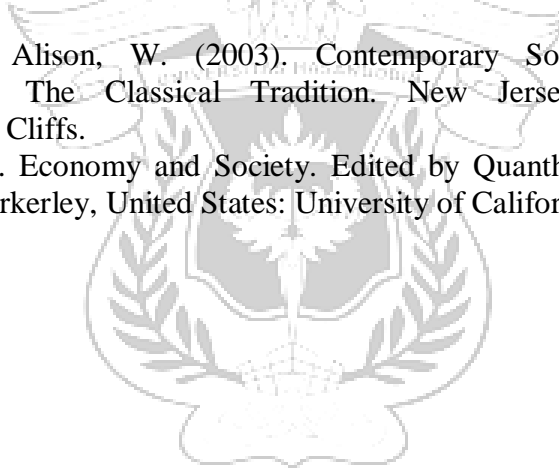


DAFTAR PUSTAKA

- Agusyanto, R. (2007). Jaringan Sosial dalam Organisasi. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Berkowitz. (2003). Application of Social Norms Theory to Other Health and Social Justice Issues. San Fransisco: Jossey-Bass.
- Bonita, J. S., Mandarano, M., Shuta, D., & Vinson, J. (2007). Coffee and Cardiovascular Disease: In vitro, Cellular, Animal, and Human Studies. *Pharmacological Research*, 187-198.
- Budiman, H. (2012). Prospek Tinggi Bertanam Kopi: Pedoman Meningkatkan Kualitas Perkebunan Kopi. Yogyakarta: Pustaka Baru.
- Burt, R. S. (2001). The Social Capital of Structural Holes. New York: Rusell Sage Foundation.
- Ditjenbun. (2016). Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kopi. Jakarta: Direktorat Jenderal Perkebunan Indonesia.
- Fahrizal, M. (2014). Studi Etnografis Aktivitas dan Peran Kedai Kopi di Kota Medan. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Field, J. (2010). Modal Sosial. Medan: Media Perintis.
- Fukuyama, F. (2002). Social Capital: Civil Society and Development. *Third World Quarterly*, Vol 22.
- Granovetter, M. (2005). The Impact of Social Structure on Economic Outcomes. *Journal of Economic Perspectives*, Vol 19 No 1.
- Heizer, J., & Render, B. (2015). Manajemen Operasi: Keberlangsungan dan Rantai Pasokan. Edisi Sebelas. Diterjemahkan oleh: Hirson Kurnia, Ratna Saraswati, David Wijaya. Jakarta: Salemba Empat.
- Imran, M. (2016). *Kematangan Kopi Sangrai Menggunakan Pemrosesan Citra Termografi dalam Rangka Pengontrolan Mutu Kopi Sangrai Secara Otomatis*. Bandar Lampung: Fakultas Teknik, Universitas Lampung.
- Lawang, R. M. (2005). *Kapital Sosial Dalam Perspektif Sosiologik*. Jakarta: UI Press.
- Mahmudah. (2010). *Pengantar Sosiologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2009). *Analisis Data Kualitatif. Buku sumber tentang metode-metode baru*. Jakarta: UI Press.
- Mitchell. (2001). *Social Networks in Urban Situations*. Manchester: MU Press.
- Moleong, L. J. (2012). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nirfadhilah. (2016). *Jaringan Sosial Dalam Penjualan Pedagang Makanan di Pasar Inpres Kecamatan Samarinda Seberang*. Samarinda: Univesitas Mulawarman.
- Nugraha, D. (2015). *Jaringan Sosial Blantik Sapi di Pasar Hewan Lumajang*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Nurazizi, R. (2013). *Kedai Kopi dan Gaya Hidup Konsumen*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Panggabean, E. (2011). *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: Agro Media Pustaka. 226 hal.
- Polanyi, K. (2003). *Transformasi Besar: Asal-Usul Politik dan Ekonomi Zaman Sekarang*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Putnam, R. (1995). The Prosperous Community: Social Capital and Public. *Life*

