

**ANALISIS PEMANFAATAN BIJI KOPI EKB PADA
MENU DESSERT TERHADAP DAYA TARIK
PELANGGAN DI TETRA COFFEE & EATERY
PALEMBANG IMPLEMENTASI *SUSTAINABLE TOURISM*
DI KAWASANWISATA DANAU RANAU**

Fikri Wahyu Prastamukti, Sholahudin Arsyad

Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Vokasi, Universitas Bina

Darma Fikriwahyu97@gmail.com , shola.arsyad@binadarma.ac.id

ABSTRACT

The use of food made from coffee beans has become an interesting and growing trend. Coffee beans are not only used to make coffee drinks, but can also be processed into various other food products including health drinks, processed bread or even combined into desserts so that the use of food made from coffee beans not only provides a variety of tastes and aromas, but also also creates new opportunities in the food and beverage industry. It is important to consider aspects of health, sustainability and innovation in developing food products made from coffee beans. The aim of this research is to find out how attractive visitors are to the use of EKB coffee beans on the dessert menu at Tetra Coffee & Eatery. As a research locus, the coffee beans themselves is an in-house tetra product which is a mixture of robusta and arabica. With a high coefficient value of 0.852, it can be interpreted that visitors feel that EKB coffee beans are suitable if EKB coffee beans are combined with the dessert menu, especially tiramisu.

Keywords: *Food Utilization, EKB Coffee Bean, Visitor Attraction*

ABSTRAK

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 antara lain menjadi minuman Kesehatan, olahan roti atau pun di padukan menjadi makanan penutup sehingga pemanfaatan pangan berbahan dasar biji kopi tidak hanya memberikan variasi rasa dan aroma, tetapi juga menciptakan peluang baru dalam industri pangan dan minuman. Penting untuk mempertimbangkan aspek kesehatan, keberlanjutan, dan inovasi dalam mengembangkan produk pangan berbahan dasar biji kopi ini tujuan dari penelitian ini yakni untuk mengetahui bagaimana daya Tarik pengunjung terhadap pemanfaatan biji kopi EKB pada menu dessert di tetra coffee & eatery sebagai lokus penelitian, biji kopi sendiri merupakan produk inhouse tetra yang merupakan campuran antara robusta dan arabika. Pada nilai koefisien yang tinggi yakni 0,852 dapat diartikan bahwa biji kopi jenis EKB ini pengunjung merasa cocok jika biji kopi EKB dipadukan dengan menu dessert khususnya tiramisu.

Kata Kunci : Pemanfaatan Pangan, Biji Kopi EKB, Daya Tarik Pengunjung

1. Pendahuluan

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. 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. Prodak 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 termasuk produk *dessert* yang akan dibahas dalam penulisan karya akhir ini. 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.

Salah satu menu yang yang cocok di padukan dengan kopi yaitu Tirramissu 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. Dikarenakan terdapat penggunaan kopi didalamnya, hal tersebut yang membuat penulis tertarik untuk menganalisi tiramissu yang dipadukan dengan biji kopi signature Tetra yaitu EKB. EKB merupakan kepanjangan dari es kopi blend 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. Dikuatkan dengan pendapat 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 oleh Bicchiet et al.

Perpaduan dari rasa, aroma, serta tekstur yang dimiliki oleh tirramissu dan biji kopi jenis EKB ini sangatlah menarik. Inovasi ini akan mampu menghasilkan makanan penutup dengan konsep menu unik yang akan akan menjadi daya Tarik bagi tempat tersebut.

Berdasarkan data awal yang penulis dapatkan di atas sehingga melatar belakangi penulis membuat penelitian yang berjudul : **“ANALISIS PEMANFAATAN BIJI KOPI EKB PADA MENU DESSERT TERHADAP DAYA TARIK PENGUNJUNG DI TETRA COFFEE & EATERY”**.

1.1 Rumusan Masalah

Mengacu pada penjelasan latar belakang diatas dapat diambil rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh rasa, aroma dan tekstur pada tirramisu sebagai dessert mempengaruhi daya Tarik pengunjung ?”

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bermaksud Untuk Mengetahui pengaruh rasa, aroma dan tekstur pada dessert pada pemanfaatan biji kopi sebagai daya Tarik pengunjung di Tetra coffee and eatery.

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun Manfaat dalam penelitian proyek akhir ini, sebagai berikut :

1. Bagi Perusahaan,

Untuk mempertahankan dan meningkatkan inovasi terhadap daya Tarik pengunjung di tetra Coffee & Eatery.

2. Bagi Peneliti,

Menambah ilmu pengetahuan, informasi, serta wawasan dari segala aspek mulai dari penulisan dan penelitian.

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Pada penulisan proyek 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.

1.5 Sistematika Penulisan

Dalam menyusun proyek akhir ini acuan penulisan mencakup 5 bab yaitu :

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 Aroma, tekstur, rasa (X) dari dessert tirramissu dan Daya tarik pengunjung (Y).

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

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

2. Landasan Teori

2.1 Tinjauan umum

Adapun penjelasannya dalam landasan teori yang dipakai oleh peneliti sebagai berikut:

2.1.1 Biji Kopi

Menurut Eddy panggabean (2011) kopi merupakan tanaman semak belukar dan termasuk ke dalam familia rubiaceae, subfamilia ixodoriarea dan suk coffae. Eddy panggabean juga menjelaskan Linnaeus merupakan seseorang yang pertama kali mendeskripsikan spesies kopi (coffea arabica) pada tahun 1753. Menurut barista Tetra Coffee & Eatery kopi EKB merupakan biji kopi pencampuran antara robusta dan arabica dengan perbandingan 30:70. Perpaduan biji kopi ini menghasilkan kopi yang memiliki cita rasa unik dan bold ketika diseduh dengan rasio yang pas oleh karena itu kopi Jenis EKB ini menjadi kopi signature Tetra Coffee & Eatery Palembang. Menurut surjani wonorahardjo (2022:8) terdapat parameter fisik utama pada kopi adalah tekstur, warna, dan cita rasa.

