

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Gambaran Umum Penelitian

#### 1.1.1 Jenis Usaha, Nama Perusahaan Dan Lokasi Perusahaan

Objek penelitian pada penelitian saat ini adalah kaditu Coffee yang merupakan cafe shop yang berada di kota cimahi. Kaditu coffee menyediakan tempat keren untuk bersantai dengan menyediakan berbagai menu kopi, non kopi dan berbagai makanan, yang berlokasi di Jalan Encep Kartawiria No 159A, Citeureup, Cimahi Utara.



**Gambar 1. 1 Logo Kaditu Coffee**

Gambar 1.1 memperlihatkan logo Kaditu *Coffee* yang di ambil dari instagramnya @KadituCoffee. Setiap perusahaan pasti memiliki logo untuk menunjukkan kepada konsumen keberadaan atau lokasi dimana perusahaan tersebut beroperasi. Berikut merupakan logo dari Kaditu Coffee. Kaditu *Coffee* berdiri sejak tahun 2017 yang awalnya hanya membangun kedai kecil kecilan dan berkembang hingga menjadi *cafe shop* sampai saat ini. Menurut owner Aria dalam waktu satu tahun membangun bisnis ini yang berawal

dari iseng membangun kedai kecil pun berkembang hingga saat ini dengan mengembangkan produk dan brand sendiri.

### **1.1.2 Visi Kaditu Coffe**

- Menciptakan rasa kopi yang berbeda dari kopi lainnya
- PeIopor coffee shop dengan konsep Industrial
- PeIayanan kami citra kami Kaditu Coffee ingin dikenai sebagai coffee shop yang menyajikan rasa kopi yang berbeda dari coffee shop yang lain dalam ruang yang nyaman dan mengutamakan Iayanan kepada para peIanggan.

### **1.1.3 Misi Kaditu Coffee**

- Memberikan kopi yang terbaik dengan kepuasan konsumen yang utama
- Memberikan peIayanan yang mengusung nuansa casual

### **1.1.4 Skala Usaha, Perkembangan Usaha, Dan Strategi Secara Umum**

#### **a. SkaIa Usaha**

Kaditu Coffe termasuk kategori café shop/Coffee Shop yang menyediakan tempat, peIayanan dan kualitas biji kopi yang baik dan berbagai menu andaIan dari Kaditu coffe pun sangat *recommended* untuk di coba, pemilihan bahan yang berkualitas dan memiliki harga yang terjangkau dengan nuansa tempat yang memberikan kenyamanan saat bersantai.

Jam operasional : Senin – Kamis : 11.00 – 23.00

Jumat – Minggu: 13.00 – 00.00

#### **b. Perkembangan Usaha**

Kaditu Coffee merupakan café shop / coffee shop yang di bangun pada tahun 2017 yang berada di cimahi, Aria Adipura, selaku founder dan owner dari Kaditu Coffee sangat menggemari aktifitas minum kopi semenjak duduk di bangku SMA. saat Aria duduk di bangku kuliah, ia pun terfikirkan untuk mendirikan kedai kopi serta tempat nongkrong asik untuk para pecinta kopi di Cimahi. Tercetuslah ide-ide serta konsep kedai yang ia

namakan “Kaditu Coffee.” saat itu, Aria ingin fokus untuk jualan olahan kopi saja, namun mempertimbangkan persaingan pasar dan saran dari berbagai teman, akhirnya Aria menambah menu olahan coklat, makanan berat, dan kue-kue sebagai pendamping minum kopi dan coklat, dengan harga untuk minuman dan harga makanan berkisar Rp 5.000 – Rp 45.000. Kaditu Coffee hingga saat ini menawarkan berbagai jenis olahan kopi, aneka minuman jika pelanggan kurang menyukai kopi, dan aneka jenis dimsum dan makanan berat maupun cake.