- The American Prospect*, 13-78.
- Putra, J. (2010). *Jaringan Sosial Pengusaha Tempe Dalam Kelangsungan Usaha di Debean*. 2010: Universitas Sebelas Maret.
- Putri, G. (2013). *Fungsi Coffee Shop Bagi Masyarakat Surabaya*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Rahardjo, P. (2012). *Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Rahardjo, P. (2017). *Berkebun Kopi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rahmah, H. N. (2014). *Analisis Jaringan Sosial Ekonomi Petani Krisan di Desa Hargobinangun Kecamatan Pakem Kabupaten Sleman*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Ridwansyah. (2003). *Pengolahan Kopi*. Medan: Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Rutinsyah. (2011). *Hubungan Patron-Klien di Kalangan Petani Desa Kebonrejo. Masyarakat Kebudayaan dan Politik, Volume 24 (2): 176-182*.
- Soekanto, S. (2012). *Sosiologi Pengantar*. Jakarta: Cetakan ke 44. Rajawali Press.
- Sugiyono, A. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, A. (2012). *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmadinata, N. S. (2009). *Media Penelitian Pendidikan*. Bandung: Rosdakarya.
- Sutopo. (2006). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Surakarta: Universitas Negeri Semarang.
- Wallace, R., & Alison, W. (2003). *Contemporary Sociological Theory: Continuing The Classical Tradition*. New Jersey: Prentice Hall. Englewood Cliffs.
- Weber, M. (2013). *Economy and Society*. Edited by Quanter Roth and Claus Wittich. Berkeley, United States: University of California Press.

