

Lampiran 1 Panduan Wawancara

Judul Penelitian: Implementasi *Green Practices* Pada Café Nyeduh Kopi Di Kecamatan Penebel Kabupaten Tabanan Provinsi Bali

Tujuan: Untuk mendapatkan data mengenai Implementasi green practices, Konsep apa yang diterapkan dan faktor-faktor apa saja yang menjadi pertimbangan pengelola dalam pengembangan di Nyeduh kopi

Narasumber: Owner Nyeduh Kopi

Metode: Wawancara semi-terstruktur

RUMUSAN MASALAH	INDIKATOR PERMASALAHAN	DAFTAR PERTANYAAN WAWANCARA
1. Apa yang menjadi pertimbangan pengelola dalam pengembangan usaha kuliner <i>Nyeduh Kopi</i> ?	a. Pemanfaatan potensi lokal (produk, bahan, budaya) b. Fasilitas dan aksesibilitas c. Sumber daya manusia dan pelatihan D. Faktor pendukung dan hambatan	1. Apa saja potensi lokal yang dimanfaatkan dalam pengembangan <i>Nyeduh Kopi</i> ? 2. Bagaimana fasilitas dan akses menuju <i>Nyeduh Kopi</i> memengaruhi pengembangan usaha? 3. Bagaimana peran dan kualitas sumber daya manusia dalam pengelolaan café ini? 4. Faktor pendukung dan hambatan dalam melakukan pengembangan <i>Nyeduh Kopi</i>
2. Bagaimana konsep pengembangan usaha kuliner <i>Nyeduh Kopi</i> di Desa Wongaya Gede?	a. Ide dan konsep dasar usaha b. Identitas dan ciri khas lokal Strategi c. pengelolaan dan pelayanan d. Inovasi produk dan daya tarik wisata	1. Apa ide dan konsep utama yang diterapkan dalam pengembangan <i>Nyeduh Kopi</i> ? 2. Bagaimana café ini menonjolkan ciri khas lokal Bali dalam menu,

		desain tempat, atau pelayanan? 3. Strategi apa yang digunakan café dalam menarik pelanggan dan menjaga keberlanjutan usaha?
3. Bagaimana implementasi <i>green practices</i> pada wisata kuliner <i>Nyeduh Kopi</i> di Desa Wongaya Gede?	a. Pengelolaan limbah dan kebersihan lingkungan b. Efisiensi energi dan air c. Keterlibatan Nyeduh kopi implementasi Green Pratices: • Green Action • Green Food • Green Donation	1. Apakah café memiliki sistem khusus dalam pengelolaan sampah atau limbah makanan? 2. Apakah café melakukan efisiensi energi dan air, dan bagaimana cara penerapannya? 3. Apa langkah-langkah konkret yang dilakukan café untuk mendukung praktik <i>green practices</i> seperti <i>green action</i>, <i>green food</i>, dan <i>green donation</i>?

Narasumber: Klian Banjar Amplas dan Klian Banjar sandan

Tujuan: Untuk mengetahui Donasi yang diberikan oleh owner nyeduh kopi digunakan untuk apa.

INDIKATOR MASALAH	DAFTAR PERTANYAAN
a. mengelola sampah organik dan anorganik di nyeduh kopi b. Penggunaan Donasi yang diberikan oleh nyeduh kopi c. Kontribusi Klian banjar amplas/klian banjar sandan dalam mendukung pengembangan Nyeduh Kopi	1. Apakah adanya kerja sama antara Nyeduh Kopi dalam mengelola sampah organik dan anorganik? 2. Donasi yang diberikan digunakan untuk apa kedepannya? 3. Apa saja kontribusi yang diberikan oleh banjar Amplas/Sandan dalam mendukung pengembangan nyeduh kopi?

Narasumber: Karyawan & Pecalang (Masyarakat Lokal)

Tujuan: Untuk mendapatkan data dalam manfaat dan dukungan yang diberikan oleh Nyeduh Kopi dalam mempekerjakan masyarakat lokal.