### **c. Strategi Secara Umum**

Dalam menghadapi persaingan pasar Kaditu coffe memiliki strategi seperti menyediakan berbagai fasilitas dari Kaditu Coffie seperti fasilitas free Wi-fi, ruangan sejuk karena dilengkapi pendinginan ruangan (AC), suasana kedai dibuat nyaman mungkin dengan mengusung konsep “Industrial” menjadikan kedai Kaditu Coffie sangat nyaman bagaikan rumah sendiri. Pemilihan lagu klasik dan lagu modern dengan volume sedang sengaja di perdengarkan untuk konsumen yang berkunjung, serta meja dan kursi dipilih yang terbuat dari kayu jati dengan berbagai ukuran, dengan tujuan agar konsumen bisa memilih kursi dan meja mana yang cocok dengan mereka agar nyaman saat berada di kedai Kaditu Coffie. Kopi yang diracik sendiri oleh Barista yang sudah ahli dan terlatih dalam menghasilkan komposisi yang tepat sehingga menciptakan kopi dengan cita rasa yang nikmat karena mempunyai kualitas biji kopi sangat baik, bekerjasama dengan Grab Food dan Go-Food agar memudahkan pelanggan untuk memesan produk kaditu coffee, menyediakan pembayaran debit, Ovo, Shopee-pay, Gopay, Dan Dana Agar memudahkan pelanggan bertransaksi.



11. Crème Brûlée

12. Blue bottle

b. Selain kopi, Kaditu Coffee juga menyediakan menu lain untuk para pelanggan yang kurang menyukai kopi, sehingga dapat memilih alternatif menu salah satunya adalah :

1. Red Velvet Latte

2. Matcha Latte

3. Lemon tea

4. Iychee tea

5. Regal kaditu

6. ChocoLatte

7. Taro Latte

8. Mojito

c. Dan Adapun berbagai makanan ringan, makanan pendamping, Dessert, Dan Makanan berat lainnya salah satu menu andalan kaditu coffee yaitu Dimsum dan juga Mentai Rice.

## **B. Layanan**

### *1. Self Service*

Sistem pelayanan di Kaditu Coffee dalam bentuk *self service*, dimana pelanggan memesan langsung makanan dan minuman di kasir. Kemudian kasir akan memberikan pesanan pelanggan kepada barista untuk diproses. Apabila makanan dan minuman yang dipesan oleh pelanggan sudah siap, maka pelanggan akan dipanggil kembali untuk mengambil pesanan yang telah disajikan di atas meja kasir.

### *2. Delivery*

Ada sistem pelayanan *delivery* di kaditu coffee dimana saat pelanggan memesan online melalui aplikasi Go-Jek dan Grab, kaditu coffee menyediakan Go-Food dan Grab-Food untuk layanan *delivery* ini agar lebih memudahkan pelanggan jika ingin memesan online dan mempunyai manajemen waktu yang cepat untuk layanan *delivery* online ini jadi

konsumen tidak perlu menunggu lama dan tidak perlu datang ke kaditu coffee, produk akan di kirim dengan cepat.

### 3. Pembayaran

Kaditu coffee menyediakan berbagai pembayaran agar mempermudah konsumen saat membayar, ada pembayaran tunai, pembayaran debit BCA, pembayaran melalui GOPAY, DANA, dan Shopeepay, pembayaran melalui Shopeepay akan mendapatkan promo cashback yang akan menguntungkan pelanggan.