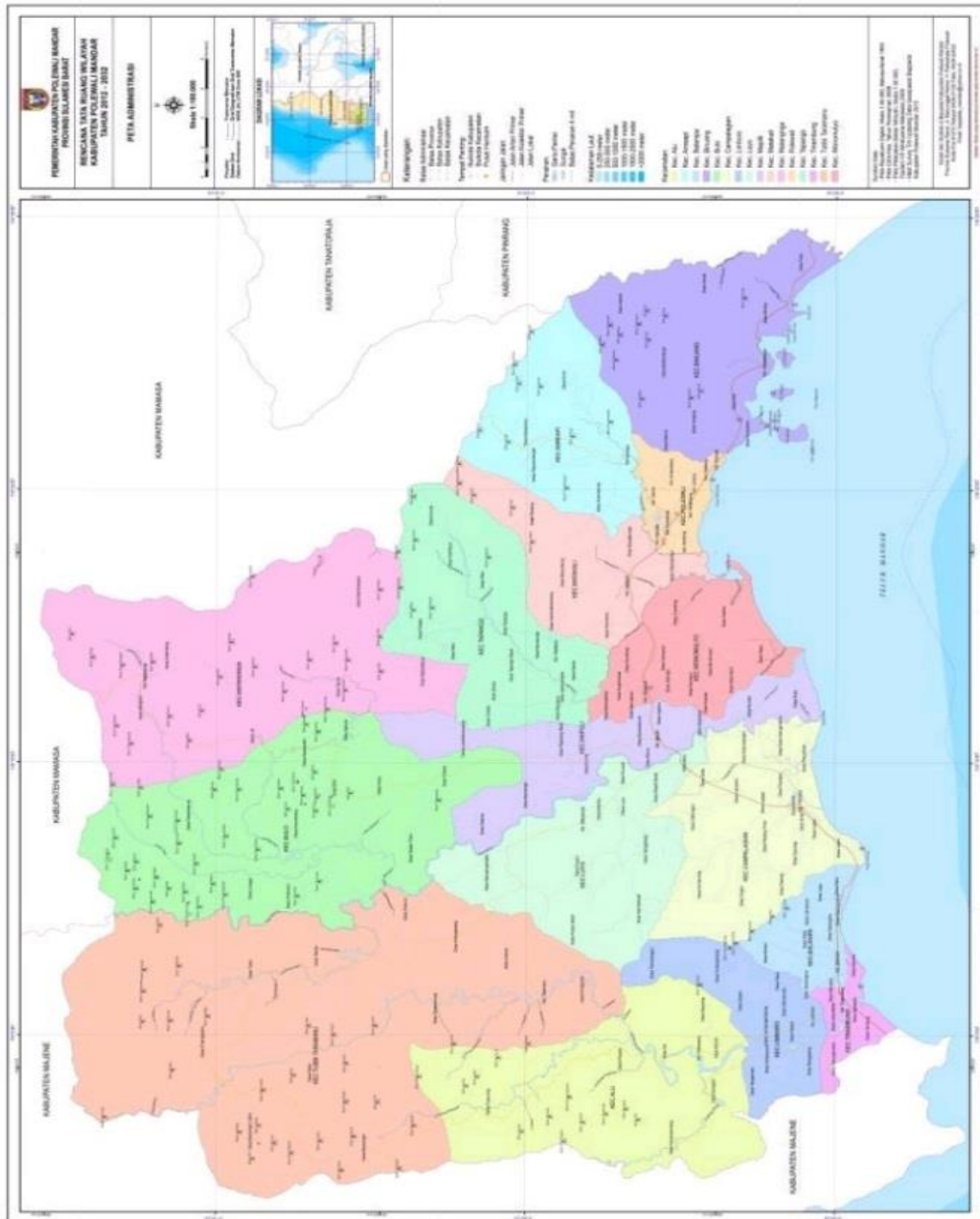


LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Lokasi Penelitian

PETA LOKASI PENELITIAN

Peta Administrasi Kabupaten Polewali Mandar



Sumber Data: RTRW Polewali Mandar 2012-2032

Lampiran 2. Surat Izin Penelitian

SURAT IZIN MELAKUKAN PENELITIAN LAPANGAN



**PEMERINTAH KABUPATEN POLEWALI MANDAR
DINAS PENANAMAN MODAL DAN
PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**

Jl. Manunggal NO. 11 Pekkabata Polewali, Kode Pos 91315

IZIN PENELITIAN

NOMOR : 503/67/IPL/DPMPTSP/II/2021

Dasar :

1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Indonesia Nomor 7 Tahun 2014 atas Perubahan Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Izin Penelitian;
2. Peraturan Daerah Kabupaten Polewali Mamasa Nomor 2 Tahun 2016 Tentang Perubahan atas Peraturan Daerah Nomor 9 Tahun 2009 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Inspektorat Bappeda dan Lembaga Teknis Daerah Kabupaten Polewali Mandar;
3. Memperhatikan
 - a. Surat Permohonan Sdr (i) ANDI PUTRI NABILA
 - b. Surat Rekomendasi dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Nomor . B-0545/Bakesbangpol/B.1/410.7/XII/2020, Tgl.29-12-2020

Kepada :

MEMBERIKAN IZIN

Nama : ANDI PUTRI NABILA
NIM/NIDN/NIP : E411 16 505
Asal Perguruan Tinggi : UNIVERSITAS HASANUDDIN MAKASSAR
Fakultas : ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
Jurusan : DEPARTEMEN SOSIOLOGI
Alamat : PAPPANG, KEC. CAMPALAGIAN,
KAB. POLEWALI MANDAR

Untuk melakukan Penelitian di Kabupaten Polewali Mandar, yang dilaksanakan Pada Bulan November 2020 s/d Januari 2021 dengan Proposal berjudul "JARINGAN SOSIAL PENGUSAHA KAFE : STUDI KASUS PADA STORY COFFEE ROASTERY DI KOTA POLEWALI PROVINSI SULAWESI BARAT"

Adapun Rekomendasi ini dibuat dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Sebelum dan sesudah melaksanakan kegiatan, harus melaporkan diri kepada Pemerintah setempat;
2. Penelitian tidak menyimpang dari izin yang diberikan;
3. Mentaati semua Peraturan Perundang-undangan yang berlaku dan mengindahkan adat istiadat setempat;
4. Menyerahkan 1 (satu) berkas copy hasil Penelitian kepada Bupati Polewali Mandar Up. Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu;
5. Surat Izin akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku apabila ternyata Pemegang Surat Izin tidak mentaati ketentuan-ketentuan tersebut di atas.

Demikian Izin Penelitian ini dikeluarkan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di Polewali Mandar
Pada Tanggal, 08 Februari 2021

**KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL DAN
PELAYANAN TERPADU SATU PINTU**



ANDI MASRI MASDAR, S.Sos., M.Si
Pangkat : Pembina
NIP : 19740206 199803 1 009

Tembusan:

1. Unsur Forkopinda di tempat

Lampiran 3. Lembar Permohonan Sebagai Informan

LEMBAR PERMOHONAN SEBAGAI INFORMAN

Saya adalah mahasiswa pada program studi sosiologi di Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Hasanuddin yang berencana melakukan proses wawancara mendalam selama beberapa hari kedepan. Adapun rancangan penelitian kualitatif ini diberi judul; “Jaringan Sosial pada Bisnis Kedai Kopi: Studi Kasus *Story Coffee Roastery* di Kota Polewali”. Penelitian ini dilakukan sebagai salah-satu syarat menyelesaikan penyusunan skripsi di dalam rangka memperoleh gelar sarjana pada Departemen Sosiologi Universitas Hasanuddin, Kota Makassar. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana perluasan dan bentuk-bentuk jaringan sosial yang ada pada bisnis kedai kopi *Story Coffee Roastery*. Untuk keperluan tersebut, saya memohon keterlibatan dan kesediaan Bapak/Ibu untuk menjadi informan utama pada penelitian ini yaitu dengan cara menandatangani lembar persetujuan ini. Saya juga berharap kepada Bapak/Ibu agar sekiranya dapat memberikan informasi secara baik dan jujur sesuai dengan yang tertera dalam pedoman wawancara yang tersedia. Saya akan menjamin kerahasiaan jawaban dan identitas Bapak/Ibu serta jawaban yang diberikan hanya dipergunakan untuk mengembangkan *baseline study* kami. Demikian surat permohonan ini, atas segala bentuk partisipasi dari Bapak/Ibu saya mengucapkan terima-kasih.

Informan Penelitian,

(Atas Nama: RP)

DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA MENDALAM

JARINGAN SOSIAL PADA BISNIS KEDAI KOPI: STUDI KASUS <i>STORY COFFEE ROASTERY</i> DI KOTA POLEWALI			
Sub Fokus Penelitian	Aspek/Indikator	Petanyaan Penelitian	Informan
Perluasan Jaringan Sosial Kedai Kopi	Perluasan <i>networking</i> ke belakang	Bagaimana proses rekrutmen dan seleksi terhadap <i>supplier</i> yang dianggap cocok dengan bisnis <i>story coffee roastery</i> ?	<i>Owner</i>
		Bagaimana cara mempertahankan dan memperluas jaringan dengan para <i>supplier</i> atau mitra bisnis <i>story coffee roastery</i> ?	<i>Owner</i>
	Perluasan <i>networking</i> ke depan	Jaringan seperti apa yang pernah dikembangkan dalam menarik perhatian calon konsumen?	<i>Owner</i> dan konsumen
		Bagaimana cara mengubah calon pembeli menjadi pembeli dan yang sudah membeli menjadi pelanggan dan pelanggan tersebut merekomendasikan bisnis <i>story coffee roastery</i> ?	Konsumen
	Perluasan <i>networking</i> ke samping	Bagaimana memperluas jaringan dengan sesama pengusaha kedai kopi?	<i>Owner</i>
		Bagaimana dengan jaringan atau proses rekrutmen karyawan?	<i>Owner</i> dan karyawan
Bentuk-Bentuk Jaringan Sosial Kedai Kopi	Jaringan perasaan	Bagaimana proses terbentuknya jaringan sosial yang bermuatan perasaan, <i>power</i> dan kepentingan dalam bisnis <i>story coffee roastery</i> ?	<i>Owner</i> dan konsumen
	Jaringan kepentingan	Bagaimana sejumlah aktor bisa terlibat dalam pusran jaringan perasaan, jaringan <i>power</i> dan jaringan kepentingan?	
	Jaringan <i>power</i>		

Lampiran 5. Pedoman Observasi

DAFTAR PENGAMATAN / OBSERVASI LAPANGAN

Tanggal Pengamatan : Januari 2021
Tempat : *Story Coffee Roastery*
Pengamatan : Jaringan sosial kedai kopi
Pengamat : Andi Putri Nabila.S
Ruang/Waktu : Dalam kafe/siang hari
Kegiatan : Mencatat perilaku aktor di dalam kafe
Peristiwa : Interaksi antara karyawan dengan
konsumen
Setting dan peristiwa sosial yang diamati:

No	Ragam Situasi yang Diamati	Keterangan
----	----------------------------	------------

