

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berawal dari traveling ke daerah Temanggung, Dieng, Jawa Barat dan tempat lain, dimana ketika meminum sebuah kopi di warung tersebut merasa sangat berbeda dari rasa kopi yang biasa kita minum, lalu terciptalah ide untuk mengedukasi masyarakat tentang kopi, tentu bukan hanya untuk datang dan meminum, tetapi juga memberi wawasan tentang kopi itu sendiri, dari sejarah kopi, proses biji kopi, penyajian dan lain-lain.

Terciptalah Klinik Kopi yang dimulai pada tahun 2013, tepat berada di Gejayan dekat Sanata Dharma. Berlalu waktu, sedikit demi sedikit mengumpulkan uang untuk membeli peralatan itu sendiri, tetapi di tahun 2015 di Gejayan ternyata tidak cocok tempat buat mengedukasi tentang kopi itu sendiri, akhir tahun 2015 pindah ke daerah Jalan Kaliurang sampai sekarang.

Selama berbisnis, tentu tidak sembarangan dalam memilih biji kopi, karena kalau sembarangan, rasa kopi itu sendiri akan berbeda juga, maka dari itu Klinik Kopi memilih biji kopi dari berbagai kebun kopi di daerah-daerah tertentu. Daerah tersebut adalah Banjarnegara, Sumatra Barat, Flores, Kintamani Bali, dan Sumatra Utara.

Proses dari biji kopi ini kebanyakan memakai cara *semi-washed*, dimana biji kopi dikeringkan sampai 2 kali. Proses ini setelah dipetik, kulit terluar ceri kopi dikupas dengan menggunakan *depulper* dan dikeringkan sebentar, jika umum kelembaban kopi disisakan hingga 11-12 % ketika proses pengeringan, maka pada proses *semi-washed*, kelembaban kopi disisakan hingga 30-35 % sebelum dikupas lagi hingga bentuk benar-benar biji/*green bean*. *Green bean* inilah yang kemudian dikeringkan lagi sampai ia benar-benar cukup kering untuk disimpan. Kopi dengan proses *semi-washed* cenderung memiliki tingkat *sweetness* yang intens, *body* lebih penuh, dengan tingkat keasaman lebih rendah jika dibandingkan kopi-kopi *washed processed*. Plus, konon kopi dengan proses ini juga memiliki rasa-rasa yang lebih beragam.

Hasil dari proses ini tentu dipilih biji kopi terbaik, hanya masyarakat disanalah yang bisa memilih, tetapi kadang juga perlu kesana untuk mengecek kondisi perkebunan kopi.

Pengolahan biji kopi bukan hanya sampai *semi-washed* saja, tetapi juga masuk ke penggorengan. Proses penggorengan ini membutuhkan 10 menit disetiap biji kopi, dengan suhu awal 150 derajat dan suhu akhir 200 derajat, agar kopi tidak pahit, karena Klinik Kopi punya tujuan yaitu membikin kopi di penyajian sebisa mungkin tidak pahit.

Dari proses sebelum, didapatkanlah beberapa kopi yang disajikan di Klinik Kopi, yaitu Senggani yang berasal dari Banjarnegara, Bu Nur yang berasal dari Sumatra Barat tepat di daerah Solok, Red Bourbon yang berasal dari Flores,

Desa Buahian yang berasal dari Kintamani Bali, Batak Tolu yang berasal dari Sumatra Utara, dimana setiap biji kopi ini mempunyai rasa yang berbeda-beda. Senggani mempunyai rasa asem, Bu Nur mempunyai rasa seperti aroma gula jawa, Red Bourbon mempunyai rasa agak bau coklat, Desa Buahian mempunyai rasa manis, dan yang terakhir Batak Tolu mempunyai rasa yang strong.

Proses penggilingan biji kopi atau penyajian ini menggunakan metode Filter Coffee. Proses ini menggunakan kertas filter, dimana awal yaitu mengambil biji kopi sebanyak 1 sendok teh saja setiap 1 cangkir, taruh di grinder untuk digiling yang nantinya akan menghasilkan sebuah bubuk kopi, setelah itu siapkan kertas filter, lalu taruh kertas filter tersebut di gelas pour over, gelas pour over ini adalah gelas yang biasa digunakan untuk penyajian kopi, gelas tersebut ada 4 lubang di bawah untuk jalur air. Bubuk kopi yang sebelum, taruh di gelas pour over tadi yang sudah dilengkapi dengan kertas filter juga tentu, lalu tuangkanlah air tersebut ke gelas pour over yang sudah dilengkapi kertas filter dan bubuk kopi tentu.

Metode ini menggunakan 3 kali tuangan sampai semua bubuk kopi masuk ke dalam cangkir yang sudah disiapkan dalam bentuk cairan tentu. Air yang digunakan, bukan sekedar air mendidih saja, tetapi juga ada batasan suhu yaitu 200 derajat. Bubuk kopi yang sudah larut menjadi sebuah minuman kopipun sudah siap untuk disedu atau diminum.

