

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....	ii
HALAMAN MAKSUD DAN TUJUAN PENULISAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING .....	iv
HALAMAN PENGESAHAN DOSEN PENGUJI .....	v
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	8
1.3. Tujuan Penelitian.....	8
1.4. Manfaat Penelitian.....	8
1.5. Kerangka Konseptual .....	9
1.5.1 Konsep Menikmati Kopi .....	9
1.5.2 Teori Gaya Hidup .....	9
1.6. Metode Penelitian.....	11
1.6.1 Lokasi Penelitian .....	12
1.6.2 Teknik Pengumpulan Data .....	14
1.6.3 Teknik Penentuan Informan .....	17
1.6.3.1 Barista .....	18
1.6.3.2 Pemilik Tempat ( <i>Owner</i> ).....	19
1.6.3.3 Pelanggan ( <i>Customer</i> ).....	19
1.6.4 Teknik Analisis Data.....	21
BAB II.....	22
DESKRIPSI UMUM LOKASI PENELITIAN.....	22

2.2	Gambaran Umum Kedai Kopi.....	22
2.3	Coffe Shop Specialty Di Surabaya.....	23
2.4	Sejarah Kopi.....	26
2.5	Gambaran Umum Ruang Temu <i>Coffe</i> .....	28
2.5.1	Profil Ruang Temu <i>Coffee</i> .....	28
2.5.2	Jenis Usaha dan Produk.....	30
2.5.3	Jam Operasional.....	32
2.5.4	Fasilitas Ruang Temu <i>Coffee</i> .....	41
2.6	Tanggung Jawab Sosial Perusahaan Ruang Temu <i>Coffe</i> .....	44
BAB III .....		46
BUDAYA NGOPI BAGI MAHASISWA DI RUANG TEMU COFFEE .....		46
3.1	Fenomena Menikmati Kopi Di Ruang Temu.....	46
3.1.1	Jenis Kopi.....	50
3.1.2	Jenis Alat.....	54
3.1.3	Pengaruh Barista.....	56
3.1.4	Pengaruh Media Sosial (Instagram).....	59
3.2	Makna Menikmati Kopi Di Ruang Temu.....	62
BAB IV .....		66
KESIMPULAN.....		66
DAFTAR PUSTAKA .....		68

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Nama-nama Specialty Coffe Shop.....	25
Tabel 2.2. Profil Singkat Lokasi Penelitian .....	28
Tabel 2.3. Jam Operasional.....	32
Tabel 2.4. Standart Operasional Procedure BAR (Opening).....	33
Tabel 2.5. Standart Operasional Procedure BAR Ruang Temu Coffee (Closing).....	35
Tabel 2.6. Standart Operasional Procedure Kitchen Ruang Temu Opening.....	37
Tabel 2.7. Standart Operasional Procedure Kitchen Ruang Temu Coffee (Closing).....	39

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1. *Setting Area Ruang Temu Coffe*..... 29

Gambar 2.2. *Ginza Deep Fried* ..... 31

Gambar 2.3. *Bar Ruang Temu Coffee*..... 41

Gambar 2.4. *Smoking Area Ruang Temu Coffee* ..... 42

Gambar 2.5. *Condiment Bar Ruang Temu Coffee* ..... 43

Gambar 3.1. *Stock List Kopi di Ruang Temu Coffe*.....50

Gambar 3.2. *Interaksi Dengan Peatric (Pengunjung) Ruang Temu Coffe* ..... 51

Gambar 3.3. *Interaksi dengan Aldi Bachtiar (Barista) Ruang Temu Coffe* ..... 57

Gambar 3.4. *Promo melalui media sosial* ..... 61

Gambar 3.5. *Hasil Potret Pengunjung saat datang ke Ruang Temu Coffee*..... 63