

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK PENELITIAN

2.1 Kedai Kopi

Kedai kopi atau *coffee shop* adalah tempat usaha yang utamanya menyajikan kopi dalam berbagai jenis dan gaya penyajian, sekaligus berfungsi sebagai ruang sosial, kerja dan rekreasi ringan. Kedai kopi juga menjual makanan untuk pelengkap usahanya. Selain pada makanan dan minuman, kedai kopi juga menunjang dalam fasilitas suasana. Suasana yang ditawarkan oleh kedai kopi umumnya bersifat santai dan nyaman serta dilengkapi dengan fasilitas pendukung seperti akses wifi. Saat ini, kedai kopi tidak hanya berfungsi sebagai tempat untuk menikmati kopi, tetapi juga dimanfaatkan sebagai ruang untuk mengerjakan tugas, berfoto, meeting (seperti bertemu dengan rekan kerja), hingga menikmati hiburan seperti pertunjukan musik atau acara bersama lainnya. Oleh karena itu, segmen pasar utama dari kedai kopi umumnya berasal dari kalangan anak muda.

Kedai kopi pertama berdiri pada tahun 1475 di Konstantinopel (sekarang Istanbul, Turki), bernama Kiva Han, yang menyajikan kopi Turki kepada masyarakat setempat. Di dunia Muslim, kopi dan kedai kopi cepat berkembang sebagai pusat diskusi agama, politik, dan kehidupan sehari-hari, sehingga kedai kopi sering disebut sebagai “universitas jalanan”. Lalu menyebar ke Eropa melakukan Venesia, London, dan Paris melalui kedai-kedai kopi yang menjadi tempat berkumpulnya para seniman hingga pebisnis. Di Amerika, kedai kopi mulai

muncul pada akhir abad ke-17, misalnya *The King's Arms* di New York (1696), yang ikut membentuk budaya minum kopi di dunia Barat.

Kedai kopi modern pertama di Indonesia berdiri di Batavia (Jakarta) pada 1878, milik saudagar Tionghoa bernama Liaw Tek Soen, yang pada awalnya lebih mirip warung nasi yang juga menyediakan kopi. Sejak itu, warung dan kedai kopi berkembang di berbagai kota, dari warung kopi sederhana pinggir jalan hingga kedai kopi dengan konsep modern seperti Excelso (didirikan pada tahun 1991) dan jaringan waralaba global yang masuk Indonesia pada 2000-an. Kini, kedai kopi Indonesia sangat beragam (mulai dari warung kopi tradisional hingga kedai kopi modern, lokal indie dan lainnya).

Memiliki segmen pasar pada kalangan muda, kedai kopi mulai berkembang di sekitar daerah kampus atau universitas di Indonesia. Awalnya, area sekitar kampus lebih banyak diisi warung kopi sederhana dengan fasilitas minimal dan harga terjangkau, yang menjadi tempat singgah cepat mahasiswa sebelum atau sesudah kuliah. Namun seiring dengan meningkatnya kebiasaan minum kopi di kalangan mahasiswa dan berkembangnya budaya urban, muncul banyak *coffee shop modern* dengan desain interior estetik, menu kekinian, serta fasilitas Wi-Fi dan ruang belajar yang nyaman. Di daerah Kecamatan Tembalang dan Kecamatan Banyumanik yang merupakan kawasan kampus atau universitas, selama penelitian ini ditemukan 113 (seratus tiga belas) lebih kedai kopi yang tersebar di kawasan tersebut.

