

7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

Kuisisioner Hubungan Persepsi Terhadap Kopi dengan Perilaku Konsumsi Kopi di Kedai Kopi Lokal Kota Semarang

Salam Sejahtera bagi kita semua.

Perkenalkan nama saya Victor Bagas Anugrah mahasiswa Teknologi Pertanian Universitas Katholik Soegijapranata Semarang yang sedang melakukan penelitian untuk Tugas Akhir dengan judul "Hubungan Persepsi Terhadap Kopi dengan Perilaku Konsumsi Kopi di Kedai Kopi Lokal Kota Semarang". Penelitian ini diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan S1 Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.

Data diri yang dicantumkan dalam kuisisioner ini bersifat Rahasia dan murni hanya digunakan untuk kebutuhan dalam penelitian. Pengisian Kuisisioner ini bersifat sukarela. Besar harapan saya agar bapak/ibu/sdr dapat mengisi kuisisioner penelitian Tugas Akhir ini secara jujur dan apa adanya.

Apabila ada pertanyaan terkait kuisisioner ini, silahkan menghubungi melalui Whatsapp 081806665198 (Victor) atau melalui email 15.I1.0111@student.unika.ac.id. Terimakasih atas ketersediaan bapak/ibu/sdr dalam pengisian kuisisioner ini. Semoga sehat selalu dan Tuhan memberkati.A.

Identitas Responden

1. Nama
2. Gender : L / P
3. Usia
4. Pendidikan Terakhir : SD / SMP / SMA / D3 / S1 / S2
5. Pekerjaan : Pelajar / Mahasiswa / Karyawan / Wiraswasta / Ibu Rumah Tangga
6. Penghasilan per bulan :
 - a. < 1 juta per bulan

- b. 1-3 juta per bulan
- c. 3-5 juta per bulan
- d. >5 juta per bulan

B. Perilaku Konsumsi Kopi

1. Seberapa sering anda mengkonsumsi kopi ?

- a. 1x sehari
- b. 2x sehari
- c. 3x sehari
- d. 3 hari 1x
- e. 1 minggu 1x
- f. 2 minggu 1x
- g. 1 bulan 1x

2. Seberapa sering anda mengunjungi *coffee shop*?

- a. 1x sehari
- b. 2x sehari
- c. 3x sehari
- d. 3 hari 1x
- e. 1 minggu 1x
- f. 2 minggu 1x
- g. 1 bulan 1x

3. Kapan terakhir anda mengkonsumsi kopi?

- a. Kurang dari 1 minggu
- b. Lebih dari 1 minggu
- c. Lebih dari 1 bulan
- d. Lebih dari 6 bulan
- e. Lebih dari 1 tahun

4. Kapan waktu terbaik anda dalam menikmati kopi?
 - a. Pagi hari
 - b. Siang hari
 - c. Sore hari
 - d. Malam hari

5. Dalam kondisi seperti apa anda biasanya mengkonsumsi kopi?
 - a. Dalam Keadaan Penat
 - b. Sedang bekerja/ mengerjakan tugas
 - c. Sedang santai
 - d. Hanya sekedar ingin minum kopi

6. Apakah yang membuat anda menyukai kopi?
 - a. Aroma yang nikmat
 - b. Adanya efek positif setelah mengkonsumsi kopi (ex. Menghilangkan kantuk)
 - c. Rasa yang enak
 - d. Mengikuti tren
 - e. Meningkatkan strata sosial

7. Efek positif seperti apa yang membuat anda menyukai kopi?
 - a. Menghilangkan kantuk
 - b. Meningkatkan fokus
 - c. Menghilangkan stress/kepenatan
 - d. Meningkatkan daya ingat
 - e. Badan terasa lebih seger setelah mengkonsumsi kopi

8. Menurut anda, apakah mengkonsumsi kopi di rumah dengan di *coffee shop* memiliki perbedaan rasa, aroma, dan suasana?
 - a. Ya
 - b. Tidak