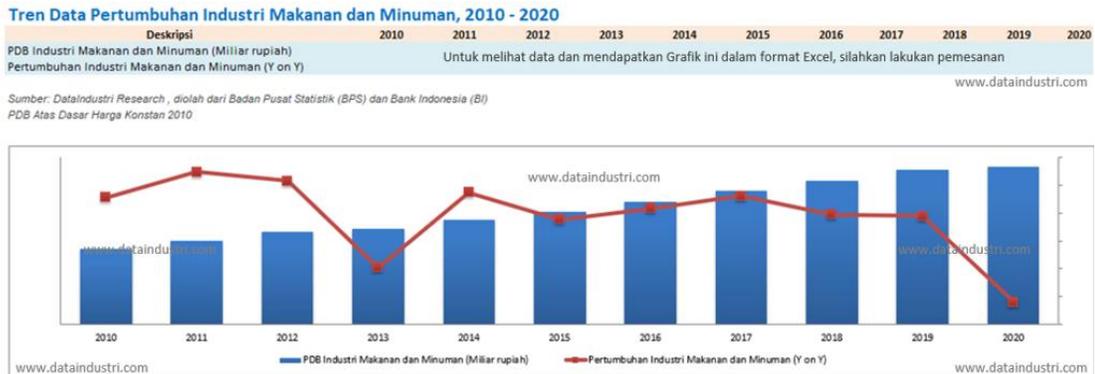
## 1.2 Latar Belakang

Perkembangan dunia *Coffee Shop* saat ini memang sedang berkembang baik salah satu bisnis *Coffee Shop* yang menjadi incaran para kaum muda jaman sekarang. *Ngopi* merupakan aktivitas yang di gemari dan dikenal oleh kaum muda hingga kaum tua karena kopi mempunyai aroma yang khas dari setiap proses pembuatannya. Pada era globalisasi saat ini, masyarakat Indonesia khususnya para pecinta kopi banyak yang melakukan kegiatan *ngopi* ini, kegiatan *ngopi* ini biasa di sebut juga dengan “Nongkrong” Perkembangan *ngopi* di Indonesia saat ini sedang berkembang sangat pesat. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya *Coffee Shop* yang bermunculan dikarenakan *Coffee Shop* sudah menjadi gaya hidup bagi kebanyakan orang.

Di industry makanan dan minuman menjadi kontributor utama dalam dunia bisnis, Direktur Jenderal Industri Pertanian Kementerian Perindustrian dan Teknologi Informasi, Abdul Rohim mengatakan peran industry kuliner ini terlihat dari kontribusinya yang terus menerus dan signifikan terhadap produk domestik bruto (PDB) nonmigas.

Pada triwulan III-2020 saja, industri makanan dan minuman menjadi penyumbang terbesar produk nasional bruto yaitu mencapai 7,02%. Industri makanan dan minuman juga merupakan industri dengan nilai ekspor tertinggi pada kelompok manufakturnya. Total nilai output industri ini dari Januari hingga November 2020 mencapai 27,59 miliar dollar AS.

Selain itu, pada Januari hingga September 2020, investasi di industri makanan akan mencapai Rp 40,53 triliun. Dapat di lihat di gambar 1.3



