

INTISARI

Wisata Kuliner memiliki potensi yang baik dan berpeluang untuk terus dikembangkan. Yogyakarta sebagai kota wisata dengan keunggulan kulinernya memiliki peluang untuk mengembangkan bisnis kuliner secara menyeluruh, termasuk kafe. Bisnis kafe sendiri sedang mengalami tren perkembangan dan tingkat penyebarannya semakin banyak, tidak jarang kedai kopi/kafe menjadi tujuan wisata. Potensi ini adalah tanda positif, tetapi apabila tidak dikelola dengan baik maka juga akan berdampak negatif untuk perkembangan industri pariwisata. Pengelolaan suatu kafe bisa menjadi lebih baik apabila memiliki standar yang baku, sehingga dapat dipastikan bahwa kualitas produk, pelayanan, dan pengelolaan dari kafe tersebut terjamin dan tidak mengecewakan bagi para pelanggan.

Tujuan dari penelitian ini adalah melihat bagaimana penerapan standar usaha kafe dan mengetahui tantangan atau kendala dalam menerapkan standar usaha kafe. Lokasi penelitian bertempat di Mahliga Coffee and Space, Kaliurang, Yogyakarta. Acuan standar yang digunakan penelitian ini adalah Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2014 tentang standar usaha kafe. Penelitian dilakukan menggunakan metode kualitatif, dengan melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa sudah 47 dari 53 poin standar usaha kafe bisa diterapkan dengan baik di Mahliga Coffee and Space, sehingga masih memerlukan peningkatan untuk menerapkan semua poin dalam standar usaha kafe. Menerapkan standar usaha kafe memiliki tantangan atau kendala, yaitu memerlukan usaha yang berlebihan dan beberapa poin dari standar usaha kafe kurang efektif dan relevan untuk diterapkan.

Kata kunci: Wisata Kuliner, Daerah Istimewa Yogyakarta, standar usaha kafe, tantangan

ABSTRACT

Culinary tourism holds significant potential and presents opportunities for continuous development. Yogyakarta, as a tourist city renowned for its culinary excellence, has substantial prospects for expanding its culinary business comprehensively, including the establishment of cafes. The cafe business itself is experiencing a growing trend, and its prevalence is increasing, with many cafes or coffee shops becoming tourist attractions. This potential is a positive sign, but if not managed properly, it could have negative consequences for the development of the tourism industry. The management of a cafe can be improved if it follows established standards, ensuring that the quality of its products, services, and operations are guaranteed and do not disappoint customers.

The purpose of this study is to assess how the cafe business standards are implemented and to identify the challenges or obstacles in applying these standards. The research location is Mahliga Coffee and Space, Yogyakarta. The reference standard used in this research is the Regulation of the Minister of Tourism and Creative Economy of the Republic of Indonesia Number 10 of 2014 concerning cafe business standards. This research was conducted using a qualitative method, through observation, interviews, and documentation. The results of this study show that 47 out of 53 points of the café business standards have been successfully implemented at Mahliga Coffee and Space, indicating that there is still room for improvement to fully comply with all points of the café business standards. The implementation of café business standards poses challenges or obstacles, namely that it requires excessive effort and that some points of the standards are less effective and relevant for application.

Keywords: Culinary Tourism, Special Region of Yogyakarta, cafe business standards, challenges