2.2 Gambaran Umum Rantai Pasok Kedai Kopi

Rantai pasok kedai kopi merupakan suatu sistem terintegrasi yang melibatkan berbagai pihak, mulai dari produsen bahan baku hingga penyajian produk kepada konsumen akhir, di mana setiap tahapan memiliki peran penting dalam menentukan kualitas, ketersediaan, dan keberlanjutan operasional kedai kopi. Perjalanan kopi dari tahap produksi hingga dikonsumsi oleh pelanggan merupakan proses yang kompleks dan melibatkan berbagai aktivitas yang saling terintegrasi. Proses ini dikenal sebagai rantai pasok kopi (*coffee supply chain*), yaitu suatu sistem terkoordinasi yang menghubungkan berbagai pelaku mulai dari petani, pengolah pascapanen, eksportir, importir, roaster, distributor, hingga kedai kopi sebagai titik akhir konsumsi. Rantai pasok kopi diawali dari wilayah tropis yang dikenal sebagai coffee belt, yaitu daerah di sekitar garis khatulistiwa yang memiliki kondisi iklim ideal untuk budidaya kopi. Wilayah ini mencakup negara-negara penghasil kopi utama seperti Brasil, Ethiopia, Vietnam, dan Kolombia. Untuk wilayah Indonesia, biasanya coffee belt ini berada di Sumatera (Aceh dan Lampung), Jawa, Bali, Sulawesi (Toraja) hingga Papua, dimana memiliki iklim tropis dan tanah vulkanik yang subur sehingga cocok untuk kopi Arabika dan Robusta. Tahapan dari rantai pasok kopi yaitu:

1. Petani melakukan proses penanaman, perawatan, dan pemanenan buah kopi
Pada umumnya, petani akan menggunakan metode panen manual untuk memastikan hanya buah kopi yang telah matang secara optimal yang dipetik. Tahap ini sangat berpengaruh terhadap kualitas awal biji kopi.
2. Pengolahan pascapanen

Setelah proses panen, buah kopi harus melalui tahap pengolahan pascapanen karena biji kopi masih terbungkus dalam lapisan buah (*coffee cherry*). Metode pengolahan yang umum digunakan antara lain metode basah (*washed*), kering (*natural*), dan *honey process*. Setiap metode menghasilkan karakteristik cita rasa yang berbeda pada biji kopi. Proses ini diakhiri dengan tahap pengeringan hingga mencapai kadar air tertentu sehingga menghasilkan biji kopi hijau (*green beans*) yang siap untuk diperdagangkan di pasar internasional.

3. Proses ekspor dan impor biji kopi hijau

Peran eksportir dan importir menjadi krusial dalam memastikan biji kopi dikemas, disimpan, dan didistribusikan antarnegara dengan standar yang menjaga mutu dan kesegarannya. Importir umumnya melakukan evaluasi kualitas melalui proses *cupping* untuk menilai aroma, tingkat keasaman, *body*, dan profil rasa kopi sebelum mendistribusikannya kepada *roaster* atau pelaku usaha lainnya.

4. Proses pemanggangan (*roasting*)

Pada tahap *roasting* atau pemanggangan, biji kopi mengalami transformasi fisik dan kimia yang menentukan karakter rasa akhir. Pemanggangan melibatkan pengaturan suhu dan durasi secara presisi, sehingga sering dianggap sebagai perpaduan antara pendekatan ilmiah dan keahlian praktis. Variasi tingkat pemanggangan akan menghasilkan karakter rasa yang berbeda, mulai dari rasa ringan dan asam hingga rasa yang lebih pekat dan pahit.

5. Distribusi kopi ke kedai kopi

Setelah proses pemanggangan, kopi perlu segera dikemas dan didistribusikan untuk menjaga kualitas dan kesegarannya. Produsen umumnya menggunakan kemasan dengan katup satu arah yang memungkinkan gas keluar tanpa membiarkan udara masuk ke dalam kemasan. Selanjutnya, kopi didistribusikan ke kedai kopi, pengecer, maupun langsung kepada konsumen melalui berbagai saluran distribusi.

Ketika biji kopi sampai di kedai kopi, tahapan-tahapan besar dalam rantai pasok global berubah arah ke logistik internal dan operasional kedai kopi itu sendiri. Menurut Sumato Coffee, kedai kopi perlu menerapkan manajemen persediaan yang efisien agar ketersediaan bahan baku seperti biji kopi, susu, sirup, dan produk pendukung lainnya selalu terjaga sesuai kebutuhan operasional. Sehingga terjadi logistik operasional kedai kopi yaitu:

1. Manajemen rantai pasok

Tahapan ini melewati rantai pasok kopi secara global dimana kopi berasal hingga kopi sampai ke kedai kopi. Manajemen rantai pasok ini diperlukan untuk menjaga ketersediaan dan kualitas kopi. Pemasok dapat berasal dari tangan pertama yaitu petani maka prosesnya akan sama dengan tahapan rantai pasok kopi secara global. Akan tetapi, beberapa kedai kopi tidak mengambil langsung dari petani tetapi dari pemasok yang sudah memanggang kopi sehingga lebih siap untuk diproses atau digunakan.