Minuman kopi telah menjadi bagian masyarakat yang tidak dapat dipisahkan, karena dengan secangkir kopi dapat memberi inspirasi atau mendapat

pengalaman dari orang-orang yang berbincang dengan kita maupun yang kerja atau kuliah.

Penulis tidak menyukai kopi, tetapi disini mau memberi wawasan tentang kopi itu sendiri, dari mengunjungi beberapa kedai kopi. Kota Yogyakarta sendiri telah memiliki banyak Kedai kopi dengan berbagai jenis kopi, fasilitas, dan kenyamanan yang dimiliki, tetapi fakta belum ada Sistem Informasi atau aplikasi yang memberikan informasi kepada masyarakat Yogyakarta yang ingin mencari tempat kedai kopi. Saat ini hanya ada Sistem Informasi yang tersedia dari kedai kopi itu sendiri, tidak mencakup keseluruhan kedai kopi yang ada di Yogyakarta.

Seiring pesat perkembangan internet yang sudah menjadi kebutuhan primer bagi masyarakat secara umum. Kebutuhan internet sudah sangat tinggi, terutama kota-kota besar yang sudah terfasilitasi oleh jaringan internet. Semua hal yang biasa dilakukan secara manual, seperti menghitung atau mencari tempat dll, kini sudah dikonversi menjadi hal yang terkomputerisasi. Masyarakat sudah bisa mengakses berbagi informasi yang dibutuhkan dengan mengakses internet melalui browsing. Sistem Informasi adalah salah satu contoh teknologi internet yang memberi kemudahan bagi masyarakat untuk mencari informasi.

Sistem Informasi ini dibuat supaya memudahkan masyarakat ataupun wisatawan domestic, dan tak lupa mempromosikan Kota Yogyakarta sebagai Kota Penghasil Kopi yang baik di Indonesia dan punya ketertarikan sendiri untuk berkunjung dan berlibur ke Kota Yogyakarta. Kedai kopi di kota Yogyakarta sudah mencapai angka puluhan dan tersebar di penjuru Yogyakarta.

Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta mempunyai 2 potensi wisata kopi yang sudah terkenal yaitu Desa Petung, Kabupaten Sleman Yogyakarta dan di Suroloyo, Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulonprogo, Yogyakarta.

Pertama adalah Desa Petung yang menjadi tempat wisata yang bisa dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun luar negeri. Desa ini juga menghasilkan produk Kopi yang bernama Kopi Merapi dan sudah dipasarkan hingga ke luar negeri.

Kedua adalah Desa Suroloyo yang terletak di bukit Menoreh, disini mempunyai produk yaitu Kopi Moka Menoreh yang mempunyai beberapa macam produk seperti, white moka, black moka, kopi moka jahe, single moka. Pariwisata Kuliner Daerah Istimewa Yogyakarta khusus bidang kopi sangat berkembang dengan banyak berdiri Kedai Kopi yang hampir ada di setiap kawasan sudut kota, tetapi banyak masyarakat yang belum paham dengan kedai kopi yang baru, sehingga masyarakat cenderung memilih pergi ke kedai kopi yang sudah menjadi langganan mereka. Kedai kopi di Yogyakarta berkembang sangat pesat sampai di setiap kedai kopi mempunyai keunggulan masing-masing seperti jenis-jenis kopi, fasilitas dan tak lupa kenyamanan bagi pengunjung kedai kopi itu sendiri.

Dari pengamatan diatas dapat disimpulkan bahwa masyarakat dan wisatawan domestik membutuhkan Sistem Informasi yang membantu untuk mengetahui tempat-tempat Kedai kopi dan info-info tentang kopi. Sistem Informasi ini diharapkan memudahkan untuk mencari tempat kedai kopi sesuai kebutuhan masyarakat dan wisatawan

1.2 Rumusan Masalah

Berdasar latar belakang dapat dirumuskan masalah yaitu bagaimana membuat sebuah Sistem Informasi Kedai Kopi di Yogyakarta Berbasis Web yang memberikan kemudahan untuk masyarakat Kota Yogyakarta dan wisatawan dalam memilih kedai kopi dan tak lupa mempromosikan Wisata Kuliner khusus kedai kopi

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam Sistem Informasi ini adalah :

1. Sistem Informasi ini berbasis Web menggunakan framework Codeigniter
2. Sistem Informasi ini menampilkan kedai kopi yang ada di Kota Yogyakarta dan Daerah Sleman

