

---

## JEJAK RASA BALI UTARA : PERGULATAN DAN EKSISTENSI KOPI TRI SAKTI SINGARAJA 1980

Ni Luh Putri Wirautami

Magister Pendidikan Sejarah Universitas Sebelas Maret

Email: [wirautamiputri@gmail.com](mailto:wirautamiputri@gmail.com)

---

### Artikel info

#### Keywords:

*Taste, Coffee, North Bali*

**Abstract.** *This study aims to determine the taste of arabican coffee developed by the Dutch in northern Bali since the seventeenth century. This type of coffee was first imported from Malabar India to Batavia in 1696. In 1711, the Dutch trading partnership or VOC succeeded in exporting coffee cultivated from Java to the Netherlands. During the period 1725-1780, the VOC also managed to monopolize and dominate the world coffee trade. In northern Bali in particular, traces of arabica flavor that have been cultivated since the end of the XVII century are treated and preserved in the product Tri Sakti Singaraja coffee which was founded in 1980. Now it has changed its name to Buleleng Bali Coffee. The research method used is a historical research method consisting of Heuristics, Source Criticism / Verification, Interpretation and Historiography. The results showed that the competition in the trade business, especially coffee products in northern Bali, showed that the struggle and existence of the arabican coffee flavor traces that were treated and preserved through Tri Sakti coffee product by Ketut Metriwati was passed through a difficult process. In the midst of the onslaught of robusta coffee, Tri Sakti coffee remains loyal to arabican. The reason is, they want to keep traces of the historical coffee taste in the people of northern Bali. Even in the third generation, the traces of Arabica coffee taste remain strong even though it is enlivened by the presence of various coffee variants.*

**Abstrak.** *Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jejak rasa kopi arabika yang dikembangkan oleh orang-orang Belanda di Bali utara sejak abad XVII. Kopi jenis ini pertama kali didatangkan dari Malabar India ke Batavia pada tahun 1696. Pada tahun 1711, kongsi dagang Belanda atau VOC berhasil mengeksport kopi hasil budidaya tanah Jawa ke Belanda. Selama periode 1725-1780, VOC juga berhasil memonopoli dan mendominasi perdagangan kopi dunia. Di Bali utara khususnya, jejak rasa arabika yang dibudidayakan sejak akhir abad XVII dirawat dan diawetkan dalam produk Kopi Tri Sakti Singaraja yang didirikan pada tahun 1980. saat ini telah berubah nama menjadi Buleleng Bali Coffee. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode penelitian sejarah yang terdiri dari Heuristik, Kritik Sumber / Verifikasi, Interpretasi dan Historiografi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persaingan usaha dagang, khususnya produk kopi di Bali utara memperlihatkan pergulatan dan eksistensi tentang jejak rasa kopi arabika yang dirawat dan diawetkan melalui produk kopi Tri Sakti oleh Ketut Metriwati dilalui melalui proses yang sulit. Di tengah gempuran kopi varian robusta, kopi Tri Sakti tetap menjaga setia dengan arabika. Alasannya, mereka ingin menjaga jejak rasa kopi yang menyebar pada diri orang Bali utara. Bahkan hingga pada generasi ketiga sekalipun, jejak rasa kopi arabika tetap kuat meskipun diramaikan dengan hadirnya berbagai macam varian kopi.*

---

**Corresponden author:**

Email: [wirautamiputri@gmail.com](mailto:wirautamiputri@gmail.com)

## A. Pendahuluan

Bali merupakan salah satu provinsi yang berada di Indonesia yang terkenal akan pariwisata dan budayanya yang luar biasa. Bali juga memiliki alam yang sangat indah serta keadaan geografis yang sangat strategis. Salah satu daya tarik pulau Bali sebagai kawasan pariwisata terdapat pada keindahan alam berupa pantai pasir putih, danau, pegunungan, hutan lindung, sungai serta sawah hijau. Daya tarik utama wisatawan juga terletak pada faktor alam di Bali yang sangat subur terutama di Bali Barat dan Bali Utara.

Faktor penunjang pariwisata Bali yaitu penyediaan industri atau perdagangan lokal yang ada di sekitar destinasi wisata tersebut. Semakin banyak pariwisata maka semakin banyak pula industri-industri yang muncul. Perdagangan ini sebagai penunjang pariwisata Bali, karena setiap objek wisata pasti memiliki souvenir tersendiri. Hasil dari penjualan oleh - oleh ini nantinya sebagai penggerak pariwisata untuk masyarakat sekitar objek pariwisata tersebut yang akan merasakan dampaknya.