INDIKATOR MASALAH	DAFTAR PERTANYAAN
a. Manfaat yang diberikan oleh Nyeduh Kopi b. Dukungan dalam membantu pengembangan nyeduh kopi c. Kontribusi dalam menjaga pelayanan dan kualitas kebersihan Nyeduh Kopi	1. Apa saja manfaat yang diberikan oleh Nyeduh Kopi, pada Masyarakat lokal? 2. Bagaimana para Masyarakat lokal membantu nyeduh kopi dalam melakukan perkembangan kedepannya? 3. Bagaimana cara dalam menjaga kualitas pelayanan sekaligus kebersihan Nyeduh Kopi?

Narasumber: Ketua Pokdarwis

Tujuan: Untuk mendapatkan data kontribusi yang diberikan dalam membantu pengembangan Nyeduh kopi.

INDIKATOR MASALAH	DAFTAR PERTANYAAN
a. sumber daya manusia dan bahan baku lokal b. Peran pokdarwis dalam mendukung perkembangan nyeduh kopi	1. Bagaimana keterlibatan masyarakat lokal dalam penyediaan bahan baku (seperti kopi, makanan, atau produk lokal lainnya)? 2. Bagaimana peran Pokdarwis dalam mendukung pengelolaan dan perkembangan wisata Nyeduh Kopi? 3. Bagaimana Pokdarwis mendukung pengelolaan lingkungan, kebersihan, di Nyeduh Kopi?

KUESIONER PENELITIAN UNTUK PARA PENGUNJUNG

Judul: Implementasi *Green Practices* Pada Café Nyeduh Kopi Di Kecamatan Penebel Kabupaten Tabanan Provinsi Bali

Tujuan: Untuk mengetahui persepsi wisatawan terhadap implementasi green practices, Konsep yang diberikan oleh nyeduh kopi, dan Faktor apa saja yang menjadi daya tarik untuk berkunjung

Responden: Wisatawan yang mengunjungi Nyeduh Kopi

Petunjuk Pengisian: Berilah tanda centang (✓) pada kolom yang sesuai dengan pendapat Anda.

1 = Sangat Tidak Setuju 2 = Tidak Setuju 3 = Netral 4 = Setuju 5 = Sangat Setuju

A. Identitas Responden

1. Nama:

2. Usia: 6 <20 6 20325 6 26330 6 >30
3. Jenis Kelamin: 6 Laki-laki 6 Perempuan
4. Kunjungan ke Nyeduh Kopi: 6 Pertama kali 6 133 kali 6 >3 kali
5. Asal: Bali 6 Luar Bali 6 Luar Negeri 6

B.Pernyataan Kuesioner

No	Pernyataan	1 STS	2 TS	3 N	4 S	5 SS
1.	Fasilitas umum terjaga kebersihannya, seperti area parkir, toilet dan area tempat duduk					
2.	Pengunjung mengetahui bahwa sebagian pendapatan kafe dialokasikan untuk kegiatan lingkungan.					
3.	Nyeduh Kopi menggunakan bahan baku lokal (kopi, bahan makanan, bambu, dll).					
4.	Tanaman yang ditanam di sekitar area kafe menambah kualitas udara dan kenyamanan					
5.	Penggunaan material pada pembuatan gazebo dan area tempat teduh lainnya (bambu, alang-alang) mencerminkan prinsip ramah lingkungan dan Eco Building.					
6.	Pengemasan makanan/minuman terlihat ramah lingkungan.					
7.	Pemanfaatan energi Cahaya matahari dalam mengurangi penggunaan listrik. Contoh: mengurangi pemasangan lampu di beberapa area)					
8.	Hidangan tradisional yang disajikan menggunakan bahan lokal dan organik					
9.	Tempat parkir memadai dan Nyeduh kopi berada di lokasi yang mudah dijangkau					
10.	Pelayanan yang diberikan mencerminkan profesionalisme, contoh					

