

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kopi (*Coffee*) merupakan sejenis minuman yang berasal dari hasil pengolahan biji kopi yang telah dipanggang dan digiling menjadi bubuk kopi. Barista (2015) kata kopi awalnya berasal dari bahasa Arab yaitu *qahwah* yang berarti kekuatan, karena pada awalnya kopi digunakan sebagai makanan berenergi tinggi. Kata *qahwah* kembali mengalami perubahan menjadi *kahveh* yang berasal dari bahasa Turki dan kemudian berubah lagi menjadi *koffie* dalam bahasa Belanda. Penggunaan kata *koffie* segera diserap ke dalam bahasa Indonesia menjadi kata kopi yang dikenal saat ini.

Kopi yang dijual di pasaran hanya terdapat dua jenis biji varietas utama, yaitu kopi arabika (*Cofea Arabica*) dan robusta (*Cofea Robusta*). Kopi arabika merupakan tipe kopi tradisional dengan cita rasa terbaik. Biji kopi arabika yang dihasilkan berukuran cukup kecil dan berwarna hijau hingga merah gelap. Kopi robusta dapat dikatakan sebagai kopi kelas dua, karena rasanya yang lebih pahit, sedikit asam, dan mengandung kafein dalam kadar yang jauh lebih banyak. Pengkonsumsi kopi digolongkan menjadi dua, yaitu peminum dan penikmat kopi. Soenarto (2012) peminum kopi hanya sebatas mengkonsumsi tanpa peduli dari mana dan bagaimana kopi itu dibuat. Kalangan peminum kopi hanya memilih kopi yang telah bercampur dengan rasa lainnya. Penikmat kopi selain mengkonsumsi juga mempunyai perhatian dan pengetahuan yang mendalam terhadap kebiasaan mengkonsumsi kopi. Para penikmat kopi lebih mencari rasa

asli dari kopi, ketika mengkonsumsi kopi tidak menggunakan tambahan gula. Kalangan penikmat kopi memiliki jumlah tingkat konsumsi kopi lebih banyak dibandingkan kalangan peminum kopi.

Indonesia merupakan negara penghasil kopi terbesar ketiga di dunia setelah Brasil dan Vietnam, dengan hasil produksi sedikitnya 748 ribu ton atau 6,6% dari produksi kopi dunia pada tahun 2012. Dari jumlah tersebut, jumlah produksi kopi robusta mencapai lebih dari 601 ribu ton (80,4%) dan produksi kopi arabika mencapai lebih dari 147 ribu ton (19,6%) (Hartono, 2013). Hidayat (2013) luas lahan perkebunan kopi di Indonesia mencapai 1,3 juta hektar (ha) dengan luas lahan perkebunan kopi robusta mencapai 1 juta ha dan luas lahan perkebunan kopi arabika mencapai 0,30 ha.

Industri pengolahan kopi merupakan salah satu industri prioritas yang terus dikembangkan. Produk kopi olahan saat ini tidak hanya berupa kopi bubuk (*roast and ground*) tetapi telah terdapat berbagai diversifikasi produk kopi olahan seperti kopi instant, kopi *three in one*, minuman kopi dengan berbagai rasa seperti vanilla, cocoa dan lainnya. Peningkatan konsumsi kopi domestik Indonesia semakin meningkat, selain didukung dengan pola sosial masyarakat dalam mengkonsumsi kopi, juga ditunjang dengan harga yang terjangkau, kepraktisan dalam penyajian serta keragaman rasa yang sesuai dengan selera konsumen. Industri kopi di Indonesia dalam 10 tahun terakhir terus meningkat dengan semakin bertambahnya produksi kopi olahan yang dihasilkan oleh industri pengolahan kopi, semakin suburnya *Cafe* dan *Coffee Shop* di kota-kota besar di Indonesia.