2.1.2 Restoran

Asal kata “rest” yang berarti istirahat atau peristirahatan. Restoran adalah suatu tempat yang menjual dan menyajikan makanan dan minuman kepada pembeli atau pelanggan. Menurut Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No 11 Tahun 2014, penyedia jasa dlaam makan dan minum lengkap dengan alat-alatnya baik dari pembuatan sampai dengan penyajian.

2.1.3 Pengertian Dessert

Makan yang penghidangannya di kahir/penutup hidangan. Umumnya digunakan di negara Amerika, Kanada, Australia, dan Perancis. Sementara isweet/ pudding/ aftersî merupakan kata lain dari hidangan ini di negara-negara Inggris persemakmuran (Guspri 2013). memiliki karakteristik rasa manis dan menyegarkan (Laili hidayati, 2021).

2.1.4 Daya Tarik Pengunjung

Daya Tarik sebuah tempat sangat penting. Suatu tempat yang memiliki daya Tarik akan mampu membuat konsumen untuk berkunjung. Menurut (Salvatore,2006) faktor daya tarik restoran yakni: cita rasa, fanatisme konsumen, harga. Ada banyak jenis produk yang dipasarkan maka ada banyak juga persaingan yang akan terjadi. Oleh sebab itu menciptakan sebuah inovasi baru tentunya akan menjadi menjadi ide baru yang bagus untuk keberlangsungan produk tersebut.

2.2 Hubungan antar variable

Hubungan antara pemanfaatan biji kopi pada menu dessert terhadap daya Tarik pengunjung ialah dengan pemanfaatan biji kopi khas dari tetra itu sendiri yakni biji kopi EKB di menu dessert tetramissu sehingga dapat menjadi daya Tarik pengunjung di tetra coffee.

2.3 Penelitian Terdahulu

Acuan penelitian pada skripsi ini ialah jurnal yang di tulis oleh elisabet delivia nosagita dan yudhiet fajar dewantara (2019) yang berjudul “Pengaruh produk tiramisu mengandung alcohol terhadap minat beli konsumen di la maison grand 13 Indonesia” . Dalam jurnal ini digunakan data sampling random simple dalam Teknik probability sampling dengan metode kuantitatif.

2.4 Kerangka Berpikir

Sugiyono (2019: 91) menyatakan sesuatu menggambarkan hubungan teori dengan faktor- faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah yang penting. Sugiyono (2016:61) yakni V Independent / bebas ialah V yg mempengaruhi. Variabel Independent (bebas) dalam penelitian ini adalah Rasa (X1) aroma (X2), tekstur (X3).

2.5 Hipotesis

Hipotesis Penelitian adalah rumusan masalah penelitian secara sementara yang mana telah dibuat dalam kalimat tanya. (Sugiyono, 2019: 63). Ho : Tidak terdapat pengaruh yang signifikan antara pemanfaatan biji kopi EKB terhadap daya Tarik pengunjung di Tetra Coffee & Eatery Palembang Ha : Terdapat pengaruh yang signifikan antara pemanfaatan biji kopi EKB terhadap daya Tarik pengunjung di Tetra Coffee & Eatery Palembang..

3. Metode Penelitian

3.1 Objek Penelitian

Menurut Supranto (2000:21) objek penelitian adalah elemen atau himpunan yang dapat berupa orang, organisasi, atau suatu benda yang akan diteliti. Adapun teori disampaikan oleh Anto Dayan (1986:21), objek penelitian merupakan inti atau pokok persoalan yang akan diteliti untuk mendapatkan data secara lebih terarah. Lokasi yang akan diteliti oleh penulis merupakan suatu tempat, lingkungan atau wilayah yang direncanakan penulis untuk dijadikan objek penelitian dimana objek tersebut digunakan untuk data-data yang dibutuhkan oleh penulis. Penelitian ini dilakukan di Tetra Coffee & Eatery cabang Palembang yang memiliki alamat di jalan merbau no. 1260 kel. 9 ilir kec Ilir timur II kota Palembang provinsi Sumatera selatan. Tetra Coffee & Eatery memiliki konsep restaurant & coffeeshop yang menyajikan speciality coffee yang bermacam – macam serta makanan yang beragam mulai dari appetizer, salad, soup, maincourse, Dessert hingga snack. Coffeeshop ini memiliki tiga tempat yang terbagi – bagi sesuai kebutuhan pengunjung. Indoor area, smoking indoor serta outdoor area yang jika ditotal memiliki kapasitas 150 seats. Tetra Coffee & Eatery dilengkapi beberapa fasilitas penunjang diantaranya nya musholla, toilet, wastafel serta mesin pencapit sebagai hiburan.

3.2 Jenis Dan Sumber Data

3.2.1 Jenis Penelitian

Ada 2 jenis yakni penelitian kuantitatif dan kualitatif. Perolehan data dengan angka (kuantitatif) dan kualitatif yakni data yang berbentuk kata, skema, dan gambar (Sugiyono, 2003:14).

