

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pariwisata dapat diartikan sebagai sebuah himpunan bidang usaha yang menghasilkan barang dan jasa yang diperlukan oleh mereka yang melakukan perjalanan wisata. Ruang lingkup industri pariwisata menyangkut berbagai sektor ekonomi. Adapun aspek-aspek yang tercakup dalam industri pariwisata, dan salah satu bagian yang menjadi pendongkrak keberhasilan industri pariwisata adalah bidang perhotelan.

Bidang perhotelan adalah kategori yang luas dalam industri jasa yang meliputi penginapan, restoran, perencanaan acara, taman hiburan, transportasi, dan bidang tambahan dalam industri pariwisata. Bidang perhotelan memiliki peranan penting dalam pelayanan jasa, karena bidang ini diharuskan untuk selalu memenuhi kebutuhan dan memuaskan keinginan tamu selama menginap. Pada industri perhotelan tidak hanya menawarkan berbagai fasilitas fisiknya, baik dengan kecanggihan modern maupun yang tradisional dan khas suatu daerah, tetapi juga menawarkan pelayanan (oleh SDMnya) yang dilakukan mulai dari proses reservasi, kedatangan tamu, registrasi tamu/ *check in*, selama tamu menginap, dan pada saat tamu akan keluar/ *check out*. Pelayanan yang ditawarkan ini sifatnya totalitas, tidak hanya perbagian/ per departemen saja didalam hotel. Pelayanan makanan dan minuman pada Departemen *Food & Beverage* misalnya, merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan dalam usaha perhotelan karena tamu yang menginap tidak mungkin tidak menggunakan fasilitas dan layanan pada

departemen ini. Setiap tamu membutuhkan makan dan minum selama berada/ tinggal didalam hotel, dan tidak menutup kemungkinan tamu yang berkunjung ke hotel (tidak menginap) juga ikut menggunakan/ menikmati makanan dan minuman pada restoran maupun *coffee shop* yang ada di hotel. Variasi menu makanan dan minuman, kualitas rasa, harga dan pelayanannya dapat mempengaruhi jumlah tamu yang berkunjung atau pun menginap di suatu hotel. Sehingga hal ini harus dikelola dengan baik dan profesional disamping penjualan kamar, *meeting room*, maupun fasilitas lainnya di suatu hotel.

Selain berbagai jenis makanan yang menjadi andalan suatu hotel, minuman – minuman ringan yang praktis dan cepat dalam proses pembuatannya serta tidak mengandung alkohol menjadi daya tarik tersendiri bagi tamu/pengunjung hotel. Terutama berbagai jenis dan variasi minuman kopi, dari dulu hingga sekarang tetap menjadi primadona baik kalangan tua maupun kalangan muda. Para penikmat kopi semakin hari semakin bertambah, sehingga hal ini juga memicu para pencinta minuman membuat / meracik berbagai varian rasa dari minuman kopi tersebut. Sementara minuman campuran yang segar dan tidak mengandung alkohol biasanya dikenal dengan istilah *mocktail* lmerupakan minuman campuran yang di kombinasikan dari sari buah, madu, susu, dan minuman bersoda, juga merupakan pilihan tamu selain minuman kopi dan teh. Pada hakikatnya, *mocktail* menggunakan beberapa campuran rasa dan minuman jenis ini biasanya hanya terdapat di hotel-hotel berbintang khususnya pada *outlet bar* atau *coffee shop*nya karena diracik/dibuat oleh karyawan khusus yang memiliki ilmu mencampur minuman yang dikenal dengan istilah BARISTA. Namun seiring perkembangan zaman, tekhnologi dan gaya hidup, baik minuman kopi maupun *mocktail*, saat ini

sudah bisa didapatkan dengan mudah bahkan dengan harga yang sangat terjangkau oleh semua kalangan, dan tidak seperti harga hotel yang hanya dapat dinikmati oleh kalangan tertentu.

Banyaknya pencinta minuman kopi dan *mocktail* ini selain dikarenakan rasanya yang nikmat, juga banyak dipengaruhi oleh budaya kerja yang saat ini cenderung super sibuk sehingga masyarakat seakan memiliki gaya hidup yang super cepat dan siap saji. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya kedai – kedai kopi dan *mocktail* yang sangat diminati oleh masyarakat dan terutama kalangan muda. Sebagaimana hukum *supply* dan *demand* dalam ilmu ekonomi, maka jelas terlihat bahwa permintaan dan minat yang sangat banyak terhadap minuman kopi dan *mocktail* tersebut menyebabkan semakin banyak pula penawaran jenis minuman ini, yang dapat terbukti dengan munculnya kedai kopi dan *mocktail* seperti jamur yang tumbuh dimusim hujan.

