

INTISARI

Indonesia merupakan negara produsen kopi terbesar keempat di dunia. Tingkat konsumsi kopi setiap tahunnya terus meningkat. Hal ini mempengaruhi berkembangnya industri kopi Indonesia. Tumbuhnya *coffee shop* di setiap daerah sangat berpengaruh pada gaya hidup masyarakat untuk mengonsumsi kopi spesialti dan beragam menu kopi lainnya, yang pada awalnya mereka lebih mengonsumsi kopi kemasan *sachet* atau yang disebut kopi sobek, hingga berkembangnya *coffeeshop* atau *cafe* yang menyuguhkan beragam interior yang mendukung penjualan. Berkembangnya industri kopi di Indonesia yang mulai mengalami peningkatan ini juga berpengaruh didalam dunia pariwisata. Mulai dari beragam kopi dari Sabang sampai Merauke hingga tumbuhnya *coffee shop* di setiap daerah menjadikan tingkat wisatawan di setiap daerah yang dikunjungi bertambah. Cara penyeduhan kopi yang beragam menjadikan masyarakat antusias untuk mencobanya. Hal ini mempengaruhi setiap *coffee shop* untuk menjadikan daya tarik tersendiri untuk menarik pelanggan. Selain itu, variasi menu kopi atau *signature drinks* di setiap *coffee shop* sangat berpengaruh terhadap peningkatan penjualan dari segi penilaian ciri khas *coffee shop* tersebut.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan kopi yang dijadikan *signature drink* yang menjadikan ciri khas *coffee shop*, untuk meningkatkan penjualan di *coffee shop* ini. Sesuai dengan adanya tren kopi susu yang digemari dari berbagai kalangan masyarakat, khususnya kaum muda yang mudah menerima variasi kopi dengan susu yang manis, atau untuk kalangan masyarakat yang mulai bosan dengan varian menu kopi spesialti yang sebelumnya sudah menjadi tren di dua tahun terakhir. Guna mendapatkan suatu standar operasional prosedur yang baik, penulis melakukan beberapa proses yang berkaitan dengan pengolahan pembuatan *signature drink* yang ada di *coffee shop* ini. Dengan mengamati dan mempraktekan cara pengolahan sesuai standar operasional prosedur (SOP) perusahaan.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa *signature drink* yang dimiliki oleh The Point Coffee merupakan minuman kopi susu yang mudah dibuatnya dan memiliki komposisi sederhana namun memiliki ciri khas yang berbeda daripada kopi susu lainnya.

Kata kunci: *signature drinks, coffee shop, café, The Point Coffee*

ABSTRACT

Indonesia is the fourth largest coffee producing country in the world. The level of coffee consumption every year continues to increase. This affects the development of the Indonesian coffee industry. The growth of coffee shop in every region is very influential on people's lifestyles to consume specialty coffee and various other coffee menu, which they initially consume more coffee packaging sachet or so-called coffee tear, until the development of coffee shop or cafe that serves a variety of interiors that support sales . Growing coffee industry in Indonesia which began to experience this increase also influential in the world of tourism. Starting from a variety of coffee from Sabang to Merauke until the growth of coffee shops in each area to make the level of tourists in each visited area increased. Different ways of brewing coffee make people enthusiastic to try it. This affects every coffee shop to create its own charm to attract customers. In addition, the variation of the coffee menu or signature drinks in every coffee shop is very influential on the increase in sales in terms of assessment typical of the coffee shop.

The purpose of this research is to know the process of coffee processing which is used as signature drink which makes coffee shop characteristic, to increase sales in this coffee shop. In accordance with the trend of popular coffee milk from various circles of society, especially young people who are easy to receive variations of coffee with sweet milk, or for people who are getting bored with variant specialties coffee menu that had been a trend in the last two years. In order to obtain a good standard operating procedures, the authors perform several processes related to the processing of signature drink making in this coffee shop. By observing and practicing the way of processing according to standard operational procedures (SOP) company.

The results of this study indicate that the signature drink is owned by The Point Coffee is a coffee drink milk that is easy to make and has a simple composition but has a distinctive characteristic that is different than other dairy coffee.

Keywords: *signature drinks, coffee shop, café, The Point Coffee*