9. Jika ya, menurut anda perbedaan manakah yang paling menonjol?
- Rasa
 - Aroma
 - Suasana
 - Tidak tahu

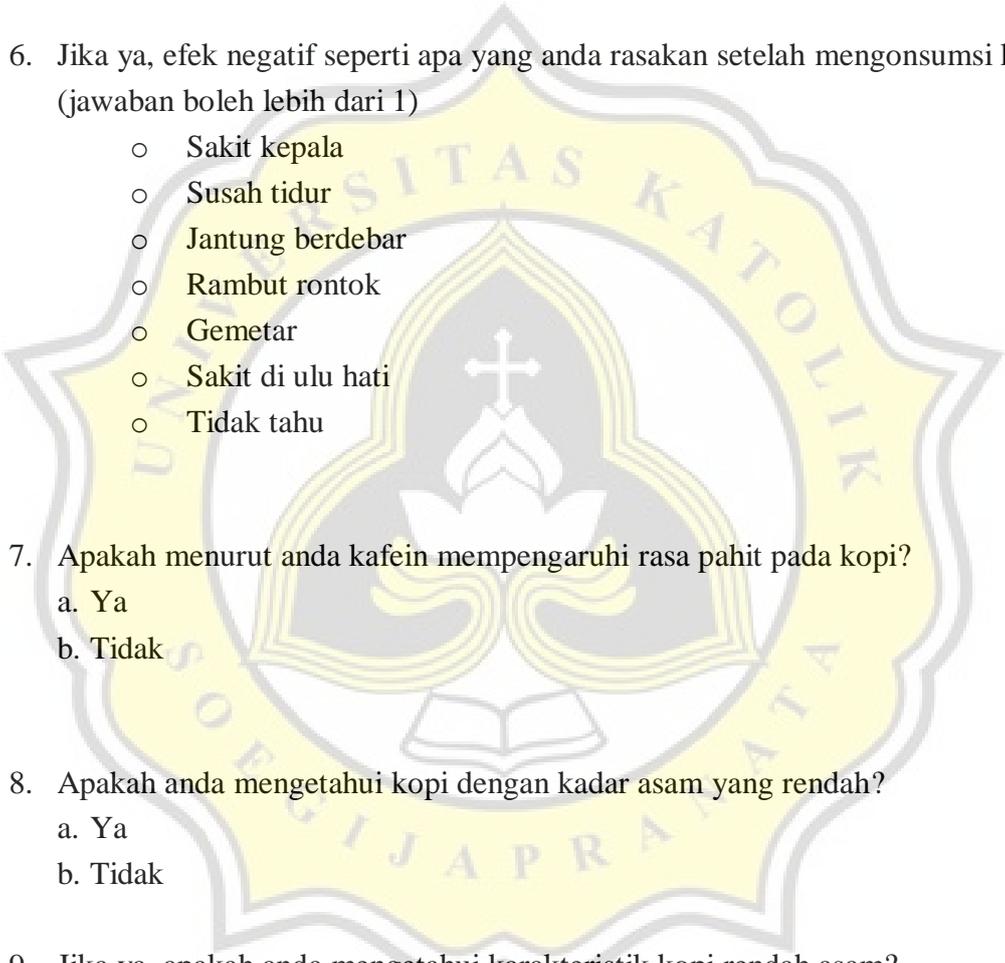
C. PENGETAHUAN DASAR MENGENAI KOPI

- Jenis kopi yang anda ketahui? (jawaban bisa lebih dari 1)
 - ROBUSTA
 - ARABICA
 - LIBERICA
 - TIDAK TAHU
- Jenis kopi dan asal yang anda ketahui? (jawaban bisa lebih dari 1)
 - KOPI ACEH GAYO
 - KOPI FLORES
 - KOPI BALI
 - KOPI LAMPUNG
 - KOPI TEMANGGUNG
 - KOPI JEPARA
 - KOPI TORAJA
 - TIDAK TAHU
- Jenis sajian kopi seperti apa yang anda minati? (jawaban bisa lebih dari 1)
 - French Press (menggunakan gelas yang dilengkapi dengan penyaring dengan sistem tekan)
 - Vietnam Drip (menggunakan filter di atas cangkir dan mengandalkan gravitasi untuk menyaring kopi nya)
 - Coffee Art seperti Latte (kopi dengan tambahan busa susu di atasnya)
 - Shake (kopi yang di kocok menggunakan blender / manual shaker dalam proses pembuatannya)
 - Coffee Maker (menggunakan coffee machine seperti di Indom*rt)
 - Espresso maker (menggunakan mesin espresso seperti di kedai kopi)

- TIDAK TAHU

D. PERTANYAAN MENDALAM TENTANG KOPI

1. Jenis kopi seperti apa yang anda sukai? (jawaban boleh lebih dari 1)
 - Kopi hitam tanpa ampas (co: Nescafe)
 - Kopi hitam dengan ampas (co: Kopi kapal api)
 - Kopi bubuk yang dibeli dipasar traditional
 - Kopi tulen yang digiling sendiri (co: Kopi Toraja, Kopi Bali, Kopi Lampung)
 - Kopi kemasan sachet 3 in 1 (co: Kopi dengan campuran gula, creamer, susu)
 - Kopi bubuk bermerek (co: Excelso)
 - Kopi yang disajikan di café atau kedai kopi
2. Menurut anda. Apakah metode penyeduhan menentukan kenikmatan kopi yang dihasilkan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
 - c. Tidak tahu
3. Jika ya, darimana anda mengetahui hal tersebut? (jawaban boleh lebih dari 1)
 - Rasa kopinya
 - Aroma kopinya
 - Warna seduhannya
 - Kremanya
 - Kekentalan seduhan
 - Tidak tahu
4. Menurut anda, faktor apa yang mempengaruhi tingkat kenikmatan kopi yang dihasilkan? (jawaban boleh lebih dari 1)
 - Suhu air penyeduhan
 - Lamanya waktu menyeduh
 - Cara mengaduk seduhan