Melihat sektor alam dan sumber daya manusia yang memadai menjadikan beberapa daerah di Bali sebagai daerah yang subur dan penghasil komoditi - komoditi alam yang melimpah dan memiliki kualitas unggul seperti kakao, cengkeh, vanili dan kopi. Salah satu komoditi unggul di pulau Bali yaitu kopi. Penanaman kopi di Bali sedikit berbeda dibandingkan kopi lain di Jawa maupun Sumatera yang dipelopori oleh pemerintah kolonial Belanda.

Peran dari etnis Tionghoa dalam perdagangan Kopi di Kabupaten Buleleng sangat berpengaruh terhadap perekonomian terutama bagi masyarakat sekitar. Perdagangan kopi di Kota Singaraja yang mulai dilakukan sejak tahun 1985 telah memberikan dampak bukan hanya sosial tetapi juga ekonomi dengan dibukanya lapangan pekerjaan bagi masyarakat, yang di mana pekerja yang dipergunakan tenaga kerjanya

kebanyakan berasal dari Kota Singaraja. Perputaran Ekonomi yang terjadi juga menyebabkan stabilitas perekonomian yang terjadi di Kota Singaraja pada saat itu. Perputaran peredaran biji kopi dari Kintamani juga menjadi salah satu efek positif dari sirkulasi perdagangan dan pengolahan biji kopi yang dilakukan.

Produk Buleleng Bali *Coffee* merupakan hasil kolaborasi bersama petani lokal dan menggunakan biji kopi pilihan yang bersumber dari beberapa perkebunan kopi di Bali. Biji kopi ini dipilih dengan cermat dan diolah secara detail oleh petani lokal yang berpengalaman, sehingga setiap proses berisi cerita setiap musimnya dengan rasa dan aromatik yang khas. Buleleng Bali *Coffee* (UD. Tri Sakti).

## B. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian sejarah dengan pendekatan kualitatif. Adapun langkah-langkah penelitian ini meliputi: (1) Heuristik/Mencari Sumber Data, dengan langkah berikut: 1. Penentuan lokasi penelitian: Penelitian ini dilakukan di Kelurahan Banjar Jawa, Buleleng, 2. Teknik penentuan informan: Informan kunci dari penelitian ini adalah: Ibu Made Ratnadi Gotama (Anak dari Ketut Mentriwati perintis Kopi *Tri Sakti Singaraja* sekaligus pemilik kedua) dan Ibu Naomi Beatrice Christian (Cucu dari Ketut Mentriwati, Anak dari Made Ratnadi Gotama sekaligus pemilik industri kopi hingga saat ini), 3. Teknik pengumpulan data (teknik observasi, wawancara dan studi dokumen dan pustaka). (2) Kritik Sumber/Verifikasi, kritik sumber dilakukan dengan tujuan untuk menguji kebenaran/validitas dari sumber data yang sudah didapatkan. Tahapan yang dilakukan dalam proses kritik sumber dibagi menjadi dua tahapan, yaitu kritik internal dan kritik eksternal (3) Interpretasi, tahap penafsiran data dan fakta sejarah yang telah diperoleh. Penulis melakukan interpretasi dengan data yang didapat baik berupa wawancara dengan Made

Ratnadi Gotama dan Naomi Beatrice Christian. Melalui tahap interpretasi dapat dikatakan bahwa industri pengolahan kopi Tri Sakti mengalami perkembangan yang sangat pesat, hal ini dibuktikan semenjak surat ijin usaha dikeluarkan oleh Pemerintah Kabupaten Buleleng pada tahun 2018 dan juga mengikuti beberapa pameran festival di dalam maupun luar negeri. (4) Historiografi/ Penulisan Sejarah, merupakan cara penulisan sejarah dengan merangkai fakta-fakta menjadi kisah sejarah berdasarkan data-data yang telah dianalisa. Historiografi atau Penulisan Sejarah, dalam kegiatan penulisan sejarah, metode pada sejarawan akan menggunakan cara - cara untuk merokonstruksi peristiwa sejarah sehingga menjadi suatu cerita yang menggambarkan secara akurat yang benar - benar terjadi, kapan terjadi, dimana terjadi, siapa pelakunya, bagaimana kejadiannya serta mengapa terjadi (5W+1H) (Pageh, 2010: 2).