3.2.2 Sumber Data

Menurut Irwan Gani dan Partner (2019) terdapat dua jenis sumber data yakni

- a. Data primer Yakni data terkumpul untuk menjawab tujuan dari penelitian yang dilakukan dalam penelitian deskriptif eksploratif maupun kausal dengan metode pengumpulan data berupa survey ataupun observasi (Dr. Asep Hermawan, M.Sc, 2005:168)
- b. Data sekunder Data sekunder merupakan data yang bukan diperoleh dari hasil sumber pertama. Menurut Dergibson Siagian dan Sugiono (2000:17) Data sekunder ialah yang diolah ialah data sekunder lebih lanjut dan disajikan oleh pengumpul data primer atau pihak lain.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Dilakukan secara observasi (pengamatan), interview (wawancara), kuesioner (angket) atau gabungan keempatnya (Sugiono, 2012:308). Selain data tersebut juga terdapat studi pustaka sebagai bahan rujukan (dalam sebuah penelitian. Dilakukan dengan kuesioner dan studi pustaka.

3.3.1 Kuesioner

Menurut Rifkhan (2023:41) kuesioner merupakan pertanyaan ataupun pernyataan terkait kebutuhan variabel terkait kebutuhan variabel dengan memperhatikan dimensi, indikator dan butir pertanyaan maupun pernyataan yang akan dijadikan subjek penelitian.

3.3.2 Studi Pustaka

Studi Pustaka merupakan suatu karangan ilmiah yang berisi berbagai pendapat berbagai pakar mengenai suatu masalah yang ditelaah dan dibandingkan kemudian di tarik kesimpulannya (Hartono Ruslijanto 2002:78). Adapun sumber yang penulis gunakan didapat secara online ataupun offline serta jurnal dari website dan penelitian terdahulu.

3.4 Populasi Dan Sample

3.4.1 Populasi

Populasi merupakan keseluruhan obyek yang berada pada suatu wilayah dan memenuhi syarat-syarat tertentu berkaitan dengan masalah penelitian, atau keseluruhan unit atau individu dalam ruang lingkup yang akan diteliti (Martono, 2016:66).

3.4.2 Sample

Sampel adalah sebagian dari populasi yang akan diteliti. Apabila penelitian yang dilakukan sebagian dari populasi maka dapat dikatakan bahwa penelitian tersebut adalah penelitian sampel (Arikunto, 2006: 131). Teknik pengambilan sampel menggunakan teknik non-probability sampling. Non-probability sampling adalah suatu teknik untuk mendapatkan atau memilih populasi sesuai pertimbangan tertentu atau hanya sebagai alasan untuk memudahkan (Istijanto, 2009). Teknik Purposive Sampling untuk pengambilan sampel atau teknik dimana sampel diambil atas dasar pertimbangan atau kriteria tertentu (Sugiyono, 2019). Penggunaan teknik karena sesuai kriteria yang diangkat menjadi sampel yaitu :

1. Individu yang berlokasi di Palembang
2. Individu yang membeli product tiramisu di Tetra Coffee & Eatery Palembang pada rentang waktu oktober – desember 2023

3.5 Teknik Analisis

3.5.1 Skala Likert

Menurut Sugiyono (2018) digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Variabel yang akan diukur dijabarkan menjadi indikator variabel.

3.5.2 Uji Validitas

Uji validitas adalah uji yang digunakan untuk menunjukkan sejauh mana suatu alat ukur yang digunakan dalam mengukur apa yang diukur (Ghozali, 2009). Kalau $r = 0,3$. Korelasi antara butir dengan skor kurang dari 0,3 maka butir instrument tidak valid. (Sugiyono, 2019).

3.5.3 Uji Analisis Statistik

A. Analisis Statistik Deskriptif

Sugiyono (2020:206) mengemukakan analisis statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi.

- B. Regresi Linear Berganda
Regresi linier berganda dilakukan untuk mengetahui arah dan seberapa besar pengaruh antara variabel independen terhadap variabel dependen (Ghozali, 2018).
- C. Analisis Determinasi Supriyadi (2014:59) mengemukakan bahwa koefisien determinasi (R^2) adalah keikutan semua variabel independen terhadap variabel dependen. Tingginya nilai koefisien determinasi maka semakin baik kemampuan variabel independen bisa menerangkan variabel dependen. Koefisien determinasi dilakukan untuk mengukur kemampuan model untuk menerangkan variasi variabel-variabel dependen sudah tepat dan sudah seberapa jauh kemampuan model itu (Ghozali, 2016).
- D. Uji T-test Sudjiono (2010) uji T-test (Test T) ialah tes atau uji statistik dipergunakan menguji kebenaran atau kepalsuan hipotesis yang menyatakan bahwa diantara dua buah mean sampel yang diambil secara acak dari populasi yang sama, tidak terdapat perbedaan yang signifikan.

3.6 Variabel Penelitian

Ada 2 Variabel :

1. Variabel bebas (independent variable)
2. Variabel terikat (dependent variable)

3.7 Instrumen Penelitian

Alat bantu pengumpulan data penelitian yang sangat penting mampu mempengaruhi validitas data. Akan berpengaruh pada hasil jika danya ketidaksesuaian.

