebagai suatu hal yang ditawarkan ke pasar untuk di dimiliki, dipakai, dan dikonsumsi sehingga dapat memuaskan keinginan dan kebutuhan (Tjiptono 2011). Ada banyak

produk yang bisa di konsumsi dan dipasarkan oleh sebuah tempat seperti di restoran , hotel dan lain-lainnya. oleh karena itu pemilihan jenis produk yang harus dijual dan penyesuaian terhadap target pasar pada saat itu sangatlah penting.

Menurut (*Bennion&Scheule, 2015*) karakteristik produk makanan tersebut, antara lain: Penampilan, Selera Rasa, Tekstur. Dalam penelitian ini karakteristik produk makanan akan menjadi indikator yang mendukung pada hasil akhir penelitian. Ada banyak jenis produk yang bisa ditawarkan kepada pelanggan, salah satunya jenis *Dessert* pada makanan. Banyaknya restoran yang adanya menu *Dessert* sekarang sudah menjadi pola hidup anak remaja. Tren tersebut sejatinya memiliki pasarnya sendiri sehingga meningkatkan peluang usaha bagi yang ingin membukanya (*Sitorus,2015*). *Dessert* merupakan salah satu jenis menu yang dinikmati di akhir sebuah struktur menu.

Salah satu, menu yang yang cocok di padukan dengan kopi yaitu Tiramissu yang merupakan makanan dari Italia yang paling sering seklai disajikan pada tamu dengan kelembutan dankelezatan rasanya tentunya akan banyak disukai (*Ismayani, 2014*). Dominan dengan rasa coklat dan kopi dengan bahan baku *ladyfingers* yang dicelup ke dalam kopi, *whipping cream, mascarpone cheese*, gula, dan lain sebagainya.

Gambar 1.1 Tiramissu di Tetra *Coffee & Eatery* Palembang



Sumber : Data Penulis

Dari bahan dasar tirramisu diatas,dapat dilihat bahwa ada penggunaan kopi didalamnya. Hal tersebut yang membuat Tetra *coffe and eatery* Palembang tertarik untuk mencoba inovasi baru dengan memadukan biji kopi *signature* mereka yaitu EKB. EKB merupakan kepanjangan dari es kopi blend biji kopi campuran yang merupakan *Inhouse production* dari tetra itu sendiri yang mempunyai *roastery company* Bernama Hayati yang berpusat di Yogyakarta Menurut barista tetra *coffee*, EKB yang merupakan biji kopi hasil percampuran robustaa (70%) dan arabika (30%) yang mampu menghasilkan kopi dengan notes rasa yang lebih kuat, tidak terlalu asam dan memiliki *body* yang *bold*. Dengan kedua jenis kopi lalu dicampurkan dengan tujuan menghasilkan kopi dangan rasa yang balance pada Tetra biji kopi EKB digunakan pada seluruh varian es kopi khas tetra kecuali pada varian es kopi regal. Kedua jenis biji kopi dicampurkan dengan fungsi agar berkurang rasa asamnya dan

peran kopi arabika dapat mengurangi rasa pahit dan secara umum meningkatkan aroma yang dihasilkan (Bicchiet et al., 1997). Menurut ricky head barista di Tetra palembang kopi jenis ini baik jika digunakan sebagai bahan tambahan atau campuran pada sebuah makanan penutup.

Perpaduan dari Rasa yang dimiliki oleh tirramisu dan biji kopi jenis EKB ini sangatlah menarik. Inovasi ini akan mampu menghasilkan makanan penutup. Konsep menu unik seperti ini akan menjadi daya Tarik bagi tempat tersebut.

Pada kesempatan ini, penulis perlu menguraikan lebih lanjut mengenai daya Tarik pengunjung terhadap menu yang memanfaatkan biji kopi *signature* dengan menu *Dessert* di Tetra *coffe and Eatery* Palembang.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana pengaruh rasa pada tirramisu sebagai dessert mempengaruhi daya Tarik pengunjung ?
2. Bagaimana Pengaruh aroma pada tirramisu sebagai dessert mempengaruhi daya Tarik pengunjung di Tetra ?
3. Bagaimana pengaruh tekstur pada tirramisu sebagai dessert mempengaruhi daya Tarik pengunjung ?

1.3. Tujuan Penelitian.

1. Untuk Mengetahui pengaruh rasa, aroma dan tekstur pada dessert pada pemanfaatan biji kopi sebagai daya Tarik pengunjung di Tetra *coffe and*

eatery.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan, untuk mempertahankan dan meningkatkan inovasi terhadap terhadap daya Tarik pengunjung di tetra *Coffee & Eateryt.*
2. Bagi Peneliti, menambah ilmu pengetahuan, informasi, serta wawasan dari segala aspek mulai dari penulisan dan penelitian

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, Penulis mempunyai ruang lingkup penelitian yang dibahas, yaitu bagaimana pemanfaatan biji kopi EKB ini dapat mempengaruhi daya Tarik pengunjung pada Tetra *Coffee & Eatery* Palembang dengan melihat tanggapan dari responden dan data pengunjung di Tetra *Coffee & Eatery* . Penelitian ini dimulai pada bulan Desember 2023.

1.6 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Berisikan sub bab yaitu dasar-dasar penulisan yang isinya, Perumusan masalah, Tujuan penelitian, Manfaat penelitian, Ruang lingkup penelitian dan sistematika penulisan

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Membahas mengenai teori-teori yang berdasarkan judul dalam penelitian ini

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang metode penelitian yang berupa pendekatan kuantitatif, dengan jenis penelitian eksperimen.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari temuan rumusan di dalam rumusan masalah, validitas, dan reliabilitas. Pengujian validitas ini adalah Profesionalisme Pelayanan (X), dan Kepuasan Pelanggan (Y), dengan jumlah pertanyaan untuk variabel X.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi tentang kesimpulan dari keseluruhan pembahasan yang telah dibahas dan saran untuk semua pembaca.