Kedai kopi dan *mocktail* ini sendiri merupakan sebuah '*outlet*' yang bangunannya sangat sederhana, ada yang terbuat dari kayu dan ada juga yang terbuat dari seng/aluminium, dengan ukuran yang cukup kecil dan biasanya mempunyai konsep '*drink street*'. Berdasarkan konsep tersebut kedai – kedai kopi dan *mocktail* ini memang lebih banyak terletak dipinggiran jalan, dihalaman atau di tempat parkir toko – toko dan restoran. Oleh karena ukuran yang kecil dan material yang sederhana ini juga menjadikan kedai ini mudah untuk dipindahkan jika sudah habis masa kontrak atau ingin pindah ketempat lainnya.

Berawal dari hobi minum kopi dan atau kebiasaan minum *mocktail*, kini telah bergeser menjadi sebuah trend gaya hidup yang tidak hanya didominasi oleh satu kalangan saja, melainkan semua kalangan baik pria maupun wanita, terutama

minuman *mocktail* juga terdapat penggemar dari kalangan anak – anak. Kondisi ini tentu saja menjadi peluang yang sangat besar untuk dikembangkan menjadi sebuah bisnis baru dengan modal kecil tetapi menjanjikan. Saat ini bisnis kedai kopi dan *mocktail* yang sangat *simple* ini telah berkembang pesat di banyak kota di Indonesia, karena telah menjadi *trend* bisnis minuman masa kini yang cukup menguntungkan. Banyak orang yang tertarik untuk membuka usaha seperti kedai kopi dan *mocktail* ini karena terbilang sangat prospektif, mudah untuk diwujudkan, dan sebagian besar pemilik maupun pengelola jenis usaha ini adalah berasal dari kaum muda/ Kalangan muda.

Sedemikian pesatnya perkembangan bisnis minuman seperti ini bahkan di Provinsi Gorontalo, khususnya di Kota Gorontalo bisnis kedai kopi dan *mocktail* seperti ini juga tumbuh dengan cepat. Hampir disemua jalan utama di Kota Gorontalo banyak terdapat kedai – kedai *mocktail* ini karena ramai dan sebagai jalan besar di Kota Gorontalo. Sebagaimana lazimnya dikota lain kedai seperti ini menggunakan halaman/ tempat parkir toko – toko dan restoran, di Kota Gorontalo pun kedai – kedai kopi dan *mocktail* ini banyak terdapat dipinggir jalan dan dihalaman toko – toko seperti Indomaret, Alfamart, dan toko lainnya.

Ragam dan menu minuman kopi dan *mocktail* yang dijual di kedai – kedai tersebut ada yang sama dan ada juga yang berbeda. Jenis usahanya juga ada yang merupakan milik pribadi dan ada pula yang merupakan jenis usaha *franchise* (waralaba) atau yang membuka cabang dari kota besar lainnya. Kedai – kedai ini pada umumnya hanya menawarkan minuman saja baik itu beragam kopi, teh, dan *mocktail*. Mereka tidak menyediakan makanan ringan, karena memang konsepnya fokus pada minuman saja.

Harga yang ditawarkan antara satu kedai dengan kedai lainnya cukup bersaing. Peminat jenis minuman kekinian ini dapat dikatakan cukup banyak dan berasal dari berbagai wilayah di Provinsi Gorontalo, tidak hanya terfokus dari Kota Gorontalo saja. Oleh sebab itu bisnis kedai kopi dan *mocktail* ini menjadi lebih digemari terutama oleh kalangan muda. Hingga saat ini sebagai data awal penulis sudah melakukan survei di Jl. Sudirman dan Jl. Kalimantan. Minuman yang di jual di kedai kopi dan *mocktail* tersebut mempunyai banyak varian rasa. Rata-rata satu kedai mempunyai varian rasa minuman antara 5 hingga 12 macam dengan berbagai *topping*. Harga dari minuman-minuman ini juga tidak jauh berbeda antara satu kedai dengan kedai lainnya. Seperti minuman kopi dan teh biasanya ditawarkan dengan harga antara Rp. 10.000 – Rp. 15.000, sementara minuman *mocktail* ditawarkan dengan harga antara Rp. 7000 – Rp. 17.000. Harga yang cukup murah dan terjangkau ini dikarenakan semua minuman tersebut menggunakan kemasan gelas plastik sehingga kebanyakan dari para pembeli merupakan pembeli dengan kategori ‘*take away*’ dibandingkan dengan pembeli yang mengkonsumsinya ditempat / dikedai.

Salah satu contoh kedai minuman *mocktail* di Kota Gorontalo yang cukup laris adalah Kedai Manja Artisan Cheese Tea yang menjual berbagai macam menu minuman *mocktail* kekinian. Kedai ini terletak di Jalan Sudirman Kota Gorontalo, tepat di halaman parkir salah satu toko Indomeret yang ada di jalan tersebut. Lokasi yang strategis dan ramai, dan ditunjang dengan menu minuman kekinian yang simpel, praktis, murah dan enak membuat kedai ini ramai oleh pembeli dan mengalami peningkatan volume penjualan sejak kedai dibuka hingga saat ini.