2. Manajemen inventaris

Menurut Sumato Coffee, agar pengalaman pelanggan selalu konsisten dan berkualitas, kedai kopi harus memiliki manajemen inventaris yang efisien

untuk memastikan semua bahan (dari biji kopi hingga susu, sirup, dan bahan lainnya) tersedia sesuai kebutuhan.

3. Perawatan peralatan

Perawatan rutin seperti pembersihan alat, service alat serta pengecekan secara keseluruhan pada alat diperlukan untuk mendukung lancarnya kegiatan operasional kedai kopi.

4. Jadwal pegawai

Penjadwalan pekerja yang baik penting untuk melayani jam puncak dan efisiensi layanan. Barista dan pelayan perlu ditempatkan secara efektif sesuai pola kunjungan pelanggan agar pelayanan tetap cepat dan ramah.

5. Pengolahan limbah dan kebersihan

Kedai kopi juga menghadapi tantangan seperti manajemen limbah (seperti sisa kopi, gelas, atau makanan pembungkus) yang perlu ditangani dengan baik untuk meminimalkan dampak lingkungan. Contohnya pada *Sebelas Coffee* yang menjual sisa kopi untuk digunakan sebagai bahan pendukung pembuat pengharum ruangan. Selain itu, desain ruang dan optimasi tempat duduk turut menciptakan suasana nyaman bagi pelanggan. Semua langkah ini, termasuk kebersihan dan *food safety*, adalah bagian dari logistik harian yang mendukung kegiatan operasional kedai kopi agar berjalan baik

6. Layanan pelanggan

Interaksi yang ramah, pemahaman preferensi pelanggan, dan pelayanan cepat menjadi bagian dari nilai tambah yang membuat pelanggan loyal dan kembali lagi ke kedai kopi tersebut.

2.3 Karakteristik Kedai Kopi sebagai Objek Penelitian

Karakteristik kedai kopi di Kecamatan Tembalang dan Kecamatan Banyumanik di Kota Semarang didominasi oleh usaha skala kecil hingga menengah yang dikelola secara mandiri atau independen. Kedai kopi di 2 (dua) wilayah ini berkembang seiring dengan tingginya aktivitas mahasiswa dan masyarakat sekitar, sehingga pengelolaannya cenderung fleksibel dan menyesuaikan dengan pola permintaan konsumen. Kedai kopi di wilayah ini memiliki karakteristik usaha yang tidak terikat pada sistem waralaba sehingga membuat pengambilan keputusan operasional dilakukan secara langsung oleh pemilik atau pengelola kedai kopi.

Kedai kopi memiliki pola yang cukup sederhana dalam kegiatan operasionalnya, meliputi pengadaan bahan baku, proses penyajian produk, serta pelayanan kepada konsumen. Jam atau waktu operasional kedai kopi di Kecamatan Tembalang dan Kecamatan Banyumanik umumnya berlangsung dari pagi yaitu pukul 09.00 hingga malam hari pada pukul 22.00, akan tetapi terdapat beberapa kedai kopi yang memiliki waktu 24 jam *non stop*. Kedai kopi di 2 (dua) kecamatan ini memiliki variasi menu yaitu untuk minumannya terdapat *coffee* dan *non coffee* (varian *milk based* dan varian teh), selain itu juga terdapat makanan ringan yang menjadi pendamping. Terdapat juga kedai kopi yang menyajikan makanan berat seperti rice bowl.

Kedai kopi dengan tingkat permintaan yang bersifat fluktuatif, dipengaruhi oleh hari operasional, waktu kunjungan, serta aktivitas akademik di sekitar kedai kopi. Kondisi ini membuat pengelola kedai kopi perlu mampu mengelola persediaan secara efektif agar ketersediaan bahan baku tetap terjaga. Kedai kopi

bergantung pada pemasok bahan baku seperti biji kopi, susu, gula dan perlengkapan pendukung lainnya. Keterbatasan ruang penyimpanan dan modal usaha menyebabkan kedai kopi cenderung tidak menyimpan persediaan dalam jumlah yang besar, sehingga memerlukan koordinasi yang baik dengan pemasok. Berbagi informasi terkait kebutuhan bahan baku, kondisi persediaan serta jadwal pengiriman menjadi hal penting dalam mendukung kelancaran operasional kedai kopi.