3.8 Daftar Kuesioner

Berikut adalah daftar pertanyaan kuesioner yang digunakan penulis untuk dibagikan kepada responden melalui Google Form yang bisa diakses pada link <https://bit.ly/KuesionerTiramissutetra>

Daftar Pertanyaan :

1. Siapakah nama anda ?
2. Jenis kelamin anda ?
3. Berapa usia anda ?
4. Pekerjaan anda saat ini ?
5. Apakah anda pernah mengunjungi Tetra?
6. Apakah cita rasa kopi pada tiramisu memiliki rasa yang nikmat?
7. Kopi EKB sangat cocok jika di padukan dengan tiramisu ?
8. Kopi EKB pada tiramisu memiliki aroma yang sedap ?
9. Presentasi produk tiramisu sangat menarik ?
10. Presentasi produk tiramisu sangat menggugah selera?
11. Bentuk dan tampilan tiramisu terlihat unik ?
12. Apakah anda merasa tertarik berkunjung ke tetra coffee & eatery
13. Apakah anda tertarik untuk memesan es kopi di tetra coffee and eatery?
14. Apakah anda tertarik untuk mencoba tiramisu di tetra coffee and eatery.

4. Hasil Dan Pembahasan

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Karakteristik Responden

A. Berdasarkan Jenis Kelamin Berikut adalah informasi mengenai responden yang disusun berdasarkan jenis kelamin dalam penelitian ini

Tabel 4. 1 Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
Perempuan	36	59,02 %
Laki – Laki	25	40,98 %
Total	61	100 %

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Diketahui bahwa sebanyak 36 orang atau 59,02 % merupakan responden perempuan,

sedangkan 25 orang atau 40,98 % merupakan responden laki-laki jika dilihat dari distribusi berdasarkan jenis kelamin.

B. Berdasarkan Usia Responden Berikut ini adalah data yang menyajikan informasi tentang usia responden yang telah diklasifikasikan dalam penelitian ini.

Tabel 4. 2 Distribusi Responden Berdasarkan Usia

Usia Responden	Jumlah	Persentase (%)
17-20 tahun	13	21,31
21-25 Tahun	23	37,70
25-30 Tahun	10	16,39
>30 tahun	15	24,60
Jumlah	61	100

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Berdasarkan hasil output dari tabel 4.2 diatas, dapat diketahui bahwa jumlah responden dengan rentang usia antara 17-20 tahun adalah 13 orang, atau sekitar 21,31 %. Kemudian, terdapat 23 orang, atau sekitar 37,70%, yang berusia antara 21-25 tahun, diikuti oleh 10 orang, atau sekitar 16,39 %, dalam rentang usia 25-30 tahun, dan 15 orang, atau sekitar 24,60 %, berusia di atas 30 tahun. Dari data tersebut, berdasarkan data tersebut mayoritas responden berada di rentang usia 21-25 tahun atau sekitar 37,70 %.

C. Berdasarkan Pekerjaan Responden

Berikut adalah informasi mengenai jenis pekerjaan responden dalam penelitian ini.

Tabel 4. 3 Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan

Jenis Pekerjaan	Jumlah	Persentase (%)
Wiraswasta	13	21,31
PNS	8	13,11
Karyawan	28	45,90
Mahasiswa	10	16,40
Pelajar	2	3,28
Total	61	100

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Berdasarkan tabel 4.3 tentang distribusi responden berdasarkan jenis pekerjaannya bahwa mayoritas pekerjaan para responden merupakan seorang karyawan dengan besar persentase senilai 45,90 % atau sebanyak 28 orang dan responden yang memiliki tingkat persentasi terkecil itu merupakan seorang pelajar yaitu sebesar 3,28 % atau sebanyak 2 orang.

D. Variasi Pengalaman dan Preferensi dalam Menikmati Tiramisu Sebagai Dessert

Berdasarkan gambar 4.2 tentang distribusi responden berdasarkan pengalaman dan preferensi dalam menikmati tiramisu sebagai Dessert di Tetra Coffee & Eatery Palembang bahwa sebanyak 90 % dari responden itu pernah mencoba menikmati tiramisu sebagai Dessert sedangkan sebanyak 10 % itu merupakan responden yang menyatakan bahwa mereka belum pernah mencoba tiramisu Ketika mereka berkunjung ke Tetra Coffee & Eatery Palembang.

4.1.2 Hasil Uji Validitas dan Reabilitas

Uji validitas yang dimaksud yaitu untuk mengukur sah atau tidaknya suatu kuisioner Yang digunakan pada sebuah penelitian seperti yang dikemukakan oleh Darma Budi (2021:07). Kuisioner dengan total 9 pertanyaan yang terdiri dari 6 pertanyaan untuk variable X dan 3 pertanyaan untuk variable Y yang telah diisi oleh 63 responden. Kemudian data tersebut diolah menggunakan SPSS untuk dilakukan pengujian validitas dengan membandingkan nilai rhitung dengan rtabel.

Tabel 4.4 Variabel X1 (Rasa)

Item Pertanyaan	Nilai r_{hitung}	Nilai r_{tabel}	Keterangan
Item 1	0,825	0,248	Valid
Item 2	0,870	0,248	Valid

Sumber : data olahan penulis (SPSS) 2024

Berdasarkan tabel dan gambar diatas, hasil X1 dinyatakan valid karena nilai rhitung > rtabel. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahawa variabel X1 (Rasa) berpengaruh terhadap Y (Daya Tarik).

Tabel 4.5 Variabel X2 (Aroma)

Item Pertanyaan	Nilai rhitung	Nilai rtabel	Keterangan
Item 1	0,920	0,248	Valid
Item 2	0,874	0,248	Valid

Berdasarkan tabel dan gambar diatas, hasil X1 dinyatakan valid karena nilai rhitung > rtabel. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahawa variabel X2 (Aroma) berpengaruh terhadap Y (Daya Tarik).