- Tidak tahu
5. Tahukah anda, kopi memiliki efek negatif kafein?
- a. Ya
 - b. Tidak
6. Jika ya, efek negatif seperti apa yang anda rasakan setelah mengonsumsi kopi?
(jawaban boleh lebih dari 1)
- Sakit kepala
 - Susah tidur
 - Jantung berdebar
 - Rambut rontok
 - Gemetar
 - Sakit di ulu hati
 - Tidak tahu
7. Apakah menurut anda kafein mempengaruhi rasa pahit pada kopi?
- a. Ya
 - b. Tidak
8. Apakah anda mengetahui kopi dengan kadar asam yang rendah?
- a. Ya
 - b. Tidak
9. Jika ya, apakah anda mengetahui karakteristik kopi rendah asam?
- a. Tingkat kenikmatannya turun
 - b. Terbuat dari biji kopi robusta
 - c. Tingkat kepaitannya menurun
 - d. Terbuat dari biji kopi arabika
 - e. Penggunaan suhu seduh
 - f. Tidak tahu
- 
- The image contains a large, semi-transparent watermark logo of Universitas Katolik Soegijapranata. The logo is a shield-shaped emblem with a yellow background and a grey border. Inside the shield, there is a central figure of a white cross above a white flame, which is above a white book. The text 'UNIVERSITAS KATOLIK' is written in a semi-circle at the top, and 'SOEGIJAPRANATA' is written in a semi-circle at the bottom.

E. PERTANYAAN MENGENAI PARAMETER MUTU KOPI

1. Menurut anda, rasa kopi seperti apa yang nikmat?
 - a. Pahit dan tidak terpengaruhi oleh penambahan gula
 - b. Terasa pahit namun terpengaruh oleh penambahan gula
 - c. rasa pahit tertutup dengan rasa manis dari penambahan gula
 - d. kepahitan terasa pada penambahan gula dalam jumlah tertentu

2. Menurut anda, aroma kopi seperti apa yang memiliki kualitas yang baik?
 - a. aromanya muncul ketika masih panas
 - b. aromanya muncul sekalipun sudah hangat
 - c. aromanya muncul sekalipun sudah dingin
 - d. aromanya hanya terpengaruhi oleh penambahan gula / krimmer

3. Crema meruakan buih yang muncul pada saat kopi diseduh dengan mesin espresso. Menurut anda, crema seperti apa yang menunjukkan kualitas kopi yang baik?
 - a. Crema kelihatan menutupi permukaan kopi dan tidak berubah walaupun kopi telah mulai dingin
 - b. Crema kelihatan menutupi permukaan seduhan kopi dan mulai berkurang ketika dingin
 - c. Hanya menutupi pada bagian pinggir dan akan menghilang ketika kopi mendingin
 - d. Hanya menutupi pada bagian pinggir dan akan menghilang dalam beberapa saat

F. PERTANYAAN MENGENAI PERILAKU SOSIAL KONSUMSI KOPI

1. Dimana anda biasanya mengunjungi *coffee shop*? (jawaban boleh lebih dari 1)
 - Tembalang
 - Gunung pati
 - Ngaliyan
 - Mijen
 - Gajah mungkur

- Candisari
 - Pedurungan
 - Genuk
 - Gayamsari
 - Semarang timur
 - Semarang barat
 - Semarang tengah
 - Semarang utara
2. Apa alasan anda mengunjungi *coffee shop* tersebut?
- a. Lokasi yang strategis
 - b. Rasa kopi yang disajikan
 - c. Koneksi internet yang cepat
 - d. Harga yang terjangkau
 - e. Suasana yang nyaman
 - f. Sedang ada promo
 - g. Meningkatkan gengsi (co. untuk konten instagram)
3. Biasanya dengan siapakah anda mengunjungi *coffee shop*?
- a. Sendiri
 - b. Relasi bisnis
 - c. Teman
 - d. Keluarga
4. Jenis sajian kopi seperti apa yang biasanya anda sukai saat di *coffee shop*?
- a. Latte (espresso yang dicampur dengan susu dan foam tipis di atasnya)
 - b. Americano (espresso dengan ditambahkan air)
 - c. Cappucino (espresso dengan dicampur susu dan foam tebal di atasnya)
 - d. Kopi hitam yang diseduh dengan metode manual (co. v60)
 - e. Es kopi susu (espresso yang dicampur dengan susu. Biasanya diberikan flavour dan disajikan dingin)