Hubungan kerja sama antara kedai kopi dengan pemasoknya bersifat jangka panjang dan didasarkan dari komunikasi yang berkelanjutan serta pengalaman kerja sama sebelumnya. Bentuk kerja sama tersebut tidak selalu dituangkan pada perjanjian atau kontrak tertulis, melainkan lebih banyak didasari pada rasa percaya satu sama lain. Kepercayaan yang terbangun memungkinkan proses pertukaran informasi berjalan lebih terbuka dan mendukung pengambilan keputusan operasional secara lebih efektif.

Karakteristik ini mengungkapkan bahwa kedai kopi di Kecamatan Tembalang dan Kecamatan Banyumanik memiliki kondisi rantai pasok yang sangat dipengaruhi oleh kualitas berbagi informasi dan tingkat kepercayaan kedai kopi dengan pemasok.

2.4 Profil Kedai Kopi

Terdapat 100 kedai kopi yang menjadi objek penelitian. Berikut daftar kedai kopi yang menjadi objek penelitian:

Tabel 2. 1 Nama dan Lokasi Kedai Kopi sebagai Responden

No	Nama Kedai Kopi	Tahun Berdiri	Lokasi
1.	Akasa Space	2021	Jalan Tirto Agung No 80, Pedalangan, Kecamatan Banyumanik
2.	Palette Coffee and Space	2023	Jalan Banjarsari Barat No. 3 RT 7/RW 3, Pedalangan, Kecamatan Banyumanik
3.	Hoop Kopi	2025	Jalan Sumurboto III No. 8A, Kecamatan Banyumanik
4.	Embun Senja Cafe and Pool	2022	Jalan Durian Raya, Pedalangan, Kecamatan Banyumanik
5.	Converso Coffee and Eatery	2016	Jalan Mulawarman Raya No 14, Kecamatan Banyumanik
6.	Tenno Vibes Coffee	2025	Jalan Banjarsari Selatan No 46, Tembalang, Kecamatan Tembalang
7.	Makaira	2025	Jalan Baru Jangli, Kecamatan Tembalang
8.	Warkopman	2025	Jalan Mulawarman Raya No. 2A, Pedalangan, Kecamatan Banyumanik
9.	Tirto and Co	2023	Jalan Tirto Agung Barat V No 15, Kecamatan Banyumanik
10.	Lingkar Coffee and Idea	2019	Jalan KH. Sirojudin No. 5, Kecamatan Tembalang
11.	Kopi Nako Undip	2023	Jalan Ngesrep Timur V, Sumurboto, Kecamatan Banyumanik
12.	Darabiru Coffee	2025	Jalan Mulawarman II No. 28, Padangsari, Tembalang, Kecamatan Banyumanik
13.	Ka.ma Coffee	2020	Jalan Mulawarman Barat II No. 25, Pedalangan, Kecamatan Banyumanik
14.	Dhadhu Board Game Cafe	2020	Jalan Timoho Raya No. 18, Bulusan, Meteseh, Kecamatan, Tembalang
15.	Belikopi Banyumanik	2024	Jalan Jati Raya No. G16, Kecamatan Banyumanik
16.	Nyctophilly Coffee	2018	Jalan Tembalang Selatan IV No. 2, Kecamatan Banyumanik
17.	Janji Jiwa Coffee and Toast Tembalang	2021	Jalan Banyu Putih Raya, Tembalang, Kecamatan Tembalang
18.	Pukul Lima Kopi	2022	Jalan Banjarsari Raya Tembalang No.11, Kecamatan Tembalang
19.	ON7 Coffee and Eatery	2025	Jalan Durian Raya No. 100, Kecamatan Banyumanik
20.	Nilu Kopi Undip	2023	Jalan Bulusan Utara Raya, No. 42, Bulusan, Kecamatan Tembalang
21.	Tasih Coffee	2025	Jalan Cemara I No. 11A, Padangsari, Kecamatan Banyumanik
22.	Foster Coffee	2024	Jalan Tembalang Baru No. 2A, Tembalang, Kecamatan Tembalang