Gambar 1.1

Variasi Menu *Mocktail* Kekinian di Kedai Manja Artisan Cheese Tea



Perkembangan kedai-kedai kopi & *mocktail* tersebut dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 1.1

Data Perkembangan Kedai Kopi & *Mocktail*
di Jalan Jenderal Sudirman dan Jalan Kalimantan Kota Gorontalo
Tahun 2018 – 2020

Tahun	Jumlah	Selisih Jumlah Perkembangan
2018	20	-
2019	35	+ 15
2020	25	- 10

Sumber : Hasil Survey Peneliti, 2020

Data pada Tabel 1.1 menunjukkan bahwa terjadi perkembangan kedai-kedai kopi & *mocktail* yang berada di kedua jalan di Kota Gorontalo. Perkembangan terjadi pada tahun 2019 yakni ada penambahan jumlah kedai sebanyak 15 kedai, terjadi kenaikan jumlah yang cukup banyak, hal ini dikarenakan pada tahun 2019 peluang kedai kopi & *mocktail* dinilai cukup menjanjikan sebagai peluang usaha. Namun pada tahun 2020 mengalami penurunan jumlah kedai sebanyak 10 kedai, kondisi ini terjadi dikarenakan adanya pandemi Virus Corona (Covid) – 19 di Indonesia dan kemudian menyebar hingga ke berbagai daerah termasuk Gorontalo. Pemerintah kemudian mengeluarkan kebijakan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) dan melaksanakan aktivitas dari rumah saja, sehingga hal tersebut membuat pergerakan perekonomian menjadi terbatas dan berakibat pada turunnya daya beli masyarakat yang berpengaruh terhadap pendapatan kedai-kedai tersebut dan pada akhirnya harus menutup usahanya.

Menurut data awal dilapangan rata-rata pemilik kedai kopi dan *mocktail* tersebut adalah kalangan muda seperti alumni yang baru saja lulus dari beberapa perguruan tinggi. Mereka tertarik untuk membuka usaha tersebut karena melihat peluang yang sangat baik dari jenis usaha ini. Terutama dari segi peminat yang sangat tinggi, sehingga walaupun jenis usahanya terbilang kecil namun bagi mereka bisnis ini cukup menjanjikan. Disamping itu jenis usaha kedai kopi dan *mocktail* ini digolongkan kedalam Usaha Kecil Menengah (UKM), sehingga belum diperlukan perizinan apapun untuk membuka usaha kecil ini. Demikian pula dengan pajak makanan dan minuman yang tidak diberlakukan pada usaha kedai kopi dan *mocktail*

ini, sehingga harga minumannya pun tidak dibebankan pajak kepada konsumen dan otomatis harga menjadi lebih ringan.

Kondisi ini lah yang menjadi ketertarikan paling besar bagi kaum muda untuk membuka usaha dan tidak hanya bergantung pada ‘melamar pekerjaan’ baik sebagai Pegawai Pemerintah maupun sebagai Karyawan Perusahaan Swasta. Sebagai bukti, dapat dilihat saat ini banyak sekali Usaha Kecil dan Menengah yang berkembang diberbagai kota di Indonesia termasuk di Kota Gorontalo yang menjajakan berbagai makanan dan minuman siap saji dengan konsep ‘*take away only*’. Uraian diatas senada dengan Suryana (2003:85) yang menyebut bahwa indikator perkembangan usaha dilihat berdasarkan modal, pendapatan, volume penjualan, output produksi, dan tenaga kerja.

Berdasarkan penjelasan kondisi diatas maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian sederhana tentang usaha kedai-kedai kecil ini yang semakin banyak diminati khususnya yang bergerak dibidang minuman kopi dan minuman ringan lainnya, dengan tema **“PERKEMBANGAN KEDAI KOPI & *MOCKTAIL* MENJADI PELUANG USAHA UNTUK KALANGAN MUDA DI KOTA GORONTALO”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas yang menggambarkan kondisi perkembangan kedai kopi dan *mocktail* di Kota Gorontalo, maka rumusan masalah yang dapat dikemukakan adalah sebagai berikut: “Bagaimanakah peluang untuk

berkembangnya jenis usaha kedai kopi dan *mocktail* ini khususnya di Kota Gorontalo?”

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peluang usaha yang dapat diciptakan pada bisnis kedai kopi dan *mocktail* di Kota Gorontalo.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara langsung maupun tidak langsung kepada pihak-pihak yang berkepentingan, yakni:

1. Pihak Akademik

Penelitian ini dapat menjadi bahan perbandingan dalam hal penerapan teori-teori yang telah didapatkan dengan kondisi nyata pada industri pariwisata khususnya pada bidang produk minuman.

2. Pihak Industri

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi dan bahan masukan bagi industri – industri usaha kecil terutama dibidang minuman kopi dan *mocktail* dalam hal pengembangan usahanya kedepan.