Tabel 1.1
Data Konsumsi Kopi Indonesia

No.	Tahun	Jumlah Penduduk (jiwa)	Kebutuhan Kopi (Kilogram)	Konsumsi Kopi (Kg/kapita/tahun)
1	2010	237.000.000	190.000.000	0,80
2	2011	241.000.000	210.000.000	0,87
3	2012	245.000.000	230.000.000	0,94
4	2013**	249.000.000	250.000.000	1,00
5	2014**	253.000.000	260.000.000	1,03
6	2015**	257.000.000	280.000.000	1,09
7	2016**	260.000.000	300.000.000	1,15

Sumber: Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia
(www.aeki-aice.org, 2013)

Keterangan:

* : Angka Sementara

** : Estimasi

Kota pudak, kota santri, kota industri dan kota warung kopi merupakan sebutan lain dari kota Gresik. Dijuluki sebagai kota pudak karena pudak merupakan salah satu makanan khas kota Gresik yang berbahan dasar dari tepung beras, gula pasir, dan santan kelapa yang dimasukkan dalam kemasan yang terbuat dari pelepah daun pisang atau disebut juga dengan ope. Gresik kota santri merupakan julukan bagi kota Gresik karena terdapat banyak pondok pesantren dan sekolah yang bernuansa islami yang tersebar di kota Gresik. Industri pabrik maupun perniagaan di kota Gresik sangat berkembang pesat dilihat dari banyak berdirinya pabrik yang ada di kota Gresik dan banyaknya *home industry* berupa kopyah, tas, dan konveksi (pakaian) yang tersebar di kecamatan Gresik. Kota warung kopi, julukan tersebut juga melekat pada kota Gresik dimana tersebar hingga ribuan warung kopi yang berada di kota Gresik.

Kopi merupakan salah satu minuman kegemaran masyarakat kota Gresik, hampir setiap hari masyarakat kota Gresik selalu menyempatkan pergi ke warung

kopi untuk menikmati secangkir kopi khas kota Gresik. Meskipun kota Gresik bukan merupakan kota penghasil biji kopi, namun masyarakat kota Gresik terkenal pandai dalam mengolah dan meracik biji kopi hingga menjadi sebuah produk kopi yang khas dari kota Gresik. Kopi khas Gresik (kopi kasar khas Gresik) berbeda dengan kopi pada umumnya. Hal yang membedakan ialah ampas kopi tersebut. Kopi kasar khas Gresik ampas kopinya terapung di atas dan kasar. Sedangkan ampas kopi pada umumnya mengendap di bawah dan lembut. Untuk bisa meminumnya harus menyaring ampas kopi tersebut terlebih dahulu menggunakan sendok dan ampas kopi tersebut juga tidak sedikit. Bentuk dan desain warung kopi yang berada di kota Gresik masih tergolong tradisional yang hanya berupa bangunan rumah sepetak dan terdapat meja persegi panjang sebagai pembatas antara pembeli dan penjual serta terdapat kursi panjang sebagai tempat duduk bagi para pembeli. Seiring dengan perkembangan zaman, warung kopi di kota Gresik mengalami perkembangan yang pesat mulai dari disediakannya koran, televisi dan juga wifi yang merupakan fasilitas tambahan yang dapat digunakan secara gratis oleh para pembeli di warung kopi tersebut. Kebanyakan pengunjung dari warung kopi yang selama ini adalah kalangan dewasa dan orang tua, karena tujuannya adalah untuk bertemu dengan mitra kerja dan berbincang-bincang seputar pekerjaan dan perdagangan.

Kalangan remaja kota Gresik belakangan ini juga turut menggemari minum kopi dan bersantai di warung kopi. Hal ini menimbulkan peluang untuk membangun sebuah kedai kopi bernuansa modern yang beda dari nuansa warung kopi pada umumnya yang berada di kota Gresik. Guna memenuhi kebutuhan

masyarakat akan kegemaran minum kopi dan sekedar bersantai di kedai kopi maka banyak bermunculan kedai kopi modern atau disebut dengan kedai kopi, *coffee shop*, atau *cafe* di sekitar kota Gresik. Perbedaan antara warung kopi tradisional dengan warung kopi modern (kedai kopi) adalah terletak pada proses pembuatan kopinya, warung kopi tradisional menggunakan alat tumbuk tradisional untuk mendapatkan bubuk kopi lalu diseduh sederhana menggunakan air panas, namun warung kopi modern pembuatan kopi telah menggunakan teknologi canggih menggunakan mesin (*expresso*) untuk menyajikan secangkir kopi bercita rasa modern. Selain dari proses pembuatannya, perbedaan antara warung kopi tradisional dengan warung kopi modern terletak pada fasilitas ruang dan desain interior pada warung tersebut, pada warung kopi tradisional umumnya fasilitas yang disediakan masih sederhana hanya terdapat meja dan kursi yang terkesan seadanya, namun pada warung kopi modern fasilitas yang disediakan sangat nyaman dengan sofa-sofa dan meja yang tertata rapi serta penataan ruang yang menarik dengan cat warna-warni pada interiornya.