No	Nama Kedai Kopi	Tahun Berdiri	Lokasi
23.	Ruaya Coffee	2025	Jalan Baru Undip, Jangli, Kecamatan Tembalang
24.	Saudara Coffee	2025	Jalan Baru Undip, Jangli, Kecamatan Tembalang
25.	Bricks Space	2026	Jalan Klentengsari No. 7, Pedalangan, Kecamatan Banyumanik
26.	Antarakata Coffee and Space	2016	Jalan Durian Raya No 65-67, Pedalangan, Kecamatan Banyumanik
27.	Union Coffee	2025	Jalan Durian Selatan II, Spondol Wetan, Kecamatan Banyumanik
28.	Lagiand Coffee	2025	Jalan Tusam Timur No. 1, Kecamatan Banyumanik.
29.	Troyers Coffee and Garage	2024	Jalan Tirta Agung No. 69, Pedalangan, Kecamatan Banyumanik
30.	Kopi 57	2022	Jalan Tusam Timur Raya No.16, Kecamatan Banyumanik
31.	Kedai Koenjah	2024	Jalan Tusam Timur No. 22A, Kecamatan Banyumanik
32.	Teen Canteen	2024	Jalan Bukit Umbul No. 46, Sumurboto, Kecamatan Banyumanik
33.	Atap Langit Cafe	2021	Jalan Durian Raya, Kecamatan Banyumanik
34.	Kopitiam Masa Ria	2025	Jalan Mulawarman Raya No. 3, Kecamatan Banyumanik
35.	Amstelveen Coffee	2025	Jalan Mulawarman Raya No. 45, Bulusan, Kecamatan Tembalang
36.	Bhumi Coffee	2025	Jalan Banjarsari Selatan No. 57A, Pedalangan, Kecamatan Tembalang
37.	Matera Coffee	2021	Jalan Banjarsari Selatan No.88, Kecamatan Banyumanik
38.	Temam Kerja	2019	Jalan Banjarsari Selatan No.58, Kecamatan Banyumanik
39.	Kolu Coffee	2024	Jalan Banjarsari Selatan No.57, Kecamatan Banyumanik
40.	Pijar Coffee	2019	Jalan Mulawarman Raya No. 3a, Kecamatan Banyumnik
41.	CupCut Cafe	2025	Jalan Banjarsari No.51B, Kecamatan Tembalang
42.	Kopi Tembalang	2024	Jalan Banjarsari Raya No.53, Kecamatan Tembalang
43.	Anak Panah Kopi DipoHub	2025	Universitas Diponegoro, Tembalang, Kecamatan Tembalang
44.	Adhum Coffee	2021	Jalan Mulawarman Raya No.25A, Kecamatan Banyumanik
45.	Naik Daun Tembalang	2024	Jalan Bulusan III, Kecamatan Tembalang

No	Nama Kedai Kopi	Tahun Berdiri	Lokasi
46.	Hasari Cafe	2025	Jalan Bukit Putri No.21-23, Ngesrep, Kecamatan Banyumanik
47.	Pushup Coffee	2022	Jalan Gombel Lama, Tinjomoyo, Kecamatan Banyumanik
48.	Treetales Coffee and Eatery	2021	Jalan Tirto Usodo Timur No.29, Pedalangan, Kecamatan Banyumanik
49.	Semasa Kopi Tembalang	2021	Jalan Mulawarman Raya No.4, Pedalangan, Kecamatan Banyumanik
50.	Senara Daily and Kitchen	2025	Jalan Tembalang Selatan IV No.12, Pedalangan, Kecamatan Banyumanik
51.	JWL Coffee Shop	2025	Jalan Tirto Agung No.15, Pedalangan, Kecamatan Banyumanik
52.	Ideologist Coffee and Social Space	2020	Jalan Setia Budi No.28, Ngesrep, Kecamatan Banyumanik
53.	Terakopie	2024	Jalan Gerungsari No.13, Bulusan, Kecamatan Tembalang
54.	A Satu Cafe and Resto	2023	Jalan Kumpul R Soekanto, Mangunharjo, Kecamatan Tembalang
55.	Rasi Coffee	2025	Jalan Sambiroto Saya Komplek, Kecamatan Tembalang
56.	Kedai Kopi Kulo	2024	Jalan Sambiroto Saya Komplek, Kecamatan Tembalang
57.	Mekar Kopi	2024	Jalan Sambiroto III, Sambiroto, Kecamatan Tembalang
58.	Rooteen	2024	Jalan Gedawang Raya No.23, Kecamatan Banyumanik
59.	Peacockoffie Gombel	2009	Jalan Gombel Lama No.11, Tinjomoyo, Kecamatan Banyumanik
60.	Banaran Coffee and Art	2019	Jalan B. Kopi No.9, Ngesrep, Kecamatan Banyumanik
61.	Kedai Kue Mommy	2025	Jalan Mulawarman II No.18B, Padangsari, Kecamatan Banyumanik
62.	Tomoro Coffee Jatiraya	2025	Jalan Jati Raya Blok D No.24d, Spondol Wetan, Kecamatan Banyumanik
63.	Urbanlife Coffee	2025	Ruko Festive A21, Citragrand, Kecamatan Tembalang
64.	Base Coffee	2026	Jalan Mangunharjo Raya I, Rt01, RW.02, Mangunharjo, Kec. Tembalang
65.	Cemara Coffee	2022	Jl. Cemara Raya No. 18, Padangsari, Kec. Banyumanik
66.	Xenara Coffee	2024	Ruko Citra Grand, Blok LON C-08, Kec. Tembalang
67.	Copy Paste	2024	Jl. Baskoro Raya No.94, Tembalang, Kec. Tembalang
68.	Koji Kopi	2025	Jl. Tirto Usodo Tim. No.37A, Pedalangan, Kec. Banyumanik