<p>1</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p>	<p>Keadaan Fisik dan Lingkungan Kedai Kopi:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Suasana lingkungan dalam dan luar <i>Story Coffee Roastery</i> b. Ruang barista beserta sarana prasarana lainnya c. Suasana kegiatan <i>owner</i> dengan para karyawannya d. Hiasan dan tulisan yang dipasang <p>Upacara dan Ritual</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Penerimaan konsumen baru b. Pelepasan acara kelulusan c. Pementasan musik dan kesenian d. Hiburan acara olahraga dan berita e. Kegiatan seremonial lainnya f. Kebiasaan memulai dan mengakhiri usaha penjualan kedai kopi <p>Suasana Proses Pelayanan Kafe</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Karyawan berinteraksi dengan konsumen b. Kegiatan barista atau sejenisnya c. Kegiatan konsumen <p>Kegiatan sosial Lainnya</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Pemilik kedai kopi dalam pembagian tugas dan fungsi pekerjaan untuk meningkatkan layanan kepada konsumen b. Pengembangan profesional pelayanan kafe dan barista c. Pengembangan diri karyawan d. Sistem Informasi kedai kopi e. Prestasi atau capaian dari pemilik usaha kedai kopi <i>Story Coffee Roastery</i> 	<p>Kegiatan yang perlu dan penting agar diambil foto/gambarnya</p> <p>Jika ada kegiatan yang terlewat diganti dengan wawancara</p>
--	---	--

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian

DOKUMENTASI FOTO LAPANGAN



Gambar 6.1 Situasi Kedai Kopi *Story Coffee Roastery*



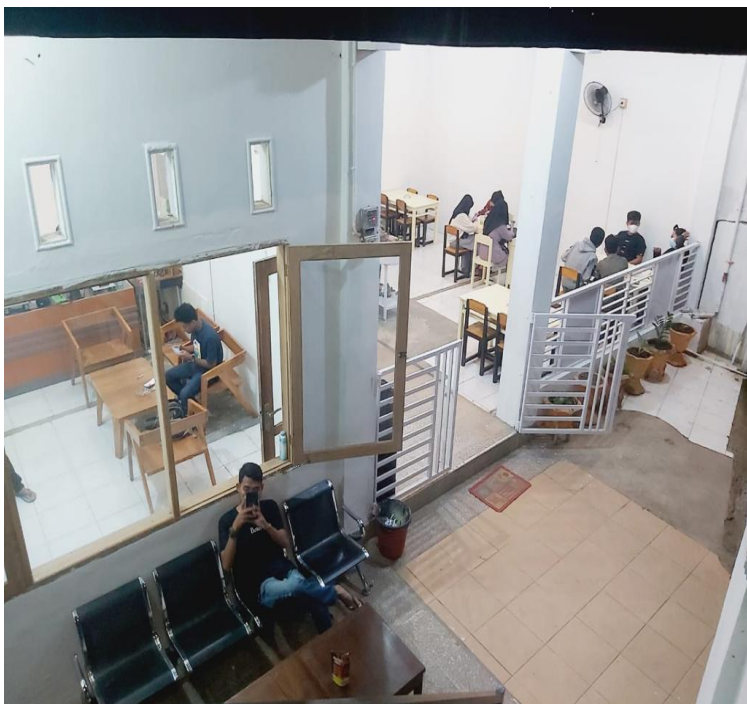
Gambar 6.2 Situasi Kedai Kopi *Story Coffee Roastery*