	(melakukan kebersihan area setiap saat)					
11.	Informasi mengenai Lokasi dan yang aktivitas ditawarkan Nyeduh Kopi terdapat di media sosial, dan Google Maps.					
12.	Makanan tradisional seperti entil, laklak, dan jajanan Bali menambah daya tarik kunjungan.					
13.	Akses menuju lokasi Nyeduh Kopi cukup mudah bagi pengunjung					
14.	Menu yang ditawarkan kreatif dan sesuai dengan karakter kuliner pedesaan.					
15.	Pemandangan dan suasana di Nyeduh Kopi memberikan pengalaman baru dalam menikmati minuman dan makanan					
16.	Konsep kafe yang menyatu dengan alam menjadi daya tarik utama.					
17.	Desain bangunan berbahan bambu dan alang-alang memperkuat konsep Eco-Building (Bangunan ramah lingkungan)					
18.	Secara keseluruhan saya puas dengan pengalaman berkunjung ke Nyeduh Kopi.					

Pertanyaan Terbuka

1. Apa saran Anda supaya Nyeduh Kopi menjadi cafe yang peduli lingkungan dan pengelolaan sampah?
2. Menurut Anda, apa yang bisa ditingkatkan oleh pihak pengelola untuk membuat lingkungan cafe lebih bersih dan ramah lingkungan?

Terima Kasih Atas Partisipasi Anda! Data anda akan terjaga dengan aman hanya dibutuhkan dalam penelitian akademik untuk menyusun skripsi.

Lampiran 2 SURAT IZIN PENELITIAN



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS EKONOMI

Jalan Udayana No. 11 Singaraja-Bali. Telepon : (0362) 26830
Website : <http://www.fe.undiksha.ac.id/>

bNomor : 2157/UN48.13.1/PT.01.04/2025

Singaraja, 27 Oktober 2025

Lamp. : -

Hal : *Permohonan Data dan Penelitian*

Kepada Yth Pengelola Nyeduh Kopi (Owner) (Cafe Nyeduh Kopi) Wonyanya
Gede, Penebel, Tabanan

di
Tempat

Dengan Hormat,

Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi Universitas Pendidikan Ganesha menerangkan
bahwa mahasiswa/i tersebut dibawah ini :

Nama : I Made Krisna Surya Dharma
NIM : 2257011005
Fakultas : Ekonomi
Jurusan/Prodi : D4 Pengelolaan Perhotelan

Bermaksud mengadakan penelitian lapangan untuk menempuh atau menyusun tugas akhir,
skripsi dan melengkapi tugas lainnya. Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon izin agar
mahasiswa kami dapat diterima dan diberikan data di tempat yang Bapak/Ibu/Sdr. Pimpin.

Demikian surat ini kami buat agar bisa digunakan sebagaimana mestinya. Atas
perhatian dan kerjasamanya, kami sampaikan terima kasih.

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I,



Dr. Dra. Ni Made Suci, M. Si.
NIP. 196810291993032001



Balai
Sertifikasi
Elektronik

Catatan :

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BnE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

Lampiran 3 HASIL WAWANCARA

Jawaban wawancara Bersama Bapak Made Sadu (Owner Nyeduh Kopi)



1. Di nyeduh kopi ini sangat memanfaatkan potensi lokal yang ada disini, mungkin dari segi bahan makanan yang dimana kita memiliki kerja sama dengan petani lokal untuk mensuplai beras merah dan beras putih, dan juga para petani juga membudidayakan daun kalingidi yang akan kami gunakan sebagai pembungkus entil nya.
2. Sangat mempengaruhi apalagi dulu tempat kita ini sangat lah kecil, maksudnya fasilitas dulu tidak selengkap sekarang, dulu ga ada itu gazebo terus payung untuk berteduh. Dulu waktu pertama kali dibangunnya nyeduh kopi itu sangat menyatu dengan alam, dimana para wisatawan biasanya duduk lesehan sambil menikmati minuman dan makanan disini, tetapi karena sering hujan disini akhirnya saya membuat gazebo dan beberapa tempat untuk berteduh. Dan kalau untuk akses kesini memang sangat sulit ditemukan dikarenakan tidak banyak orang tau, apalagi jalan disini banyak yang lumayan rusak apalagi pada saat hujan, wisatawan sepi berkunjung.
3. Sumber daya manusia disini sangat lah penting bagi pengelolaan nyeduh kopi disini, saya disini juga hanya menerima karyawan domisili desa wongaya gede,

kenapa saya hanya menerima masyarakat lokal disini karena saya ingin membantu perekonomian disini serta mempermudah saya jika membutuhkan bantuan dalam operasional. Dan saya juga meminta ke pokdarwis untuk dicarikan masyarakat lokal yang mau diajak kerja dinyeduh kopi, untuk membantu operasional nyeduh kopi. Dan juga kita sangat terbantu oleh pokdarwis dalam membantu lalu lintas disini, dijaga area kebersihan parkirnya, maka dari itu kenapa saya bilang sangat penting dalam mendukungnya perkembangan nyeduh kopi ini.