5. Apa yang anda harapkan dari *coffee shop* di Semarang? (jawaban boleh lebih dari 1)
- Kopi dengan kualitas tinggi
 - Kopi dengan harga yang murah dan nikmat
 - Lokasi yang strategis
 - Suasana kedai kopi yang nyaman
 - Koneksi internet yang cepat



Lampiran 3. Hasil Uji Reabilitas Responden pada Survei Pendahuluan

Cronbach's Alpha	N of Items
.170	28

Gambar 4. Hasil Uji Reabilitas Survei Pendahuluan

Lampiran 4. Hasil Uji *Mann Whitney* pada Survei Utama

	Tiek_korsko pi	Fiek_kecak	Terkekegopi	Whitangopi	Konorsingopi	laansukangopi	efevangopi	bedangopini hstekeci	alasankeada	keriskepitan u	asalepitan a	pisualan	inskopidiska	metodezdih	lahurzedah	fatrimistak opi	efevangiatan	dampakngife atein	kelelapanlita h	koplasam	sahekeoplas am	raskeoprim at	aromakoobat k	tremanmuk opi	sisampitibis asi	harapanmedal sepi
Mann-Whitney U	10661.000	9715.000	9443.000	9234.500	9598.000	9567.500	9839.000	13077.500	8819.500	9779.000	9838.000	9793.500	9626.000	9667.500	9716.500	9324.000	10192.500	9733.500	9646.500	8837.500	8653.000	9868.000	13037.500	9756.500	8832.500	10043.000
Wilcoxon W	18514.000	19188.000	20488.000	20256.500	20714.500	20883.500	20925.000	19536.500	18051.000	19232.000	20866.000	19219.500	19078.000	18320.000	19169.500	16977.500	19555.500	19165.500	20072.500	18290.500	16166.000	19321.000	19490.500	20752.500	19029.500	19498.000
Z	-.112	-.632	-1.208	-.319	-.676	-.203	-.359	-.189	2.246	-.989	-.292	-.815	-.783	-.511	-.620	-1.420	-.141	-.605	-1.370	2.181	-2.380	-.402	-.134	-.628	-2.616	-.142
Asymp. Sig. (2-tailed)	.911	.528	.211	.358	.499	.792	.719	.851	.025	.078	.770	.467	.445	.604	.535	.152	.888	.544	.048	.029	.017	.688	.878	.530	.644	.887

a. Grouping Variable: Resp

Lampiran 5. Hasil Uji Korelasi Kendall's

Correlations

			ALL_X1	ALL_X2	ALL_X3	ALL_X4	ALL_Y
Kendall's tau_b	ALL_X1	Correlation Coefficient	1.000	-.009	.033	-.119**	-.045
		Sig. (2-tailed)	.	.839	.453	.008	.307
		N	285	285	285	285	285
ALL_X2	ALL_X2	Correlation Coefficient	-.009	1.000	.373**	.124**	.068
		Sig. (2-tailed)	.839	.	.000	.004	.113
		N	285	285	285	285	285
ALL_X3	ALL_X3	Correlation Coefficient	.033	.373**	1.000	.111**	.119**
		Sig. (2-tailed)	.453	.000	.	.009	.005
		N	285	285	285	285	285
ALL_X4	ALL_X4	Correlation Coefficient	-.119**	.124**	.111**	1.000	-.026
		Sig. (2-tailed)	.008	.004	.009	.	.548
		N	285	285	285	285	285
ALL_Y	ALL_Y	Correlation Coefficient	-.045	.068	.119**	-.026	1.000
		Sig. (2-tailed)	.307	.113	.005	.548	.
		N	285	285	285	285	285

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Lampiran 6. Hasil Antiplagiasi

Similarity Report

PAPER NAME
15.11.0111.docx

WORD COUNT 9622 Words	CHARACTER COUNT 56319 Characters
PAGE COUNT 48 Pages	FILE SIZE 104.2KB
SUBMISSION DATE Jul 5, 2022 2:51 PM GMT+7	REPORT DATE Jul 5, 2022 2:53 PM GMT+7

● **14% Overall Similarity**
The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 14% Internet database
- 2% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 7% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Bibliographic material
- Quoted material
- Cited material
- Small Matches (Less than 10 words)