No	Nama Kedai Kopi	Tahun Berdiri	Lokasi
69.	Titikdua Kopi	2019	Ruko Perumahan Kampong Semawis, Jl. Semawis Raya No.A-15, Kedungmundu, Kec. Tembalang
70.	Vanarie Cafe	2023	Jl. Kedungmundu No.21, Sambiroto, Kec. Tembalang
71.	Fajar Senja Kopi	2022	Jl. Kedungmundu, Sambiroto, Kec. Tembalang
72.	Sippers Cafe	2025	Jl. B. Tim. Raya I No.1A, Sumurboto, Kec. Banyumanik
73.	Dasaran Kopi	2020	Jl. Gemah Jaya I No.65, Kedungmundu, Kec. Tembalang
74.	Dikala Muladi Dome	2024	Jl. Prof. Soedarto No.50239, RW.4, Tembalang, Kec. Tembalang
75.	The Kitchen	2015	Jl. Ngesrep Bar. III No.50, Tinjomoyo, Kec. Banyumanik
76.	Kopi Juara	2024	Jl. Prof. Soedarto No.50239, RW.4, Tembalang, Kec. Tembalang
77.	The Ambaru Coffee and Eatery	2024	Jl. Mangunharjo, Sambiroto, Kec. Tembalang
78.	Domi Donut and Coffee	2025	Jl. Tirta Agung No.50, Pedalangan, Kec. Banyumanik
79.	Over Horizon	2022	JL Ngesrep Barat III Blok.A5/ NO.9 Blok A5/ NO.9, Tinjomoyo, Kec. Banyumanik
80.	Anantari	2021	Jl. Jangli Gabeng, Jangli, Kec. Tembalang
81.	Kedai Tinem	2023	Jl. Ngesrep Timur V Dalam I No.36, Sumurboto, Kec. Banyumanik
82.	Pasren Garden	2025	Jl. Ngesrep Bar. III No.52, Sron dol Kulon, Kec. Banyumanik
83.	Warkopdips	2025	Jl. Prof. Soedarto, Tembalang, Kec. Tembalang
84.	Umami Matcha and Coffee	2025	Jl. Prof. Soedarto No.50239, RW.4, Tembalang, Kec. Tembalang, Kota Semarang
85.	Kopi Paten Kulo	2025	Jl. Banyu Putih Raya No.12, Tembalang, Kec. Tembalang
86.	Kopi Calf To Go	2025	Jl. Setia Budi No.115, Sron dol Kulon, Kec. Banyumanik
87.	Klu Cafe	2021	Jl. Bukit Putri No.26, Ngesrep, Kec. Banyumanik
88.	FeelKoff	2024	Jl. Sambiroto Raya No.60, Sambiroto, Kec. Tembalang
89.	Warkop Gaming 3 Putra	2025	Jl. Kedungmundu No.35, Kedungmundu, Kec. Tembalang
90.	Bejoy Coffee and Eatery	2025	Jl. Durian Raya, Pedalangan, Kec. Banyumanik
91.	Bento Kopi Tembalang	2023	Pedalangan, Kec. Banyumanik