4. mungkin dimulai dari hambatan yang pertama fasilitas yang belum memadai dari tempat parkir tempat duduk area yang masih terbilang terbatas, dan aksesibilitas yang terbilang ekstrim pada saat wisatawan berkunjung kesini karena jalan yang terbilang belum memadai, apalagi jika hujan pasti sepi pengunjung. Dan sekarang sudah banyak kompetitor, mereka menggunakan konsep yang sama, menjual produk yang sama, itu menjadi salah satu tantangan untuk kita juga, supaya terus berkembang kedepannya. Dan untuk pendukung, pasti dimulai dari masyarakat lokal yang membantu kita dari mulai berdirinya nyeduh kopi ini, dan juga kita memanfaatkan media sosial juga untuk memperkenalkan nyeduh kopi ini, dan untuk menemukan lokasi kita sudah terdaftar di google maps untuk membantu wisatawan yang ingin berkunjung. Media sosial sangat membantu kami karena Pas opening ada seribu orang yang datang, kami sampai kewalahan karena di luar dugaan kami juga.
5. Untuk ide jujur pertama memulai usaha ini sangat dadakan dan belum ada persiapan, pada pertengahan 2024 muncul ide untuk membuat cafe sederhana ini, dan saya membangun nyeduh kopi ini karena saya ingin menawarkan

kepada para wisatawan bahwa ada tempat kopi sederhana dengan pemandangan indah dan suasana yang asri pedesaan. Dan untuk konsep saya membangun Nyeduh Kopi ini karena saya ingin menawarkan kepada para wisatawan bahwa ada tempat minum kopi sederhana dengan pemandangan yang indah dan suasana yang asri di pedesaan.

6. Disini kita menjual entil khas desa wongaya gede, yang menggunakan beras merah dan putih yang dibungkus dengan daun kalingidi atau disebut nyelep, yang merupakan makanan tradisional disini, sekaligus kita juga ingin memperkenalkan budaya dan tradisi makanan di Desa Wongaya Gede ini. Dan makanan lainnya seperti bubur beras merah, lak-lak dan jajanan tradisional lainnya. Dan Untuk desain tempat disini kita membuat gazebo, yang seperti saya bilang tadi kita memanfaatkan bahan alami dalam membuat bangunan, dan untuk pelayanan disini kita menggunakan sistem cleaning area, fungsinya supaya para wisatawan tidak merasa terganggu oleh sampah-sampah di area tempat duduk maupun area sekitar lainnya. Selain itu kita memiliki pemandangan langsung gunung batukaru. Sehingga menjadi ciri khas yang kita punya.
7. Yang pertama kita akan menambahkan menu baru kami di nyeduh kopi, dan juga meningkatkan kualitas pelayanan. Disini saya juga sangat care terhadap pada follower kami di nyeduh kopi jadi ketika mereka tag ig kita di status ig mereka kita akan repost di instastory kita juga, repost gitu sebagai tanda kita menghargai kedatangan mereka dan juga kita selalu memberikan informasi terkait cuaca di nyeduh kopi apakah cerah atau hujan pasti kita repost di instastory.