Gambar 6.3 Foto bersama Informan Kunci

Gambar 6.4 Foto bersama Informan Kunci

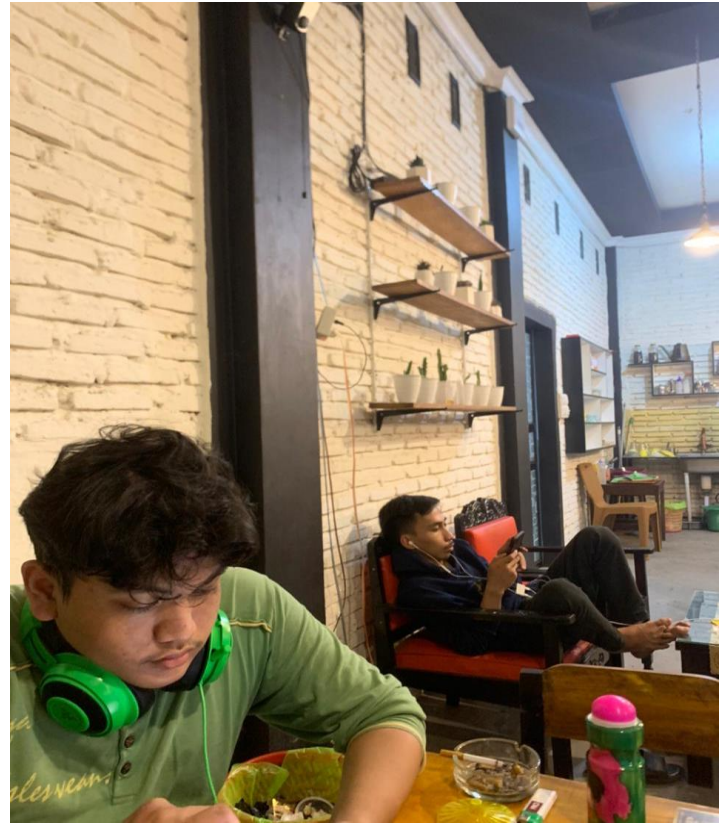
DOKUMENTASI FOTO LALANGAN



Gambar 6.5 Bagian Depan di *Story Coffee Roastery*



Gambar 6.6 Bagian Dalam di *Story Coffee Roastery*



Gambar 6.7 Kegiatan Karyawan di *Story Coffee Roastery*

Lampiran 7. Transkrip Wawancara

Gambar 6.8 Kegiatan Konsumen di *Story Coffee Roastery*

TRANSKRIP WAWANCARA MENDALAM

Nama Informan	: RP
Tanggal Lahir	: Ujung Pandang, 14 September 1994
Tingkat Pendidikan	: Sarjana Strata Satu (S1)
Alamat	: Jl. Pramuka No.21 Kota Polewali
Status Informan	: Informan Utama
Kedudukan Informan	: <i>Owner Story Coffee Roastery</i>
Waktu Wawancara	: Januari 2021
Lokasi Wawancara	: <i>Story Coffee Roastery</i>
Instrumen Penelitian	: Pedoman Wawancara
Alat Perekam	: <i>Smartphone</i> dan Kamera
Nama Pewawancara	: Andi Putri Nabila.S

Kode Wawancara

: 1) P: Pewawancara
2) I: Informan

Kode	Hasil Wawancara	Tipe Pertanyaan
P:	Sebagai pembuka, bisakah Anda memperkenalkan diri, dimulai dari nama, umur, pekerjaan saat ini dan posisi Anda sendiri di dalam bisnis kedai kopi <i>Story Coffee Roastery</i> ini?	Pertanyaan Pembuka
I:	Nama saya ialah RP. Saat ini saya sudah berumur 26 tahun ji dan profesi saya saat ini adalah sebagai owner dari <i>story coffe roastery</i>	
P:	Apakah Anda aktif atau terjun langsung di organisasi lain, selain menjadi <i>owner</i> daripada <i>Story Coffee Roastery</i> ini?	
I:	Iya saya aktif di organisasi yangn manaya adalah ‘polman brewer’	
P:	Bagaimana Anda bisa bergabung di organisasi tersebut?	
I:	Mendaatangi semua warkop dan café untuk mencari informasi dari situ saling kenal terus join di organisasinya	
P:	Apa yang Anda dapatkan atau manfaat di dua kegiatan tersebut secara bersamaan atau berdampingan?	
I:	Manfaatnya saya biasa menambah pengalaman dan saya biasa mendapatkan suplayer dan konsumen disana	
P:	Sudah berapa lama kedai kopi Anda atau <i>Story Coffee Roastery</i> ini berdiri?	
I:	Kurang lebih sudah berdiri selama 2 tahun lebih	
P:	Apakah Anda bisa menceritakan awal mula bisa kepikiran mendirikan sebuah bisnis kedai kopi di kota Polewali ini?	
I:	Awalnya saya buka ini kafe karena hobby karena dulu masih kuliahka sukaka memang ngopi pasku lulus S1 langsungka belajar sekitar 6 bulan buat kopi dilamongan setelahka belajar dari situ langsungka buka café karena ini berawal dari hoby ji liat peluang bagus yasudah saya buka ini cafe setelah belajar 6 bulan langsung saya buka ini cafe, saya buka ini cafe roastery tahun 2018 berjalan roastery 1 tahun saya buka lagi cabang dimakassar di tahun 2020, untuk kopinya saya kelola sendiri saya beli biji mentah terus saya sangrai sendiri, saya biasa beli biji kopi mentah itu didaerah mamasa, polman atau jawa banyak tergantung jenis biji kopinya tapi paling sering saya beli dimamasa, pemasukan saya itu perhari biasa ji dari 1jt-1,2jt per-malamnya dalam seminggu yang biasanya lebih banyak lagi apalagi sudah punya pelanggan tetap	
P:	Bagaimana Anda tertarik membangun bisnis <i>Story Coffee Roastery</i> ini?	
I:	Sebelumnya bikin usaha, adami niatku ini buka usaha jadi semua pedagang pedagang kopi, warkop kudatangi semua satu satu disituka mulai cari teman kelilingka disitu mulai dari yang sudah lama atau yang baru kudatangi semua kukasi jadi teman untuk dapat informasi jadi awalnya itu isu supliar kopiji kulempar ke anak anak semua disituma mulai bangun jejaring teman teman apa baru langsungka dikasi masuk didalam grup didalam grup lagi mulaika aktif disitu mulaika ikut kegiatan kegiatannya, kumpul kumpulnya nah itu itu suplayer kopi lama kelamaan setelah jalanmi suplayer kopi 1 tahun itu mulaima lagi buka usaha warkop atau kafe karena banyakmi teman disitu juga disitumi mulai, sebenarnya dari teman ketemen ji kalau suplai bahan bakunya banyak kuikuti kegiatan kayak seminar, jumpa jumpa masalah pengusaha dan disitumi saya juga belajar manajemen bisnis. Di mana saya biasanya mengambil suplai dari bahan baku kopinya sama dengan pengusaha kedai kopi lainnya, yaitu melalui jalur pengiriman ton laut. Nah dari situ itu juga saya bisa kerjasama	