Tabel 4.6 Variabel X3 (Tekstur)

Item Pertanyaan	Nilai rhitung	Nilai rtabel	Keterangan
Item 1	0,929	0,248	Valid
Item 2	0,944	0,248	Valid

Berdasarkan tabel dan gambar diatas, hasil X1 dinyatakan valid karena nilai rhitung > rtabel. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahawa variabel X3 (Tekstur) berpengaruh terhadap Y (Daya Tarik).

Tabel 4.7 Variabel Y (Daya Tarik)

Item Pertanyaan	Nilai rhitung	Nilai rtabel	Keterangan
Item 1	0,923	0,248	Valid
Item 2	0,887	0,248	Valid
Item 3	0,863	0,248	Valid

Hasil pada uji validitas variabel X dan Y dapat diketahui bahwa rhitung > rtabel dengan nilai dengan nilai signifikansi 0,05%. Hal ini dapat menunjukkan bahwa semua variabel yang di uji memiliki validitas yang signifikan

4.1.3 Hasil Uji Hipotesis

A. Hasil Uji Regresi Linier Berganda

Dibawah ini merupakan hasil uji regresi linier berganda antara variabel independent dengan variabel dependen.

**Gambar 4. 7 Hasil Uji Analisis Regresi Linear Berganda
Coefficients^a**

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized	T	Sig.
		B	Std. Error	Coefficients Beta		
1	(Constant)	6.253	1.440		4.343	.000
	RASA	-.217	.161	-.126	-1.350	.182
	AROMA	.212	.214	.145	.990	.326
	TEKSTUR	.829	.179	.677	4.635	.000

Sumber: SPSS, Hasil Olahan Penulis

Berdasarkan tabel 4.7 diatas, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Nilai konstanta yang diperoleh sebesar 6,257 memiliki arti bahwa apabila tidak terjadi perubahan pada variabel Pemanfaatan Biji Kopi EKB (Rasa, Aroma dan Tekstur) maka Tingkat kualitas produk adalah tetap sebesar 6,253

2. Nilai koefisien linier berganda pada variabel X1 adalah bernilai (minus) 0,217. Artinya bahwa variabel X1 tidak berpengaruh terhadap variabel Y dan dapat diartikan apabila variabel X1 meningkat maka variabel Y akan menurun, begitu juga sebaliknya.

3. Nilai koefisien regresi berganda pada variabel X2 bernilai 0, 212. Artinya bahwa variabel X2 berpengaruh terhadap variabel Y sebesar 0,212 (21,2%) dapat diartikan apabila variabel X2 meningkat maka variabel Y juga akan meningkat atau sebaliknya.

4. Nilai koefisien regresi berganda pada variabel X3 bernilai 0, 829. Artinya bahwa variabel X3 berpengaruh terhadap variabel Y sebesar 0,829 (82,9%) dapat diartikan apabila variabel X3 meningkat maka variabel Y juga akan meningkat atau sebaliknya.

Gambar 4.8 Coefficients gabungan

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized	t	Sig.
		B	Std. Error	Coefficients Beta		
1	(Constant)	3.458	1.446		2.391	.020
	X	.380	.055	.664	6.938	.000

Sumber : data olahan penulis, SPSS 2024

1. Nilai konstanta sebesar 3,458 memiliki arti bahwa apabila tidak terjadi perubahan pada variabel Pemanfaatan (Rasa, Aroma, Tekstur). Maka tangka daya Tarik pengunjung adalah tetap sebesar 3,458.

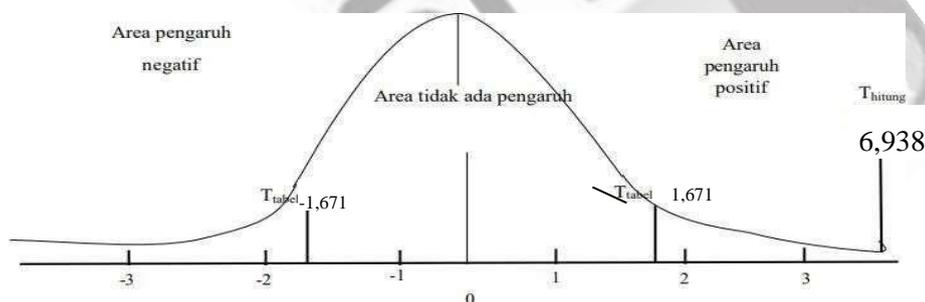
2. Nilai koefisien regresi linier berganda pada variabel X sebesar 2,391. Artinya terjadi bahwa variabel X berpengaruh terhadap variabel Y sebesar 2,391 (berbanding lurus), artinya apabila akan terjadi peningkatan Pemanfaatan Biji Kopi EKB sebesar 100%, maka dapa meningkatkan Daya Tarik Pengunjung di Tetra Coffee & Eatery Palembang sebesar 23,91%. Begitu pula sebaliknya apabila terjadi penurunan pada Pemanfaatan Biji Kopi EKB sebesar 100% maka akan dapat menurunkan Tingkat Daya Tarik pengunjung di Tetra Coffee & Eatery Palembang sebesar 23,91%.

B. Hasil Uji T (Parsial)

Untuk uji signifikan pemanfaatan biji kopi terhadap daya Tarik pengunjung akan menggunakan T-test. T-test digunakan untuk menguji tingkat signifikan variabel X terhadap Y. sampel yang digunakan sebanyak 63 responden, sehingga tingkat signifikan $\alpha = 5\%$ (0,05), $df = (63-3) = 60$ maka diperoleh T_{tabel} sebesar 1,671.