8. Di Nyeduh kopi belum memiliki pengelolaan sampah, tetapi dulu sempat membuat biopori untuk pengelolaan sampah organik tetapi sudah kita tutup permanen dikarenakan untuk dijadikan area tempat duduk. Jadi untuk pengelolaan sampah sudah kami serahkan ke banjar amplas dan banjar sandan dari sampah organik dan sampah non-organik. Kalau untuk limbah cair seperti bekas cucian piring disini kita menggunakan captering jadi fungsinya seperti sepitank, sebagai penampung limbah cair dan jika sudah penuh akan datang mobil penyedot limbah cairnya seperti truk sedot wc gitu.
9. Untuk listrik disini terbilang sangat iri, dikarenakan kami jarang menggunakan listrik, listrik kita paling gunakan untuk charger tab kasir dan lampu saja, tetapi untuk lampu kita jarang hidupkan juga karena pencahayaan menggunakan cahaya matahari, jadi mungkin jika sudah agak gelap baru kita hidupkan, jadi terbilang sangat hemat. Dan untuk efisiensi air disini terbilang melimpah airnya, tetapi kita disini mendapatkan air sisa dari banjar amplas, jadi air sisa itu mata air pegunungan yang mengalir ke tandon banjar amplas lalu mengalir ke nyeduh kopi jadi air sisa itu jika masyarakat banjar amplas sudah tidak menggunakannya lagi, tapi disini kita juga mempunyai tandon untuk penyimpanan air bersih yang saya dapatkan dari banjar amplas. Jadi kalau untuk efisiensi air kita menggunakan tandon supaya tidak terlalu banyak air yang terus mengalir ke nyeduh kopi.
10. A). Untuk green action disini kita selalu menjaga kebersihan area disini, dan juga kita ada beberapa penanaman tanaman disini untuk memperindah dan sesuai dengan konsep saya tadi, dan juga disini kita memanfaatkan tempat sajian seperti daun pisang, tampah bambu. Dan kita disini melakukan pemilahan

sampah, jadi sampah anorganik dari botol plastic, pembungkus plastic dan sampah anorganik lainnya kita taruh dikarung dan setelah itu kita serahkan ke banjar amplas dan banjar sandan untuk mereka manfaatkan. Disini kan nyeduh kopi memiliki dua dapur operasional jadi dapur pada daerah sandan di kelola oleh banjar sandan, dan untuk sampah di nyeduh kopi di kelola oleh banjar amplas. Dan disini kita sangat meminimalisir penggunaan sampah plastic, dari 80% kita menggunakan pengemasan makanan contoh entil tadi dibungkus oleh daun kalingidi, terus kita manfaatkan daun pisang sebagai wadah sajian makanan pada jajan bali. dari alam dan 20% kita bahan tidak alami seperti botol plastic dan wadah kertas kita masih gunakan.

B). Untuk green food, disini kita menggunakan bahan baku organik dimana para petani menggunakan pupuk organik dari kotoran hewan. Dan seperti yang sudah saya jelaskan tadi kita juga menggunakan bahan lokal dari petani lokal disini.

C). Untuk donasi kita berikan ke banjar amplas dan sandan, saya disini sangat mendukung efektivitas kebersihan lingkungan disini dan saya juga mendukung proyek yang akan dibuat banjar amplas dan sandan dalam pembuatan tebung modern (biopori), dan saya melakukan donasi ini sekitar 150 ribu perminggu dari hasil pendapatan.

Jawaban wawancara Bersama Bapak agus putra artawan (kelian Banjar Sandan)



1. Iya, tetapi hanya sampah dari dapur operasional nya nyeduh kopi yang berada di banjar sandan, jadi sampah plastic,kardus,dan sampah lainnya kita yang ambil. Jadi sampah-sampah anorganik kita kumpulkan terlebih dahulu, setelah terkumpul nanti akan datang truk pengangkut sampah yang akan dibawa ke bank sampah wongaya gede, jadi sampah-sampah ini kita jual ke bank sampah dan akan di kelola oleh bank sampah wongaya gede.
2. Jadi donasi yang diberikan oleh nyeduh kopi, yang pastinya untuk mendukung kebersihan area disini, dan penggunaan uang ini kita gunakan dengan sebaik-baiknya. Kita juga membeli beberapa peralatan kebersihan seperti tempat sampah, sapu dan lain-lain.
3. Kalau dukungan pasti, sangat mendukung. Dari Masyarakat lokal disini membantu membuat makanan seperti enti, dan jajanan bali. Jadi kita memiliki kerja sama antara nyeduh kopi dengan Masyarakat lokal desa adat sandan.