**Gambar 1. 3 Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman 2010-2020**

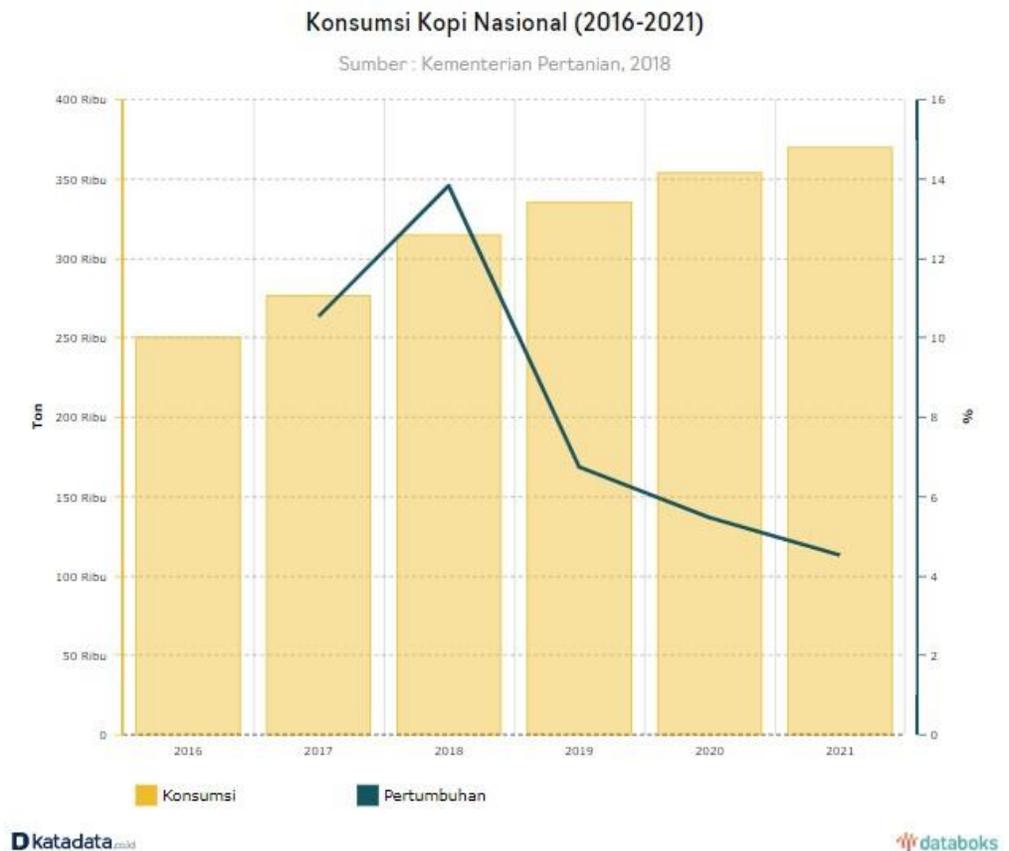
*Sumber: Data Industri Research (2020)*

Sepanjang tahun 2020, kinerja industri makanan dan minuman tumbuh positif sebesar 1,58%. Meski masih menunjukkan kinerja yang positif dan lebih baik dibandingkan dengan beberapa industri lain yang berkinerja buruk, namun pertumbuhan industri makanan dan minuman pada tahun 2020 masih lebih kecil dibandingkan dengan pertumbuhan industri makanan dan minuman pada tahun 2019 dan sebelumnya. Menurut sukmantara (2019), aktivitas industri minuman yang tercatat oleh Kementerian Perindustrian (Kemenperin) meningkat 22,7% year-on-year pada semester pertama 2019, dan kontribusi industri minuman terhadap produk domestik bruto (PDB) sebesar 2,01 % di industri pengolahan nonmigas. Gambar 1.3 menunjukkan pertumbuhan industri makanan dan minuman dari tahun 2010 hingga 2020, dan industri minuman sendiri terus didorong untuk terus tumbuh. Saat ini produk minuman yang beredar di Indonesia tidak hanya harus berasal dari industri besar, tetapi juga dari industri kecil dengan produk yang beragam. Tentunya setiap komunitas memiliki banyak sekali kebutuhan, karena kini setiap komunitas disuguhkan oleh beberapa tren minuman. Menurut Anna (2020) dari berbagai minuman tersebut yang paling di sukai oleh masyarakat adalah kopsus atau bisa juga di bilang kopi susu, olahan minuman kopi yang di campur dengan susu dan di tambahkan sedikit aroma dan rasa manis dari gula aren menjadikan kopsus banyak di gemari di kalangan anak muda jaman sekarang.

Kopi merupakan minuman yang banyak di gemari oleh masyarakat dari jaman dulu hingga sekarang, Produksi kopi di Indonesia tersebar di berbagai daerah, dari Sabang

hingga Merauke. Kopi yang dihasilkan di daerah-daerah tersebut memiliki cita rasa yang khas, yang menjadi keunggulan masing-masing daerah penghasil. Beberapa jenis kopi yang dihasilkan oleh petani Indonesia telah menjadi terkenal di seluruh dunia

Industry kopi kini sudah ada dimana mana, tidak hanya kota besar di Indonesia tetapi kota kecil di Indonesia pun sudah marak. Berdasarkan data yang di peroleh dari Databoks (2018), jumlah konsumsi kopi di Indonesia akan terus meningkat dan pada tahu 2021 di perkirakan jumlah konsumsi kopi akan meningkat mencapai 300.000 ton, Tetapi di balik meningkatnya konsumsi kopi terdapat penurunan pada pertumbuhan yang sangat signifikan setelah tahun 2019 dimana pada saat tahun 2018 pertumbuhan kopi sangat meningkat, hal ini akan sangat menantang para pembisnis di industry kopi yang ada di Indonesia. bisa di lihat pada gambar 1.4:



**Gambar 1. 4 Konsumsi Kopi Nasional (2016 - 2021)**

*Sumber: kementerian pertanian, 2018*

Di industry kuliner ini kopi merupakan salah satu olahan pangan yang bisa di olah menjadi bahan makanan dan minuman. Industry kopi ini banyak di minati oleh para pengusaha pengusaha dan para penikmat kopi, kaditu coffee menyediakan berbagai macam biji kopi, yaitu:

1. biji kopi arabika puntang
2. biji kopi arabika 50% dan 70%
3. biji kopi Robusta 50% dan 30%

Kaditu coffee mempunyai beberapa supplier Biji Kopi dan agar bisa mendapatkan kriteria kriteria yang terbaik dari supplier Biji Kopi dari segi harga, kualitas, pengiriman, dan pelayanan maka disini akan menggunakan metode AHP.