1.4 Tujuan Penelitian

Sistem ini mempunyai maksud untuk memberikan informasi kepada penikmat kopi yang berada di Yogyakarta tidak kesulitan mencari tempat untuk menikmati kopi favorit mereka. Dan sistem ini juga sebagai pendataan kedai kopi di Yogyakarta untuk bisnis kedai kopi, agar kalau ada penelitian mengenai jumlah kedai kopi yang ada di Yogyakarta dapat dibantu dengan sistem ini. Selain itu sistem ini dapat membantu Pemerintah mempromosikan Kota Yogyakarta sebagai wisata kuliner khusus kedai kopi

1.5 Manfaat Penelitian

a. Bagi peneliti

Mengetahui cara merancang dan mengimplementasikan software serta dapat menerapkan teori yang didapat selama perkuliahan dan membantu mengembangkan bisnis kedai kopi di Yogyakarta

b. Bagi pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta

Dapat mempromosikan wisata kuliner Yogyakarta yaitu Kedai kopi yang berada di wilayah Yogyakarta yang tentu bisa menambah wawasan dari orang-orang yang berbagi pengalaman yang berkunjung di kedai kopi itu

c. Bagi Masyarakat

Masyarakat tidak perlu repot-repot menanyakan dimana kedai kopi tersebut, tinggal cari tempat yang terjangkau, terjangkau disini bisa dilihat dari fasilitas, jarak, harga, menu dan kenyamanan

1.6 Metodologi Penelitian

Dasar penelitian yang digunakan untuk kelengkapan data dan informasi adalah:

1. Pengumpulan Data

a. Studi Pustaka

Mengadakan seleksi dari macam-macam bahan yang mengandung sudut pandang yang berbeda-beda dan bertentangan satu sama lain, bagaimana ia dapat memilih, menolak dan menyusun kembali bahan-bahan tadi ke dalam suatu bentuk akhir yang dapat diterima

oleh seorang pembaca dan semua masyarakat. Studi pustaka ini dilakukan dengan cara mengumpulkan data yang terdapat pada buku atau literatur dari perpustakaan yang ada kaitan dengan objek yang diteliti.

b. Observasi

Aktivitas terhadap suatu proses atau objek dengan maksud merasakan dan kemudian memahami pengetahuan dari sebuah fenomena berdasarkan pengetahuan dan gagasan yang sudah diketahui sebelum, untuk mendapatkan informasi-informasi yang dibutuhkan untuk melanjutkan suatu penelitian.

c. Wawancara

Suatu percakapan yang bertujuan untuk memperoleh sebuah informasi. Penulis bertanya dan berkonsultasi langsung dengan orang-orang yang telah lama memahami tentang kopi itu sendiri.

2. Pengembangan Sistem

a. Analisis Kebutuhan

Sebuah proses untuk mendapatkan informasi, model, spesifikasi tentang perangkat lunak yang diinginkan klien/pengguna. Kedua belah pihak antara klien dan pembuat perangkat lunak terlibat aktif dalam tahap ini.

b. Perancangan Sistem

Suatu fase dimana diperlukan suatu keahlian perancangan untuk elemen-elemen komputer yang akan menggunakan sistem yaitu pemilihan peralatan dan program komputer untuk sistem yang baru.

c. Implementasi Sistem

Prosedur yang dilakukan untuk menyelesaikan desain yang ada dalam dokumen desain sistem yang disetujui dan menguji, menginstal, memulai, serta menggunakan sistem yang baru atau sistem yang diperbaiki.

d. Pengujian Sistem

Hal terpenting yang bertujuan untuk menemukan kesalahan-kesalahan atau kekurangan-kekurangan pada perangkat lunak yang diuji.

3. Penyusunan laporan

Informasi yang disampaikan secara tulis atau lisan dengan tujuan untuk mengkomunikasikan kesimpulan hasil atau temuan penelitian dan rekomendasi yang diperlukan. Format laporan tergantung pada tujuan penyusunan laporan. Laporan penelitian disusun berdasarkan suatu tujuan yang berkaitan dengan tujuan penelitian.

1.7 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan tugas akhir ini terdiri dari 6 bab, dimana setiap bab menggambarkan permasalahan yang ada dalam tugas akhir ini, adapun pembagian masing-masing bab sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Menguraikan latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, manfaat penelitian, tujuan penelitian, metode pengumpulan data dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Menguraikan teori yang mendukung dalam pembuatan Sistem Informasi seperti, tentang kopi, bahasa pemrograman dan software yang digunakan.

BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM

Bagian ini memuat uraian tentang langkah-langkah penyelesaian masalah selama melakukan penelitian tugas akhir.

BAB IV IMPELENTASI DAN PEMBAHASAN

Bagian ini membahas hasil yang didapatkan selama melakukan penelitian skripsi.

BAB V PENUTUP

Bagian ini memuat kesimpulan-kesimpulan yang merupakan rangkuman dari hasil analisis kinerja dan berisi saran-saran yang diperlukan dalam perkembangan sistem informasi.

BAB VI DAFTAR PUSTAKA

Bagian ini memuat sumber kepustakaan yang digunakan dalam penelitian.