Jawaban wawancara Bersama Bapak Andra (Klian Banjar Amplas)



1. Iya ada, nyeduh kopi sudah menyerahkan nya kepada saya dalam pengelolaan sampah organik dan anorganik, jadi untuk sampah anorganik saya juga bekerja sama dengan perbekel desa wongaya gede dikarenakan mereka mempunyai bank sampah sekaligus dapat mengelola sampah nya, dan untuk sampah organik rencana akan melakukan pembuatan biopori atau tebung modern cara pengelolaanya menggunakan EM4 untuk proses pengomposan atau fermentasi sampah organik. Dan sampah organik ini akan menjadi pupuk alami dan akan diberikan oleh para petani jika proyek ini sudah selesai.
2. Jadi untuk uang yang diberikan oleh nyeduh kopi, saya gunakan salah satunya dalam pembuatan biopori untuk pembuangan limbah organik dan tempat penyimpanan sampah anorganik, yang nanti akan di manfaatkan menjadi pupuk kompos dan untuk mempercepat pengomposan saya menggunakan EM4, dan untuk sampah anorganik, saya ada kerja sama dengan perbekel desa wongaya gede dalam pengelolaan sampah anorganik dikarenakan sudah adanya bank sampah, jadi pertama sampah di kumpulkan di banjar amblas, setelah itu akan ada mobil pengangkut dan akan di bawa ke bank sampah.
3. Kami sangat mendukung usaha nyeduh kopi, dimulai dari pengelolaan sampah. Dan juga disini ada ibu-ibu pkk untuk membantu mensuplai jajanan untuk dijual

oleh nyeduh kopi, jadi kita ada kerja sama antara nyeduh kopi dengan masyarakat disini.

Jawaban wawancara Bersama Bapak Nengah (Anggota Pokdarwis)



1. Kalau dari saya, seperti sekarang saya menjadi petugas keamanan parkir area nyeduh kopi, jadi saya mendapatkan pemasukan dari nyeduh kopi, dan kita disini juga ada nya dana punian seikhlas nya dari wisatawan untuk kebersihan area.
2. Kalau dukungan dari masyarakat lokal seperti membantu membuat jajan ringan gitu, dan apalagi kalau tanpa kami mungkin parkir ini akan berantakan dan jadi macet lalu lintas jalan disini. Maka dari itu kita dari masyarakat sangat mendukung dalam keberlanjutan nya nyeduh kopi ini.
3. menjaga parkir dan keamanan serta kenyamanan bagi para wisatawan dan kebersihan di area parkir, jadi kalau ada sampah kita langsung bersihkan, karena kembali ke tadi kita disini bertugas untuk menjaga keamanan dan kenyamanan untuk wisatawan.

Jawaban wawancara Bersama Bapak Wayan Suarta (Ketua Pokdarwis)



1. Untuk keterlibatan masyarakat lokal itu harus, apalagi nyeduh kopi ini memang saya beritahukan untuk menerima karyawan dari masyarakat lokal disini, supaya tidak adanya masalah keberlanjutan di lingkungan disini dan untuk produk pasti ada seperti mereka menjual entil yang merupakan makanan khas disini.
2. Kalau peran saya, yang pasti membantu untuk mencari bahan baku lokal untuk mereka juga, pemasok (supplier) beras merah dan beras putih, dan juga mencari karyawan yang merupakan dari daerah sini. Contoh yang ada disana para masyarakat lokal yang membantu lalu lintas disana adalah salah satu anggota pokdarwis disini, kalau adik lihat itu bukan pecalang tetapi anggota pokdarwis disini. Yang pasti kita hanya menginginkan wisatawan itu kenyamanan dan keamanan untuk para wisatawan. Dan nyeduh kopi ini pasti saya sangat pertahankan kenapa, karena mereka juga menjadi salah yang memperkenalkan daerah subak piak ini termasuk desa wongaya gede ini.
3. Kalau untuk itu ada anggota pokdarwis yang berjaga di daerah nyeduh kopi nya. Pastinya mereka selalu menjaga kebersihan area parkir dan juga jalan disana, supaya tidak ada sampah-sampah yang menumpuk disana atau wisatawan yang membuang sampah sembarangan.

