

ABSTRAK

Sektor pariwisata merupakan salah satu sumber pendapatan terbesar bagi Indonesia. Bagi sektor pariwisata, keberadaan akomodasi di sekitarnya merupakan komponen yang sangat penting. Sehingga hal tersebut menunjang pertumbuhan industri perhotelan berbintang di Indonesia. Dengan beragamnya kebutuhan sekunder masyarakat ini, terkadang justru hotel itu sendiri yang menjadi objek wisata karena memiliki layanan yang baik dan fasilitas yang lengkap dan mewah. Seperti restoran dan kafeyang merupakan pendapatan hotel terbesar kedua setelah kamar. Saat ini kafemenjadi *trend* bisnis yang cukup banyak di Indonesia, terutama dengan hidangannya yang banyak digemari oleh seluruh lapisan masyarakat yaitu kopi. Seiring dengan perkembangan zaman yang sudah modern ini, kopi bukan menjadi hidangan khusus pada suatu ritual atau suatu waktu saja seperti pada saat merasa kantuk. Di kota besar seperti kota Surabaya, kegiatan minum kopi sering menjadi media komunikasi dan ajang dalam bersosialisasi. Dengan ketertarikan penulis pada bisnis dunia perkopian, penulis berinisiatif untuk masuk dalam penelitian Variasi Produk Kopi di Bebys Coffeedi Kota Surabaya Sebagai Daya Tarik Pelanggan. Adapun tujuan dari penulis ialah untuk mengetahui proses pengolahan dan penyajian variasi produk kopi yang ada di menu Bebys Coffee.

Di dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode kualitatif karena untuk pengumpulan data, penulis melakukan wawancara, observasi, dan penggunaan bahan dokumen. Data yang didapatkan penulis ialah berupa kata-kata dan gambar, bukan angka. Dengan demikian, diharapkan gambaran yang penulis interpretasikan dari data yang diperoleh dapat menjabarkan permasalahan yang menjadi objek penelitian. Dipilihnya metode ini didasarkan pada alasan bahwa permasalahan yang dibahas ialah proses pengolahan dan penyajian variasi produk kopi yang ada di menu Bebys Coffee.

Proses pengolahan dan penyajian variasi produk kopi yang ada di menu Bebys Coffee terbagi menjadi 2 teknik, sesuai dengan macam produknya yaitu *espresso based* dan *manual brew*. Pada teknik proses pengolahan *espresso based* tergolong cukup sederhana, justru penyajiannya yang lebih beragam dan terlihat lebih menarik. Sedangkan teknik proses pengolahan *manual brew* dianggap lebih rumit karena memiliki beberapa variabel penting yang harus ditemukan pada suatu titik untuk menemukan seduhan kopi yang pas, namun untuk penyajiannya tidak terlalu beragam dan tergolong cukup sederhana, tidak serumit proses pengolahannya.

Kata Kunci : Variasi, Menu, Pengolahan, Penyajian, Produk, Kopi