- Berdasarkan hasil dari output tabel coefficient menunjukkan hasil bahwa nilai T-hitung variabel Rasa sebesar $-1,350 > 1,671$ berarti tidak ada pengaruh positif dan signifikan pada warna dan penampilan terhadap kualitas produk di *Tetra Coffee & Eatery Palembang*.
- Berdasarkan hasil dari output tabel coefficient menunjukkan hasil bahwa nilai T-hitung variabel porsi sebesar $0,990 < 1,671$ berarti tidak ada pengaruh positif dan tidak signifikan terhadap daya tarik pengunjung di *Tetra Coffee & Eatery Palembang*.
- Berdasarkan hasil dari output tabel coefficient menunjukkan hasil bahwa nilai T-hitung variabel temperatur dan tekstur sebesar $4,635 > 1,671$ berarti ada pengaruh positif dan signifikan pada tekstur terhadap daya tarik di *Tetra Coffee & Eatery Palembang*. Maka dapat ditarik kesimpulan bahwa variabel tekstur secara parsial berpengaruh positif dan signifikan terhadap kualitas produk sedangkan variabel lainnya secara parsial tidak berpengaruh positif dan tidak signifikan terhadap daya tarik pengunjung di *Tetra Coffee & Eatery Palembang*.

Gambar 4.9 Kurva T-test



Sumber data olahan penulis (SPSS) 2024

Berdasarkan gambar kurva pada hasil uji T-test dapat dilihat bahwa nilai T_{tabel} berada pada area tidak ada pengaruh dengan nilai 1,671 sedangkan nilai pada T_{hitung} terletak pada area berpengaruh positif dengan nilai sebesar 6,938. Maka dari itu dapat ditarik kesimpulan bahwa pada kurva T-test variabel pemanfaatan biji kopi ekb pada variabel x memiliki pengaruh positif yang signifikan terhadap Daya Tarik Pengunjung di *Tetra Coffee & Eatery Palembang*.

C. Hasil Uji F

Berdasarkan hasil pengujian hipotesis F dengan menggunakan bantuan SPSS diperoleh nilai F_{hitung} sebagai berikut.

Gambar 4.10 Anova

ANOVA ^a						
Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	156.832	3	52.277	26.533	.000 ^b
	Residual	116.248	59	1.970		
	Total	273.079	62			

Sumber: SPSS, Hasil Olahan Penuli

Berdasarkan tabel diatas diperoleh nilai Fhitung sebesar 26,533 dan tingkat signifikansi (sig F) sebesar (0,000) atau sig F (0,00) < a (0,05). Sedangkan untuk menentukan nilai Ftabel dengan a = 5% (0,05) dan df = (n-k-1) = df = (63-3-1) =59 maka nilai Ftabel adalah sebesar 3,150. Hal berikut dapat diartikan bahwa nilai Fhitung (26,533) > 3,150 atau sig F (0,00) < (0,05) Artinya ada pengaruh positif dan signifikan Pemanfaatan Biji Kopi EKB terhadap D a y a T a r i k P e n g u n j u n g di Tetra Coffee & Eatery Palembang.

D. Hasil Analisis Koefisien Determinasi

Gambar 4.11 Koefisien Determinasi

Model Summary				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.758 ^a	.574	.553	1.404

Sumber: SPSS, Hasil Olahan Penulis

Berdasarkan output dari G a m b a r 4.11 menjelaskan bahwa nilai korelasi ganda(R), koefisien determinasi (R square), koefisien determinasi yang disesuaikan (Adjusted R square) dan ukuran kesalahan prediksi (Std Error of the estimate). model summary menjelaskan bahwa besarnya pengaruh dari variabel independen terhadap variabel dependen, seperti diketahui dalam tabel model summary nilai pada kolom R adalah 0,758 artinya pengaruh pemanfaata terhadap daya tarik pengunjung adalah 75,8%, tetapi nilai tersebut masih dapat dikatakan “terkontaminasi” dengan berbagai nilai pengganggu yang mungkin dapat menyebabkan kesalahan pengukuran, sehingga pada SPSS memberikan nilai alternatif nilai R square sebesar 0,574 dengan memiliki arti 57,4%. Dalam menentukan penilaian lebih akurat dapat berpatokan pada nilai Adjusted R Square sebesar 0,553 maka berkesimpulan bahwa terdapat pengaruh variabel independen terhadap variabel dependen secara simultan (bersamasama) sebesar 55,3%.

4.2 Pembahasan

Tempat penelitian yang akan diteliti oleh penulis merupakan suatu lokasi yang dipilih untuk menjadi fokus penelitian, di mana data-data yang diperlukan akan dikumpulkan. Penelitian ini dilaksanakan di cabang Tetra Coffee & Eatery di Palembang yang berlokasi di Jalan Merbau No. 1260, Kelurahan 9 Ilir, Kecamatan Ilir Timur II, Kota Palembang, Provinsi Sumatera Selatan. Tetra Coffee & Eatery memiliki konsep restoran dan kafe yang menghadirkan berbagai macam kopi spesial beragam, mulai dari hidangan pembuka, salad, sup, hidangan utama, makanan penutup, hingga makanan ringan. Kafe ini memiliki tiga area yang berbeda sesuai dengan preferensi pengunjung: area dalam, area merokok dalam ruangan, dan area luar, dengan total kapasitas sebanyak 150 tempat duduk

4.2.1 Karakteristik Responden

Karakteristik responden diperoleh dari 63 responden melalui kuesioner yang disebarkan pada penelitian ini berdasarkan jenis kelamin, usia, pekerjaan, dan variasi pengunjung berdasarkan riwayat kunjungan Tetra Coffee & Eatery Palembang, responden dapat dijelaskan secara detail. Pengalaman dan preferensi saat menikmati tiramisu sebagai hidangan penutup.

