

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Kerja Profesi

Kopi adalah salah satu barang dagangan di dunia yang sangat besar. Ini tidak mengherankan. Karena kopi telah menjadi minuman yang sangat diminati di kalangan anak muda dan orang dewasa. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya kafe di berbagai tempat. Padahal, kopi merupakan kebutuhan sehari-hari bagi sebagian orang. Padahal, pada zaman dahulu, kopi dilarang di banyak agama dan negara karena banyak alasan. Berikut ini adalah sejarah kopi dan polemic yang dilakukan oleh beberapa negara.

Kopi pertama kali ditemukan di Etiopia, Afrika Timur, pada sekitar abad ke-8. Yang pertama kali menemukan kopi adalah seseorang yang bernama Khaldi, seorang penggembala di Ethiopia. Lalu dalam perkembangan berikutnya, masyarakat setempat menggunakan kopi sebagai campuran bahan makanan. Bahkan, ada daerah di Afrika masih mengonsumsi kopi hingga saat ini. Masyarakat menyiapkan makanan dengan menggiling biji kopi lalu menambahkan minyak. Kemudian adonan dibentuk menjadi bentuk bulat dan langsung dinikmati. Pada abad ke-15, Masyarakat di Arab mempergunakan biji kopi untuk pengganti anggur. Biji kopi kering dituangkan dengan air mendidih. Inovasi lainnya adalah kreasi minuman dari biji kopi sangrai. Proses pemanggangan telah terbukti meningkatkan cita rasa kopi.

Sejarah masuknya kopi ke Indonesia tidak lepas dari peran penjajahan Belanda. Sejarah tersebabnya kopi di Indonesia dimulai pada tahun 1696 dengan Belanda. Saat itu penjajah membawa bibit kopi pertama mereka dari India, ke Jawa. Yang tak lain bibitnya berasal dari Yaman. Seorang gubernur Belanda yang bertugas di Malabar, India, berinisiatif mengirimkan benih yang dikenal sebagai varietas Arabika kepada gubernur Belanda lainnya yang bertugas di Batavia, Jakarta

modern. Sayangnya, upaya pertama ini gagal total, karena seluruh fasilitas hancur akibat gempa bumi dan banjir. Tapi mereka tidak mau menyerah begitu saja. Pada 1699 upaya lain dilakukan. Biji kopi kalium juga dikirim dari Malabar, India. Pada tahun 1706, hasil pabrik kopi pertama di pulau Jawa dikirim ke Kebun Raya di Amsterdam untuk dipelajari. Dan menurut penelitian, kopi tersebut memiliki kualitas yang sangat baik dan berpotensi untuk diperdagangkan ke seluruh dunia. Setelah itu Belanda memutuskan untuk memperluas perkebunan kopi ke daerah lain di Nusantara. Selain di Jawa, perkebunan kopi dibuka di Aceh, Sumatera Utara, beberapa daerah dari Sulawesi, Bali hingga Papua. Saat ini kafe menjadi tempat yang nyaman untuk menikmati sajian kopi.

Didesain untuk kenyamanan, kafe ini dibuat dengan konsep yang nyaman dan membuat pembeli, tidak hanya membeli kopi tapi juga menghanyutkan diri dengan aura sekitar kafe. Namun banyak yang belum mengetahuinya, jauh sebelum coffee shop nyaman yang tak lepas dari fasilitas dan mesin espresso yang mumpuni, coffee shop sudah berevolusi dari zaman ke zaman. Sejarah Coffee shop sudah ada sejak dahulu kala. Ekspansi dan fusi dengan budaya manusia dan tradisi dalam secangkir kopi.

Coffee Shop pertama yang dibuat di dunia lahir pada tahun 1475. Coffee shop ini bernama Kafa Han dan terletak di Konstantinopel Turki. Kafe ini dikenal sebagai kafe pertama yang dibuka dan menyajikan kopi khas Turki kepada para pengunjungnya. Kopi adalah bagian penting dari budaya Turki saat itu. Sangat penting bahwa bahkan ada undang-undang yang menyebutkan bahwa seorang pria tidak memberikan minuman kopi yang cukup kepada pasangannya, pasangannya berhak menceraikannya. Kopi dibuat dengan citarasa yang kuat, hitam pekat, dan tanpa disaring oleh masyarakat di Turki. Masyarakat di Turki suka menyajikan minuman kopi mereka dengan memasaknya dengan pot ala Turki (ibrik). Tradisi meminum kopi ini masih dipraktikkan di Turki. Ide mengolah kopi pertama dengan susu dan gula sudah ada di benua Eropa pada tahun 1529, bersamaan dengan itu kafe-kafe pertama di Eropa didirikan. Pada saat itu, pasukan Turki menyerang kota di Austria.

Dan para pasukan ini meninggalkan banyak sekali biji kopi di Austria ketika mereka melarikan diri dari Wina. Franz Georg Kolschitzky mengklaim barang-barang dari pasukan Turki sebagai rampasan perang. Kemudian Franz membuka sebuah Coffee shop yang dikenal sebagai Coffee shop pertama di Eropa. Ternyata Franz menetap di Turki dan merupakan satu-satunya orang di Austria yang mengetahui nilai biji kopi, karena saat itu kopi belum populer.