No	Nama Kedai Kopi	Tahun Berdiri	Lokasi
92.	Fig and Olive	2024	Jl. Bukit Panorama Ruko No.29, Jangli, Kec. Tembalang
93.	Folkafe Setiabudi	2018	Jl. Setia Budi No.79, RT.002/RW.009, Sron dol Kulon, Kec. Banyumanik
94.	Parama Coffee	2017	Jl. Tlogosari No.raya, Tembalang, Kec. Tembalang
95.	Ella Kitchen and Garden	2025	Jl. Kumpul R Soekanto No.50, Mangunharjo, Kec. Tembalang
96.	Klarifikopi	2025	Jl. Kedungmundu, Sambiroto, Kec. Tembalang
97.	Aswana Coffee	2022	Jl. Kedungmundu No.18a, Sambiroto, Kec. Tembalang
98.	Rumah Kopi	2026	Jl. Kedungmundu No.7b, Kedungmundu, Kec. Tembalang
99.	TeCo (<i>Tea and Coffee</i>)	2025	Jl. Sambiroto Raya No.85, Sambiroto, Kec. Tembalang
100	Ngunjuk Kopi	2022	Jl. Mulawarman V No.7, Bulusan, Kec. Tembalang

Sumber: Hasil analisis, 2026

2.5 Karakteristik Responden

Populasi penelitian ini adalah kedai kopi yang berada di Kecamatan Banyumanik dan Kecamatan Tembalang. Selain itu, pengisian kuesioner ini merupakan pekerja maupun pemilik yang paham terkait rantai pasok yang ada di kedai kopi mereka. Berikut hasil pengolahan data menunjukkan karakteristik dari responden:

2.5.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Responden melakukan pengisian kuesioner penelitian ini sehingga diperoleh data yang diklasifikasikan berdasarkan jenis kelamin adalah sebagai berikut:

Tabel 2. 2 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
1.	Perempuan	53	53
2.	Laki-laki	47	47
Total		100	100

Sumber: Hasil analisis, 2026

Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa total responden yang mengisi kuesioner adalah 100 responden dengan 47 berjenis kelamin laki-laki dan 53 berjenis kelamin perempuan.

2.5.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

Responden melakukan pengisian kuesioner penelitian ini sehingga diperoleh data yang diklasifikasikan berdasarkan usia adalah sebagai berikut:

Tabel 2. 3 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

No	Usia	Jumlah	Persentase (%)
1.	18-25 tahun	85	85
2.	26-35 tahun	12	12
3.	36-45 tahun	1	1
4.	46-55 tahun	2	2
Total		100	100

Sumber: Hasil analisis, 2026

Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa usia responden penelitian adalah rentang usia 18-25 tahun sebanyak 85%, 26-35 tahun sebanyak 12%, 36-45 tahun sebanyak 1% dan 46-55 tahun sebanyak 2%. Sehingga dapat dilihat bahwa rentang usia 18-25 tahun yang paling banyak mengisi kuesioner penelitian ini.

2.5.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Posisi atau Jabatan di Kedai Kopi

Responden melakukan pengisian kuesioner penelitian ini sehingga diperoleh data yang diklasifikasikan berdasarkan posisi adalah sebagai berikut:

Tabel 2. 4 Karakteristik Responden Berdasarkan Posisi/Jabatan

No.	Posisi/Jabatan	Jumlah	Persentase
1.	Barista	52	52
2.	Karyawan	23	23
3.	<i>Owner</i> atau Pemilik	12	12
4.	Kasir dan <i>Floor</i>	9	9
5.	<i>Manager</i> atau <i>Store Manager</i>	3	3
6.	<i>Supervisor</i> atau SPV	2	2
Total		100	100

Sumber: Hasil analisis, 2026

Berdasarkan data tersebut, mayoritas posisi dari responden merupakan barista dengan 52 orang. Selanjutnya adalah karyawan kedai kopi selain barista, kasir, manager maupun supervisor yaitu di 23 orang, owner atau pemilik di 12 orang, kasir di 9 orang, store manager di 3 orang dan supervisor di 2 orang.