	sama dengan dinas perindak kalau masalah kerjasama dengan pihak-pihak luar. Dan dari situmi juga kudapat sebagian informasi jaringan-jaringan kerjasamanya kalau karyawan yang tidak saya kenal terlalu baik sebelumnya, maka saya sendiri yang langsung bisa merekrutnya. Tapi biasanya sih saya hanya bisa mempekerjakan teman-temanku, keluarga sama adekku untuk jadi barista di kedai kopi saya ini. Kemudian saya ajari dulu satu satu karyawanku dengan mendatangkan orang luar yang memang sudah <i>expert</i> karena saya juga saya masih baru dalam hal barista. Biasanya saya juga turun tangan untuk membuat minuman atau melayani pelanggan baru yang datang ke tempat ini. Intinya kami semua yg ada dsini ataupun yang bekerja di kedai kopi saya harus bisa saling kerjasama dan saling <i>support</i> satu sama lain	
P:	Apa saja fokus dari bisnis kedai kopi yang Anda jalankan saat ini atau yang sudah Anda fokuskan atau diterapkan di <i>Story Coffee Roastery</i> ini??	
I:	Bisnis saya hanya melayani minuman dan berbagai olahan berbahan dasar kopi dan sejenisnya dan kami juga menyediakan menu tambahan berupa <i>snack</i> ringan jika konsumen ingin memesannya. Tapi biasanya rata-rata sih pengunjung yang datang ke kedai kami ini kebanyakan memesan minuman kopi saja. Tapi, disini juga ada komitas pecinta kopi dan penikmat kopi jadi disitumi biasa update yang lain jadi bias menarik pelanggan lewat event toh trs kalau distributor itu kan disini ada 5 distributor jadi ndaji yang terikat untuk café lain kecuali ini local kan kafeku jigg itu yang baru buka, tergantung kalau café lain biasa jg beli disaya kayak 1-2kg, 1kg itu sekitaran 300k segituji	
P:	Bagaimana situasi pengunjung ke kedai kopi Anda di tengah serangan pandemik Covid-19 yang sedang terjadi saat ini dan apa dampaknya terhadap bisnis Anda?	
I:	Kendala yang saya alami selama masa pandemik <i>covid</i> ini kemarin kan sempat saya tutup café karena dilarang beroperasi jadi otomatis yang dicafe nda beroperasi lagi kan itu saya bikin kopi sendiri itumi yang saya jual mentahannya juga sampai kejawa, jual biji sangria sama jual kembali biji mentah kejawa itumi biasa tutupi untuk dana yang minus selama pandemik covid, kendala saya buka ini usaha pertama namanya uaha pasti berhubungan sama pelanggan sedanglan yang usaha sejenis kafe kayak saya itu dipolman sudah banyak sedangkan itu hari saya masih tergolong baruka disini ituji kendalanya tarik pelanggan saya biasa promosikan itu lewat media sosial seperti facebook dan instagram serta dari mulut kemulut kendala terbesar ituji covid kemarin sempat tutup 2 bulan tapi sayalan jual kopi mentahannya saja terus saya juga buka untuk yang <i>delivery</i> saja, terus kalau kendala antara <i>owner</i> dan karyawan palingan manejemnnya mami tidak adaji kendala besar karena temanku ji semua karena saya juga masih didalam barja jg makanya tetapji terjaga komunikasi	
P:	Apa yang membuat bisnis Anda bisa berkembang seperti saat ini?	
I:	Berawal dari hobi terus akhirnya saya seriuskan untuk dikembangkan lebih jauh	
P:	Kepemilikan jaringan atau <i>link</i> bisnis seperti apa yang Anda miliki saat ini dan bagaimana cara Anda mengembangkan jaringan itu lebih luas?	
I:	Dengan cara masuk diorganisasi memperluas pertemanan serta mempromosikan lewat sosial media seperti facebook dan Instagram	
P:	Bisakah dijelaskan bagaimana proses penerimaan dan seleksi berbagai supplier bahan baku yang ada, hingga barang itu sampai ke tangan Anda?	
I:	Untuk menrima biji kopi itu saya pesan dari mamasa biji kopi mentah terus kalau untuk sirup dll itu saya nda tentu tempatnya karena biasa ditempat yang satu juga bahannya habis jadi saya tergantung stoknya saja	
P:	Seperti apakah proses dan mekanisme rekrutmen karyawan yang sudah Anda terapkan di <i>Story Coffee Roastery</i> ini?	
I:	Proses wawncara terus saya liat dari pengalaman sebelumnya apakah sudah	
		Pertanyaan Inti