Di coffee shopnya, Franz memperkenalkan minuman kopi dengan filter dan menikmati kopi dengan cream dan pemanis. Minuman yang dibuat oleh Franz disambut dengan baik, dan sejak itu bermunculan Coffee shop yang tidak hanya menjual kopi, tetapi juga aneka makanan untuk diminum dengan kopi. Saat ini, ketenaran kopi menyebar luas dan menyebar ke Inggris. Penyebaran kedai kopi mencapai Inggris. Coffee shop pertama di Inggris dibuka pada tahun 1652. Meski kedai kopi sudah populer di Eropa, inspirasi untuk membuka kedai kopi di Inggris terus datang dari Turki. Seorang yang berasal dari Inggris yang membeli barang-barang asal Turki ditinggalkan oleh teman-temannya yang berniat memulai bisnis sendiri. Dan sejak saat itu, sebuah kafe bernama "Turkey's Head" lahir di Inggris. Ternyata orang Inggris juga yang pertama kali menggunakan kata "nasehat", yang masih digunakan sampai sekarang. Guci dengan tulisan "tips" yang biasa kita lihat di kedai kopi. Kemudian orang Inggris memasukkan koin ke dalam gelas saat memesan kopi agar cepat disajikan. Dan ya, budaya dipakai sebagai ucapan terima kasih di kafe-kafe modern terhadap barista.

Masyarakat Inggris pada saat itu menyebut coffee shop dengan sebutan "penny university" karena harga kopinya dan para masyarakat kelas atas sering membeli minuman di sana. Faktanya sebuah coffee shop yang didirikan oleh Llyoyd pada 1668 menjadi tempat pusat bisnis. Dan pada akhirnya dialih fungsikan untuk perusahaan asuransi London. Dan kedai kopi meluas lebih jauh di Negara-Negara di Eropa. Lalu masuk ke Italia pada 1654 lalu meluas ke Paris pada 1672. Ketika di Jerman Coffee shop pertama dibuka pada 1673. Ketika Amerika dijajah oleh Inggris, pada saat itu juga tradisi coffee shop masuk ke Amerika. The Tontine Coffee House di New York adalah lokasi pertama dari New

York Stock Exchange dikarenakan banyaknya transaksi bisnis yang dilakukan di sana.

Pada waktu itu, coffee shop terus menawarkan kopi biasa hingga jenis kopi dari berbagai varietas dan jenis olahan seperti, espresso, ristretto Pada tahun 1946, perusahaan yang bernama Gaggia menemukan cara membuat minuman olahan kopi dengan mesin espresso komersial yang jauh lebih canggih dan lebih mudah digunakan dari pada model sebelumnya. perusahaan Gaggia yang bermarkas di Italia ialah coffee shop pertama yang menggunakan mesin ini dan menjual kopi biasa/susu dan espresso. Dan sebuah kedai kopi modern akhirnya lahir.

Peserta magang berkesempatan untuk bekerja secara profesional di bagian koordinasi PT Kopi Nusantara. XYZ Kerja profesional (KP) merupakan kegiatan yang bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh kepada mahasiswa tentang dunia kerja, sehingga dapat menerapkan teori yang telah dipelajarinya selama belajar di lingkungan bisnis sesuai dengan keterampilan mata kuliah.

Pekerjaan profesional adalah persyaratan kelulusan untuk semua mahasiswa Universitas Pembangunan Jaya dan termasuk wajib minimal 400 jam. Dengan bantuan kerja profesional ini, mahasiswa harus mendapatkan pengalaman dalam kehidupan kerja, beradaptasi dengan kehidupan kerja, menawarkan manfaat bagi perusahaan dan, jika memungkinkan, mengumpulkan informasi untuk tesis atau proyek mereka (Setiawan & Soerjoatmodjo, 2021). Pada umumnya magang di Kopi Nusantara melaksanakan pekerjaan profesional untuk memenuhi persyaratan gelar, untuk memenuhi prestasi studi pascasarjana di Program Studi Manajemen Universitas Pembangunan Jaya, untuk mendapatkan pengalaman, pengetahuan dan wawasan tentang dunia kerja. berpartisipasi dalam proses, dan bekerja di Kopi Indonesia.

## **1.2 Maksud dan Tujuan Kerja Profesi**

### **1.2.1 Maksud Kerja Profesi**

- a) Praktikan memahami ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan sekaligus mendapatkan pengalaman kerja yang sesungguhnya.
- b) Praktikan dapat memahami kondisi nyata dunia kerja, dan mempelajari cara berkomunikasi serta berperilaku sesuai dengan bidang pekerjaannya.
- c) Program Studi Manajemen maupun Universitas Pembangunan Jaya (UPJ) dapat menjalin kerjasama dengan instansi/perusahaan dari berbagai bidang.

### **1.2.2 Tujuan Kerja Profesi**

- a) Memberikan gambaran dunia kerja bagi praktikan, yang berkaitan dengan bidang studi yang sedang ditempuh. Melalui program Kerja Profesi, Praktikan dapat mempelajari aktivitas pekerjaan yang berkaitan dengan bidang Manajemen Pemasaran
- b) Menambah wawasan pengetahuan, pengalaman, kemampuan, serta keterampilan praktikan sehingga memiliki gambaran untuk memasuki dunia kerja.
- c) Menjalinkan hubungan kerjasama yang baik antara Program Studi Manajemen maupun Universitas Pembangunan Jaya dengan Kopi nusantara dan PT. XYZ.
- d) Memperoleh masukan bagi Program Studi Manajemen yang berguna dalam penyempurnaan kurikulum sehingga selaras dengan tuntutan industri terkini dan masyarakat .

## **1.3 Tempat Kerja Profesi**

Praktikan melaksanakan Kerja Profesi di Kopi nusantara – Jl. Pantai Indah Kapuk, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta.

#### **1.4 Jadwal Pelaksanaan Kerja Profesi**

Praktikan melaksanakan Kerja Profesi selama 400 jam, terhitung mulai tanggal 11 September 2022 sampai dengan 11 November 2022. Praktikan bekerja dari hari Senin hingga Jumat pukul 08.00 – 17.00 WIB (waktu kerja efektif 8 jam per hari).