Nama <i>Supplier</i>	Alamat	Jenis Beans	Kelebihan	Kekurangan	Lama berlangganan	Jumlah Pemesanan	Jumlah produk Cacat
Taman Delta	Kawasan Indutri Terboyo Blok M74- 76, Trimulyo, Kec. Genuk, Kota Semarang, Jawa Tengah 50118	1. Arabika 50% Robusta 50% 2. Kopi bali Kintamani 3. Robusta sumatera 4. Aceh Gayo 5. Flores Robusta 100% 6. Flores Maggarai 7. Kopitiam Vietnam Drip 8. Java Blend 9. Kalosi Toraja 10. Colombia Arabika 11. Papua Wamena arabika 12. Baquet Robusta	Rasa beans nya lebih enak, harga dan kualitas sebanding, lebih cocok untuk es kopi susu	Pengiriman jauh dari semarang dan biaya kirim yang terbilang mahal	2020 - sekarang	5 Kg	20 gr

Herdroastery	Jl.Muara Baru No.37, Situsaaur, Kec. Bojongloa Kidul, Kota Bandung, Jawa Barat 40233	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arabika 70% robusta 30%</li> <li>2. Fine Robusta</li> <li>3. Brazil Cerrado</li> <li>4. Toraja Cherry</li> <li>5. Bali Banana</li> <li>6. Tolu Almond</li> <li>7. Flores Lemonade</li> <li>8. The Eagle Espresso</li> <li>9. Gayo Wine</li> <li>10. Kenya Blackcurrant</li> <li>11. The White Rabbit</li> <li>12. West Java Tobing Estate</li> <li>13. Kerinci Orange</li> <li>14. Gayo Pantan lychee</li> <li>15. Gayo Longan</li> <li>16. Ulos Mendheling</li> </ol>	Sudah mempunyai branding yang bagus, harga dan kualitas sebanding, pengiriman lebih cepat karena di daerah bandung	Harga sedikit lebih mahal di banding supplier lain	November 2020 - sekarang	2 Kg	-
--------------	--	--	--	---	--------------------------------	------	---

Kisunda	Lamajang, Kec. Pangalengan, Bandung, Jawa Barat 40374	1. Arabika Puntang 2. Robusta 3. HouseBlend 4. Arabika 5. Natural Wine 6. Natural An Aerob 7. Natural Gold 8. Natural Dry 9. Natural S.F	Specialy beans, grade A, full arabika, pengiriman gratis untuk daerah bandung	Lebih mahal dari supplier lain	Januari 2021 - sekarang	2 Kg	-
---------	--	--	---	--------------------------------------	----------------------------	------	---

**Tabel 1. 1 Supplier Kaditu Coffee**

*Sumber: Kaditu Coffee (2021)*

Dari tabel 1.1 terlihat bahwa Kaditu Coffee memiliki kendala di masing masing *supplier* seperti Taman Delta yang memiliki kekurangan di jarak dan ongkos kirim yang terbilang mahal, di *supplier* ke 2 herdroastery memiliki harga yang lebih sedikit mahal karena memiliki rasa beans yang lebih pekat di banding *supplier* Taman Delta, dan di *supplier* kisunda memiliki kekurangan harga lebih mahal di banding *supplier* lainnya karena memiliki beans yang sudah specialty dan sudah memiliki grade A, tetapi setiap *supplier* memiliki kekurangan dan kelebihan nya masing masing. Menurut Adipura (2020) Karena rasa Minuman kopi menjadi tidak konsisten dan pelanggan menjadi kurang puas Minuman kopi di *Kaditu Coffee* dan *Kaditu Coffee* menerima beberapa *complain* pelanggan tentang minuman kopi dengan kualitas rasa yang berbeda-beda (rasanya kurang enak). Menurut Adipura (2020) pemilahan *supplier* di *Kaditu Coffee* itu masih subjektif hingga saat ini dan hasil evaluasinya masih sangat Sederhana, hanya berdasarkan harga jual biji kopi yang disediakan dan Kualitas biji Kopi di setiap *supplier* nya. Dengan menggunakan *Analytic Hierarchy Process* (AHP) dapat menghitung masing masing bobot dengan berbagai kriteria dengan cara memberikan pertanyaan kepada owner dan *logistic* Kaditu Coffee yang akan memperlancar keputusan yang menggunakan kriteria kriteria sampai mencapai tujuan.