Jawaban wawancara Bersama Kak Meri (karyawan Masyarakat lokal)



1. Kalau dari saya bisa mendapatkan pemasukan dan pekerjaan juga, jadi nyeduh kopi ini sangat bermanfaat bagi saya, apalagi rumah saya dekat sini juga, jadi tidak terlalu boros uang bensin.
2. Kalau dari kami, kami karyawan disini dan memang semua karyawan berasal dari desa wongaya gede, yang pasti dukung nya dari operasional nya nyeduh kopi ini supaya berjalan dengan lancar, dan disini kita juga menjaga kebersihan dan kenyamanan untuk para wisatawan, kalau dari kebersihan kita disini ada sistem keliling membersihkan area sekitar nyeduh kopi supaya tidak kotor dari sampah.
3. Yang saya bilang tadi kita para karyawan disini sangat menjaga kebersihan untuk kenyamanan para wisatawan dan menjaga kualitas nyeduh kopi ini.



Jawaban wawancara dengan kak krisna (wisatawan)

1. Pertanyaan: Apakah fasilitas umum terjaga kebersihan nya seperti area parkir, toilet dan area tempat duduk?

Jawaban: Iya sudah bersih, dan juga ada bapak pecalang yang membantu kebersihan area parkir.

2. Pertanyaan: Apakah kakak mengetahui bahwa sebagian pendapatan kafe di alokasikan untuk kegiatan lingkungan?

Jawaban: Kalau itu saya kurang tau, tetapi memang dari segi kebersihan di desa ini sudah sangat bersih menurut saya

3. Pertanyaan: Apakah nyeduh kopi menggunakan bahan lokal seperti kopi, bahan makanan, dll?

4. Jawaban: Iyaa sudah, karena dari bahan makanan disini khususnya entil terbuat dari beras merah dan putih jadi nyeduh kopi memanfaatkan nya dengan baik.

5. Pertanyaan: Apakah tanaman yang ditanam di sekitar area kafe menambah kualitas udara dan kenyamanan?

Jawaban: Iyaa sudah, karena disini banyak tanaman dan terjaga juga, dan itu juga salah satu alasan saya kesini, saya tertarik dengan kepala asrian tempat ini dan masih terjaga kebersihan nya.

6. Pertanyaan: Apakah penggunaan material pada pembuatan gazebo dan tempat teduh lainnya, mencerminkan ramah lingkungan dan eco building?

Jawaban: Iya, dikarenakan mereka menggunakan material dari alam.

7. Pertanyaan: Apakah pengemasan makanan/minuman terlihat ramah lingkungan?

Jawaban: Belum, karena beberapa masih menggunakan botol plastik dan wadah kertas

8. Pertanyaan: Apakah Pemanfaatan energi cahaya matahari dalam mengurangi penggunaan listrik. Contoh mengurangi pemasangan lampu di beberapa area

Jawaban: Iya sudah, karena jadi mengurangi penggunaan listrik

9. Pertanyaan: Apakah hidangan tradisional yang disajikan menggunakan bahan lokal dan organik.

Jawaban: Iyaa sudah, karena menggunakan beras merah seperti yang saya beli yaitu bubur beras merah nya.

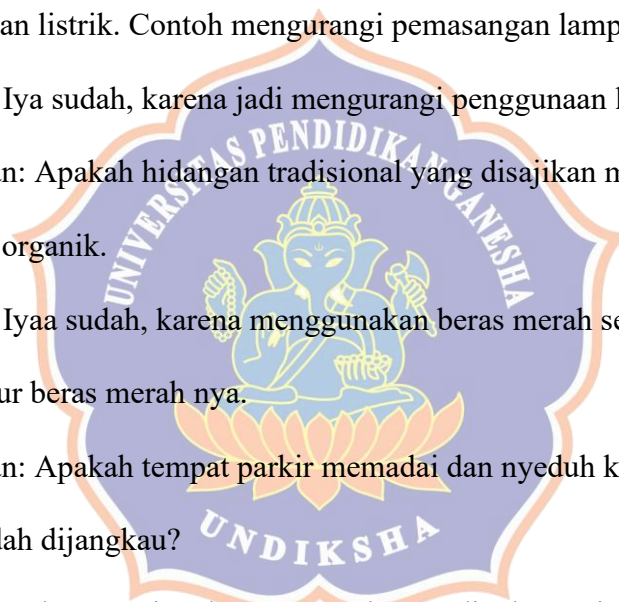
10. Pertanyaan: Apakah tempat parkir memadai dan nyeduh kopi berada di lokasi yang mudah dijangkau?