A. Berdasarkan Jenis Kelamin

Diketahui bahwa sebanyak 36 orang atau 59,02 % merupakan responden perempuan, sedangkan 25 orang atau 40,98 % merupakan responden laki-laki jika dilihat dari distribusi berdasarkan jenis kelamin ini menunjukkan bahwa mayoritas pengunjung Tetra Coffee & Eatery Palembang adalah perempuan.

B. berdasarkan Umur

Responden Ada sebanyak 13 orang responden, atau sekitar 21,31%, berada dalam rentang usia 17-20 tahun. Sementara itu, terdapat 23 orang responden, atau sekitar 37,70%, berusia antara 21-25 tahun. Selanjutnya, terdapat 10 orang responden, atau sekitar 16,39%, 25-30 tahun, dan 15 orang responden, atau sekitar 24,60%, berusia di atas 30 tahun. Dari data tersebut, kebanyakan usia 21-25, mencapai sekitar 37,70%.

C. Berdasarkan Pekerjaan

Mayoritas dari mereka yang berpartisipasi dalam penelitian ini telah memasuki dunia kerja. Karyawan mungkin menjadi kelompok yang signifikan dalam konteks penelitian ini karena pengalaman dan pengetahuan yang mereka miliki dalam lingkup pekerjaan mereka dapat memberikan wawasan yang berharga terkait dengan topik yang diteliti. Di sisi lain, responden yang merupakan pelajar adalah yang terkecil dalam jumlahnya, hanya atau 3,28% / 2 Orang.

D. Berdasarkan Kunjungan Sebelumnya Ke Tetra Coffee & Eatery Palembang.

Data ini memberikan informasi penting tentang seberapa dikenalnya dan seberapa sering responden mengunjungi tempat tersebut. Analisis distribusi ini dapat memberikan wawasan yang berharga tentang seberapa populer dan berpengaruhnya Tetra Coffee & Eatery Palembang di kalangan responden penelitian ini Terdapat responden 72%, telah mengunjungi Tetra Coffee & Eatery Palembang sebelumnya. Hal ini menunjukkan bahwa tempat tersebut memiliki tingkat kunjungan yang signifikan dari responden penelitian ini. Kemungkinan besar, reputasi atau pengalaman positif yang diberikan oleh Tetra Coffee & Eatery Palembang telah menarik perhatian dan minat dari sebagian besar responden untuk mengunjunginya lebih dari sekali. Faktor-faktor seperti kualitas produk, pelayanan, atau lokasi mungkin menjadi faktor yang berkontribusi terhadap tingginya tingkat kunjungan ini.

E. Variasi Pengalaman dan Preferensi dalam Menikmati Tiramisu Sebagai Dessert

Pada Gambar 4.2 menggambarkan distribusi responden berdasarkan pengalaman dan preferensi mereka dalam menikmati tiramisu sebagai Dessert di Tetra Coffee & Eatery Palembang. Data ini memberikan wawasan penting tentang seberapa dikenal dan diminati tiramisu sebagai salah satu menu Dessert di restoran tersebut. Analisis distribusi ini membantu untuk memahami seberapa efektif Tetra Coffee & Eatery Palembang dalam memperkenalkan dan mempromosikan tiramisu kepada pelanggan potensial. Dengan demikian, analisis distribusi responden berdasarkan pengalaman dan preferensi dalam menikmati tiramisu sebagai Dessert di Tetra Coffee & Eatery Palembang memberikan pemahaman yang penting tentang popularitas dan daya tarik tiramisu di kalangan pelanggan. Informasi ini dapat digunakan oleh manajemen Tetra Coffee & Eatery Palembang lebih efektif guna meningkatkan penjualan dan kepuasan pelanggan terhadap menu Dessert mereka, khususnya tiramisu.

5. Penutup

5.1 Kesimpulan

Pemanfaatan Biji Kopi EKB pada Menu Dessert sebagai Daya Tarik Pengunjung di Tetra Coffee & Eatery Palembang menunjukkan bahwa:

1. Secara Parsial: Hasil menunjukkan bahwa variable Rasa tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap variable Daya Tarik Pengunjung di Tetra Coffee & Eatery Palembang. Pada variable Aroma menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap Daya Tarik Pengunjung di Tetra Coffee & Eatery Palembang. Dan pada variable Tekstur menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap Daya Tarik Pengunjung di Tetra Coffee & Eatery Palembang dengan nilai persentase 4,63%

2. Secara Simultan: variable X1 dalam hal ini Rasa, Aroma dan tekstur terdapat pengaruh yang signifikan terhadap Daya Tarik Pengunjung di Tetra Coffee & Eatery Palembang dengan nilai signifikansi Fhitung (26,533) > Ftabel (3,150).

3. Model Regresi Mampu Menjelaskan Sebagian Variasi: Koefisien

determinasi sebesar 0,758 menunjukkan bahwa sekitar 75,8% dari variasi dalam daya tarik pengunjung dapat dijelaskan oleh faktor-faktor seperti rasa, aroma, dan tekstur yang dimasukkan ke dalam model regresi. Namun, masih ada sebagian besar variasi lain yang tidak dapat dijelaskan oleh model ini.