Kedai kopi modern menyajikan sajian minuman kopi serta beragam aneka cemilan dan makanan berat sebagai pendamping minum kopi, maka menjadikan kedai kopi modern sebagai tempat favorit masyarakat kota Gresik terutama kalangan remaja. Lokasi yang strategis serta desain interior yang unik dan nyaman menjadikan modal utama untuk suatu bisnis cafe dapat terus berkembang. Diperlukan ketelitian dan kecermatan dalam mendirikan dan mengembangkan sebuah bisnis, melalui studi kelayakan bisnis maka akan dapat dianalisis apakah suatu bisnis dapat dinyatakan layak atau tidak. Menurut Jumingan (2009;25) studi

kelayakan merupakan penilaian yang menyeluruh untuk menilai keberhasilan suatu proyek, dan studi kelayakan proyek mempunyai tujuan menghindari keterlanjuran penanaman modal yang terlalu besar untuk kegiatan yang ternyata tidak menguntungkan.

Aspek-aspek yang dapat dianalisis melalui studi kelayakan bisnis meliputi aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek sumber daya manusia, aspek ekonomi dan sosial, serta aspek keuangan (*financial*). Aspek pasar dan pemasaran menganalisis adanya potensi pasar melalui jumlah penjualan terhadap produk menggunakan jumlah omset yang diperoleh setiap bulannya. Aspek teknis dan teknologi menganalisis ketepatan penentuan lokasi bisnis, dan ketepatan pemilihan mesin peralatan dan teknologi. Aspek sumber daya manusia menekankan pada ketersediaan dan kesiapan tenaga kerja, baik jenis atau mutu maupun jumlah sumber daya manusia yang dibutuhkan untuk menjalankan bisnis, dengan menganalisis kesesuaian antara deskripsi jabatan, dan spesifikasi pekerjaan yang dibutuhkan pada tenaga kerja. Aspek ekonomi dan sosial akan menganalisis dampak positif dan negatif dari segi ekonomi dan sosial baik dari pihak pengusaha itu sendiri, pemerintah, dan masyarakat luas. Sofyan (2004; 105) aspek keuangan melakukan penilaian dan penentuan satuan rupiah terhadap aspek-aspek yang dianggap layak dari keputusan yang dibuat dalam tahapan analisis usaha. Beberapa metode yang dapat digunakan untuk menilai kelayakan investasi meliputi *Payback Period* (PP) yaitu menghitung jangka waktu yang digunakan untuk mengukur berapa lama investasi suatu usaha akan kembali dalam satuan waktu tahun atau bulan; *Net Present Value* (NPV) yaitu menghitung selisih

antara nilai sekarang investasi dengan nilai sekarang penerimaan-penerimaan kas bersih (operasional maupun terminal *cash flow*) dimasa yang akan datang; *Profitability Index* (PI) yaitu menghitung perbandingan antara nilai sekarang penerimaan kas bersih dimasa yang akan datang dengan nilai sekarang investasi; dan *Internal rate of Return* (IRR) yaitu tingkat penghasilan atau biasa disebut dengan *investment rate* (*yield rate*) yang menggambarkan tingkat keuntungan dari proyek atau investasi dalam persen (%) pada angka NPV sama dengan nol (0).

Pada tahun 2015 kota Gresik mulai dibanjiri beberapa warung kopi modern atau biasa disebut cafe yang merupakan bentuk modern dari warung kopi tradisional yang selama ini ada di kota Gresik. Warung kopi modern atau cafe menyajikan berbagai menu minuman olahan kopi dan makanan ringan hingga makanan berat. Berikut ini disajikan data hasil observasi mengenai cafe di Gresik yang mulai berdiri selama tahun 2015:

Tabel 1.2
Data cafe di Gresik yang mulai berdiri tahun 2015

No	Nama Café	Alamat
1	Veranda Pasta House & Cafe	Jl. Jawa No 96 GKB
2	Triplesix Garden Café	Jl. Brotonegoro GKB
3	Tretazzee Specialty Coffee Co	Jl. Kalimantan GKB
4	WCP Coffee & Resto	Jl. Jawa No 18 GKB
5	Nuez Cafe & Resto	Jl. Kalimantan 190 GKB
6	Hauskoffie	Jl. Simpang Bangawan Solo 31 Randu Agung Gresik
7	Kedai Kopi 12olast	Jl. Nyai Ageng Arem-Arem gg. 3 No. 9 Kampoeng Kemasan Gresik
8	Bledeg Cafe & Resto Gresik	Jl. Brotonegoro 138-140 GKB
9	Terrace Kedai	Jl. Jawa No 73 GKB
10	The Oldman Coffee Co	Jl. Ais Nasution, Ruko Grand Kartini No 33 Gresik
11	Adventure Koffie	Jl. Kalimantan 114 GKB