Jawaban: Kalau saya iya, karena rumah saya di tabanan jadinya mudah untuk kesini. Dan tempat parkir lumayan memadai juga diatur oleh pecalang disini

11. Pertanyaan: Apakah pelayanan yang diberikan mencerminkan profesionalisme? contoh melakukan kebersihan area.

Jawaban: Iya sudah ada beberapa karyawan yang melakukan kebersihan area disini, untuk mengambil sampah-sampah di meja.

12. Pertanyaan: Apakah informasi mengenai lokasi dan yang aktivitas ditawarkan nyeduh kopi terdapat di media sosial, dan gogle maps?



Jawaban: Iyaa, saya juga kesini karena dapat lihat di tiktok dan Instagram. Maka dari itu saya berkunjung kesini untuk melihat pemandangan yang bagus sambil ngopi santai.

Pertanyaan: Apakah makanan tradisional seperti entil, laklak dan jajan bali menambah daya tarik kunjungan?

Jawaban: Kalau dari saya ga terlalu, karena saya kesini untuk refreshing menikmati alam disini, nongkrong bersama teman-teman dan menikmati kopi.

Pertanyaan: Apakah akses menuju lokasi nyeduh kopi cukup mudah bagi pengunjung?

Jawaban: Kalau dari saya cukup mudah karena tidak terlalu jauh juga dari rumah saya.

13. Pertanyaan: Apakah menu yang ditawarkan kreatif dan sesuai karakter kuliner pedesaan?

Jawaban: Iyaa sudah karena hidangan yang saya liat di menu memang asli pedesaan di daerah sini, seperti entil, bubur beras merah dan laklak

14. Pertanyaan: Apakah pemandangan dan suasana di nyeduh kopi memberikan pengalaman baru dalam menikmati minuman dan makanan?

Jawaban: Iyaa, karena saya biasanya nongkrong di daerah Denpasar, Cafe-cafe modern gitu. Jadi ini pengalaman baru juga buat saya

15. Pertanyaan: Apakah konsep cafe yang menyatu dengan alam menjadi daya tarik utama?

Jawaban: Iyaa, karena saya memang mau kesini karena bisa melihat pemandangan gunung batu kara dan area persawahan nya.

16. Pertanyaan: Apakah desain bangunan berbahan bambu dan alang-alang memperkuat konsep eco building (bangunan ramah lingkungan)?

Jawaban: Iya sudah karena saya juga melihat gazebo dibawah, dan memang terbuat dari bahan yang ramah lingkungan.

17. Pertanyaan: Apakah secara keseluruhan anda puas dengan pengalaman berkunjung dengan nyeduh kopi?

Jawaban: Sangat puas, saya kesini sudah dua kali berkunjung di nyeduh kopi, karena suasana nya yang Asri dan yang ditawarkan makanan dan minuman nya juga work it yaa.

18. Pertanyaan: Apa saran Anda supaya Nyeduh Kopi menjadi cafe yang peduli lingkungan dan pengelolaan sampah?

Jawaban: Mungkin saran dari saya, dengan menggunakan tempat sampah anorganik dan organik, ada tulisannya gitu biar kita bisa buang sampah sesuai sampah yang kita buang.

19. Pertanyaan: Menurut Anda, apa yang bisa ditingkatkan oleh pihak pengelola untuk membuat lingkungan cafe lebih bersih dan ramah lingkungan?

Jawaban: Mungkin dengan pengurangan sampah plastik dan sekali pakai, dan menambah tulisan jagalah

