

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada mulanya, minum kopi adalah kebiasaan masyarakat Indonesia yang sudah ada sejak zaman dulu kala. Indonesia adalah salah satu penghasil kopi terbaik di dunia. Ada beberapa daerah di Indonesia yang terkenal dengan produksi biji kopinya. Di Indonesia kopi dapat dinikmati oleh semua kalangan baik remaja, dewasa, dan juga orang tua.

Pada beberapa tahun belakangan ini industri bisnis dalam bidang *café* mengalami peningkatan yang cukup baik. Hal ini dapat mendorong para pelaku usaha untuk membuka dan menciptakan usaha baru atau mengembangkan usaha yang sudah ada, serta menciptakan persaingan antara *café* yang begitu ketat.

Café merupakan bangunan yang menyediakan layanan jasa yang dikelola secara komersil dengan menjual minuman serta makanan yang dibutuhkan oleh para tamu. Minuman yang paling identik disediakan di *café* adalah jenis minuman dengan bahan dasar kopi.

Di *café* menawarkan modernitas tak sebatas pada fasilitas, namun juga sajian kopi yang dikemas dan diolah menggunakan ragam metode. Menu-menu untuk menyajikan kopi beraneka ragam mulai dari *espresso*, *americano*, *cappucino*, *caffee latte*, *caffee mohcaccino*, dan untuk metode *manual brew* termasuk kopi tubruk, *vietnam drip*, *V60* sampai banyak dijumpai pada *café*.

Dengan adanya beraneka ragam rasa kopi membuat keingintahuan penulis terhadap pembuatan dari minuman kopi. Pada tugas akhir ini penulis ingin mengetahui tentang metode pembuatan kopi tubruk. Oleh sebab itu, berdasarkan pada latar belakang di atas, maka penulis mengangkat judul mengenai “Metode Pembuatan Minuman Kopi Tubruk Di *Café* Tootoomoo Surabaya”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut : bagaimana metode pembuatan minuman kopi tubruk di *café* TooTooMoo Surabaya?

C. Tujuan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah : untuk mengetahui metode pembuatan kopi tubruk di *café* TooTooMoo Surabaya.

D. Manfaat

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat :

1. Bagi penulis :

Diharapkan dapat bermanfaat bagi penulis untuk menambah wawasan dan *experience* dalam dunia kerja tentang metode pembuatan kopi tubruk yang sesuai dengan standart serta sesuai dengan keilmuan yang penulis terima di bangku kuliah.

2. Bagi Politeknik NSC Surabaya :

Adapun manfaat Tugas Akhir ini bagi mahasiswa/mahasiswi Politeknik NSC Surabaya dapat mengetahui metode pembuatan kopi tubruk yang ada di *café* TooTooMoo Surabaya sebagai referensi bagi mahasiswa atau mahasiswi khususnya prodi perhotelan dalam pembuatan Tugas Akhir selanjutnya.

3. Bagi pemilik *café* TooTooMoo Surabaya

Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa dijadikan suatu pertimbangan dan masukan untuk usaha *Café* TooTooMoo Surabaya kedepannya untuk menghadapi kendala-kendala mengenai metode pembuatan kopi.