Sumber: Data diolah, 30 Juli 2016

Adventure Koffie merupakan sebuah kedai kopi modern atau cafe yang berdiri sejak tahun 2015 yang berlokasi di kawasan Gresik Kota Baru (GKB) dengan nuansa modern yang menyajikan beragam pilihan menu baik makanan maupun minuman berupa *coffee* dan *non-coffee* yang tersedia. Letak cafe Adventure Koffie yang berada di Jl. Kalimantan no. 114 GKB Gresik yang berada di jalan utama menjadikan cafe Adventure Koffie menempati tempat yang sangat strategis, dimana berada di pusat keramaian kota Gresik. Adventure Koffie tidak hanya menawarkan minuman kopi modern, namun juga menawarkan menu kopi khas Gresik. Pengunjung dapat memilih beragam menu yang ditawarkan, namun masih tetap bisa menikmati rasa otentik dari kopi tradisional khas Gresik, walaupun berada di kedai kopi modern. Banyak pilihan menu baik makanan maupun minuman yang ditawarkan di Adventure Koffie baik yang modern maupun tradisional. Mengusung tema *adventure* di alam yang berbeda dari cafe yang telah ada di Gresik, desain cafe Adventure Koffie dihiasi dengan daun-daun pepohonan, serta meja dan kursi yang berbentuk kayu menjadikan suasana cafe menjadi lebih natural dan nyaman.

Dari latar belakang diatas, menjadi alasan dan motivasi peneliti untuk melakukan penelitian bagaimana kelayakan bisnis cafe “Adventure Koffie” dilihat dari aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek sumber daya manusia, aspek ekonomi dan sosial, dan aspek keuangan. Agar dapat diketahui dan dianalisis kelayakan sebuah bisnis yang dilihat dari berbagai aspek yang dapat mempengaruhi kelayakan bisnis tersebut. Oleh karena itu peneliti tertarik

melakukan **ANALISIS KELAYAKAN BISNIS CAFE “ADVENTURE KOFFIE” DI GRESIK.**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan maka rumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kelayakan bisnis cafe Adventure Koffie dilihat dari aspek pasar dan pemasaran?
2. Bagaimana kelayakan bisnis cafe Adventure Koffie dilihat dari aspek teknis dan teknologi?
3. Bagaimana kelayakan bisnis cafe Adventure Koffie dilihat dari aspek sumber daya manusia?
4. Bagaimana kelayakan bisnis cafe Adventure Koffie dilihat dari aspek ekonomi dan sosial?
5. Bagaimana kelayakan bisnis cafe Adventure Koffie dilihat dari aspek keuangan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis kelayakan bisnis cafe Adventure Koffie dilihat dari aspek pasar dan pemasaran.
2. Untuk menganalisis kelayakan bisnis cafe Adventure Koffie dilihat dari aspek teknis dan teknologi.

3. Untuk menganalisis kelayakan bisnis cafe Adventure Koffie dilihat dari aspek sumber daya manusia.
4. Untuk menganalisis kelayakan bisnis cafe Adventure Koffie dilihat dari aspek ekonomi dan sosial.
5. Untuk menganalisis kelayakan bisnis cafe Adventure Koffie dilihat dari aspek keuangan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang dapat diperoleh dari penelitian ini antara lain adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran bagi dunia ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang Manajemen Bisnis dan Kewirausahaan mengenai analisis kelayakan bisnis cafe Adventure Koffie di Gresik.

2. Bagi Pengusaha

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi pemilik Adventure Koffie sebagai pertimbangan dalam keberlangsungan dan perkembangan bisnis cafe Adventure Koffie di Gresik.

3. Bagi Masyarakat Umum

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan bahan masukan dan informasi bagi masyarakat umum yang ingin memulai maupun yang sedang mengembangkan bisnis cafe.

4. Bagi Pelaku Akademik

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian di masa yang akan datang.