4. Implikasi Praktis: memberikan wawasan penting kepada manajemen Tetra Coffee & Eatery Palembang untuk meningkatkan daya tarik pengunjung. Fokus 49 utama harus diberikan pada peningkatan kepuasan pelanggan dengan perbaikan rasa dan aroma dari produk, sementara juga mempertimbangkan faktor-faktor tambahan yang mungkin memengaruhi daya tarik pengunjung, seperti harga, lokasi, promosi, atau preferensi individual. Secara keseluruhan, adanya signifikansi antara kepuasan atau kesesuaian penggunaan biji Kopi EKB dalam menu Dessert terhadap daya tarik pengunjung karena bahan baku pembuatan tiramisu berasal dari kopi, yang dapat menjadi inovasi menu baru dan menciptakan pengalaman kuliner yang menarik serta memuaskan bagi pengunjung. Namun, secara sebagian juga tidak ada pengaruh yang positif antara rasa tiramisu Dessert terhadap daya tarik pengunjung karena pada dasarnya semua varian rasa kue tiramisu terbuat dari bahan yang sama, yaitu kopi dan Mascarpone Cheese. Selain itu, variasi penampilan dari menu Dessert lain di Tetra Coffee & Eatery Palembang juga dapat mengurangi pengaruh signifikan penampilan kue tiramisu terhadap daya tarik pengunjung. Begitu pula dengan selera masing-masing individu yang berbeda-beda dalam memilih menu Dessert, sehingga tidak terdapat pengaruh signifikan antara selera kue tiramisu dengan daya tarik pengunjung. Demikian pula, perbedaan preferensi individu terhadap tekstur makanan dapat mengurangi pengaruh positif antara tekstur kue tiramisu dengan daya tarik pengunjung. Selain itu, kurangnya kepopuleran menu ini juga menyebabkan produk kue tiramisu tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap daya tarik pengunjung secara keseluruhan.

5.2 Saran

Saran dari temuan penelitian ini adalah bahwa manajemen dalam hal ini head chef sebagai kepala dapur yang sebaiknya memusatkan perhatian pada peningkatan mutu tiramisu dengan mempergunakan biji Kopi EKB dalam menu Dessert. Disarankan juga untuk meningkatkan inovasi dalam desain penampilan tiramisu, menyesuaikan rasa dan aroma sesuai keinginan pelanggan, serta memperbaharui produk tiramisu agar menarik dan unik, sehingga menarik minat pengunjung. Selain itu, dapat disarankan untuk mempertimbangkan aspek tambahan seperti harga, lokasi, promosi, dan preferensi individual pelanggan. Diversifikasi menu dan perhatian terhadap konsistensi dan kualitas juga dianggap penting, sambil merespon cepat terhadap umpan balik dari pelanggan.

Referensi

- [1] Arief, R. (2019). Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restorant. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [2] Artanti, G. D. (2013). Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental - Dessert. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- [3] Dina Damayanti, E. P. (2021). PENGARUH KUALITAS, HARGA, PROMOSI TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN PADA KEDAI KOPI JANJI JIWA DI PURWODADI. JURNAL LENTERA BISNIS Universitas Muhammadiyah Surakarta, Volume 12, Nomor 2.
- [4] Effiyaldi, J. P. (2022). PENERAPAN UJI MULTIKOLINIERITAS DALAM PENELITIAN MANAJEMEN SUMBER DAYA MANUSIA. Jurnal Ilmiah Manajemen dan Kewirausahaan Universitas Dinamika Bangsa Jambi, vol 1 nomer 2
- [5] Elisabet Delivia Nosagita, Y. F. (2019). PENGARUH PRODUK TIRAMISU MENGANDUNG ALKOHOL TERHADAP MINAT BELI KONSUMEN DI LA MAISON GRAND . Jurnal Pesona Hospitality Volume 12 No.2
- [6] Ir Nani Nazir. (2016, Desember 28). Mengenal tanaman kopi. Kementrian Pertanian, BBPP Lembang.
- [7] Mulia, D. (2015). UKURAN TOKO DAN HOMOGENITAS BARANG DAGANGAN PENGARUHNYA TERHADAP DAYA TARIK TOKO TERHADAP KONSUMEN. Program Pasca Sarjana Universitas Mercu Buana, Vol 3 No 19.
- [8] Ni Nyoman Suwarmini, S. M. (2017). PENGARUH BLENDING KOPI ROBUSTA DAN ARABIKA TERHADAP KUALITAS SEDUHAN KOPI. Jurnal REKAYASA DAN MANAJEMEN AGROINDUSTRI Fakultas Teknologi Pertanian Unud, Vol. 5. No. 3 (85-92).
- [9] Putri, E. D. (2018). Pengantar Akomodasi dan Perhotelan . Yogyakarta: Deepublish,CV BUDI UTAMA .
- [10] Raisa Rafifiti Choerunnisa, B. S. (2022). Model Inovasi Pengembangan Bisnis Food Corporation “Dear Me Sweety”Dalam Memilih Makanan Penutup yang Rendah Kalori. JURNAL SEKRETARIS DAN ADMINISTRASI BISNIS Politeknik STIA LAN Bandung Volume VI, Number 2.
- [11] Regita Haryanti, B. I. (2023). Standar Pengolahan Produk Puff Pastry pada

Wrap and Go di Hotel Four Points By Sheraton Surabaya. Pubmedia Jurnal
Pariwisata dan Perhotelan Volume: 1, Nomor 2, 1-9.

[12] Sugiyono. (2003). Metode Penelitian . Bandung: Alfabeta.

[13] Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D.
Bandung: Alfabeta.

[14] Supranto. (2000). Teknik Sampling untuk Survey dan Eksperimen. Jakarta.