Alasan peneliti memilih Objek *Kaditu Coffee* Karena peneliti ingin mengetahui bagaimana cara pengaplikasian Metode *Analytic Hierarchy Process* (AHP) pada pemilihan *supplier* agar perusahaan memiliki satu *supplier* yang lengkap menyediakan semua yang di butuhkan perusahaan kerena perusahaan memiliki kriteria dan standar produk.

### **1.3 Rumusan Masalah**

1. Apa saja kriteria yang perlu di perhatikan dalam pemilihan *supplier* Biji Kopi di *Kaditu Coffee*?
2. Bagaimana pemilihan *supplier* Biji Kopi yang terbaik untuk kaditu coffee dengan menggunakan metode AHP?

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui kriteria - kriteria apa saja yang perlu di perhatikan dalam pemilihan supplier biji kopi di kaditu Coffee.
2. Mengetahui bagaimana pemilihan supplier Biji Kopi yang terbaik untuk kaditu coffee dengan menggunakan metode AHP.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Untuk memecahkan suatu masalah digunakan cara atau metode tertentu yang sesuai dengan pokok masalah yang akan dibahas. Metode tersebut dipilih agar penelitian dapat menghasilkan kriteria kriteria yang terbaik dalam pemilihan supplier biji kopi di Kaditu Coffee. Metode yang di gunakan dalam penelitian ini adalah Metode Analytical Hierarchy Process (AHP), karena metode ini mempunyai tujuan untuk menjelaskan suatu peristiwa yang sedang berlangsung pada masa sekarang.

- a. Bagi Penulis: dapat menambah wawasan lebih luas dan ilmu pengetahuan mengenai kinerja *supplier* dan menjad mengetahui bagaimana penggunaan metode AHP untuk memilih kriteria kriteria supplier yang bagus, insyaallah bermanfaat di masa yang akan datang bagi penulis
- b. Bagi Owner: dapat membantu perusahaan untuk melihat kinerja supplier yang terbaik bagi perusahaan, yang bertujuan agar perusahaan bisa menentukan apakah harus menambah beberapa supplier baru yang akan menjadi alternatif lain untuk perusahaan.

#### **1.6 Batasan Penelitian**

Penelitian ini berisi kriteria supplier biji kopi terbaik untuk kaditu coffee dengan menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). Penelitian ini menggunakan seluruh informasi dari owner cafe & manager café dari kaditu coffee. Dari data yang di dapat akan mengetahui mengenai kriteria terbaik supplier biji kopi di kaditu coffee

## **1.7 Sistemmatika Penulisan**

Untuk mempermudah dalam memberikan arah serta gambaran materi yang terkandung dalam penulisan skripsi ini, maka penulis menyusun sistematika sebagai berikut:

### **BAB I. PENDAHULUAN**

Bab ini menguraikan objek penelitian, latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan kegunaan serta sistematika penulisan.

### **BAB II. TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini menguraikan landasan teori yang digunakan sebagai dasar dari analisis penelitian, penelitian terdahulu, dan kerangka penelitian teoritis.

### **BAB III. METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini menguraikan jenis penelitian dan sumber data, metode pengumpulan data, dan metode analisis data yang digunakan penulis.

### **BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Bab ini menguraikan hasil penelitian dan analisis mengenai Analytical Hierarchy Process (AHP) Tentang Preferensi Pemilihan Supplier Biji Kopi di Kaditu Coffee

### **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan simpulan dari hasil penelitian dan saran-saran yang dapat dijadikan pertimbangan bagi perusahaan.