	biasa jadi barista atau tidak
P:	Tolong dijelaskan seperti apa pola hubungan sosial yang anda kembangkan atau terapkan dengan para karyawan yang bekerja dengan Anda saat ini?
I:	Karena saya selaku owner dan karyawan itu semua teman saya jadi di sini saya tidak menuntut banyak ji yang penting mereka biasa bersikap professional dalam bekerja dan pelayanan ke konsumen yang lebih utama sih
P:	Bagaimana tanggapan Anda secara pribadi menilai kinerja para karyawan <i>Story Coffee Roastery</i> hingga saat ini?
I:	Sejauh ini mereka masih bias disiplin dalam segala hal
P:	Bagaimana cara Anda menggaet perhatian atau minat masyarakat untuk berkunjung ke kedai kopi <i>Story Coffee Roastery</i> ini?
I:	Lewat sosial media atau dari mulut kemulut pelanggan tetap saya ji juga
P:	Bagaimana Anda melakukan proses sosialisasi dengan konsumen yang datang di kedai ini?
I:	Proses sosialisasinya itu kadang mengajak pelanggan untuk berinteraksi langsung dengan kami seperti meminta saran apa yang harus kami lakukan kedepannya
P:	Jaringan seperti apa yang ingin Anda kembangkan bersama dengan pelanggan tetap <i>Story Coffee Roastery</i> ini?
I:	Saya biasa dengan pelanggan tetap yang saya kenal selalu saya minta mereka untuk mempromisikan kedai kopi saya kepada teman-teman dan keluarga terdekat mereka agar bisa ji berkunjung ke kedai kopi. Biasa ji juga sya kasih reward atau bonus tambahan begitu kalau ada yg berhasil menggaet konsumen baru datang kesini. Saya selalu menjaga hubungan baik dengan para pelanggan
P:	Bagaimana hubungan Anda dengan para relasi bisnis terdekat yang ada saat ini?
I:	Tentu saja kami berhubungannya sangat baik sebagai menyuplay bahan baku
P:	Bagaimana interaksi Anda dengan sesama pelaku bisnis kedai kopi yang ada di kota Polewali ini?
I:	Kami berinteraksi dengan baik dan saling memberikan saran dan kritik

BIODATA DIRI PENULIS

A. Data Pribadi:

- Nama Lengkap : Andi Putri Nabila.S
- Nama Panggilan : Nabila
- Tempat & Tanggal Lahir : Pare-Pare, 12 Februari 1999
- Jenis Kelamin : Perempuan
- Alamat : Jl. Ammana Ma'ju, Kel. Pappang, Polman
- Nomor HP : 0895601853090
- E-mail : andiputrinabila92@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan Formal:

- TK Kartika Cendrakirana, Kota Pare-Pare
- SD Negeri 001 Campalagian
- SMP Negeri 1 Campalagian
- SMA Negeri 1 Campalagian