Dalam historiografi, untuk mempermudah klasifikasi dalam tulisan kajian sejarah, penulis membagi periodisasi dari Sejarah Industri Pengolahan Kopi *Tri Sakti Singaraja* menjadi beberapa periode: (1) 1980-1985, (2) 1985-1989, (3) 1990-2005, (4) 2015, (5) 2016-2018, (6) 2018.

### C. Pembahasan

#### 1. Sejarah Berdirinya Kopi Tri Sakti Singaraja

##### a) Periode 1980-1985 : Cikal Bakal Berdirinya Industri Kopi Tri Sakti

Industri Pengolahan Kopi Tri Sakti Singaraja dirintis oleh Ketut Metriwati yang tinggal di Banjar Jawa, Kota Singaraja, Kabupaten Buleleng. Metriwati adalah seorang pengepul dan penjual komoditi atau hasil alam Bali yang berupa cengkeh, biji kopi, vanili dan komoditi lainnya.

Dimulai sejak tahun 1980, Ketut Metriwati memulai usahanya ini untuk menjual hasil - hasil alam yang masih mentah tanpa ada proses pengolahan

lainnya. Seiring berjalannya waktu, selama 5 tahun menjual hasil alam tiba-tiba komoditi cengkeh mengalami kemerosotan dan akhirnya berhenti menjual komoditi - komoditi mentah.

Selanjutnya pada tahun 1985 Ketut Metriwati mulai beralih menjual bubuk kopi dengan Merk “Kopi Tri Sakti Singaraja”. Bahan dasar bubuk kopi tersebut berasal dari Desa Wanagiri, Pancasari dan Kintamani. (Wawancara Informan, Made Ratnadi Gotama : 14 Desember 2020).

##### b) Periode 1985-1989 : Hambatan dari Industri Kopi Tri Sakti

Pada tahun 1985 hingga 1989 merupakan titik terberat bagi Ketut Metriwati untuk merintis usaha tersebut. Memasuki dunia persaingan yang menjadikan produksi kopi lain semakin tinggi. Namun disisi lain berkat peran suami dari Ketut Metriwati yang bernama Gede Cahyadi Gotama yang membantu usaha ini serta handal dalam meracik produk kopi maupun produk minuman lainnya yang dijual bersama pada era tersebut hingga mampu menjajaki seluruh pasar Bali utara. (Wawancara Informan, Made Ratnadi Gotama : 14 Desember 2020).

##### c) Periode 1990 - 2005 : Industri Kopi Tri Sakti Diwariskan Kepada Putrinya

Selanjutnya pada tahun 1990 hingga 2005 Ketut Metriwati menunjuk anak perempuannya yaitu Made Ratnadi Gotama sebagai penerus usaha, baik secara kepemilikan dan perijinan. Pada masa itu adalah masa keemasan produk kopi Tri Sakti Singaraja merebah luas di Bali Utara hingga menjajaki seluruh Bali. Namun pada akhir 2005 Made Ratnadi Gotama sebagai generasi kedua memutuskan untuk melanjutkan usaha tersebut. Dikarenakan faktor usia Ketut Metriwati pada saat itu berusia 55 tahun, maka dari itu tidak memungkinkan untuk Ketut Metriwati mengontrol seluruh pekerjaan di dalam perusahaan pada saat itu.

Pada saat itu juga dengan mengambil keputusan yang sangat berat dari kedua pendiri untuk menutup aktivitas perdagangan tersebut dihentikan sejenak, dikarenakan adanya bisnis lain yang sangat mendesak dan berada di luar Bali. Pada akhirnya mulai tahun 2005 perdagangan Kopi Tri Sakti Singaraja vakum dan berhenti. (Wawancara Informan, Made Ratnadi Gotama : 14 Desember 2020).

**d) Periode 2015 : Transisi Pergantian Nama dan Bangkit Kembali**

Pada tahun 2015 proses perjalanan kopi Tri Sakti Singaraja mengganti nama produk menjadi “Buleleng Bali Coffee” yang dikenal saat ini, sedangkan nama Tri Sakti digunakan sebagai nama Usaha Dagang yaitu menjadi UD. Tri Sakti. Namun kemasan serta logo tetap digunakan seperti yang telah diterbitkan oleh pendiri sebelumnya dari tahun 1985. Hal ini dilakukan guna mudah dikenang dan diingat oleh penikmat kopi di era sebelumnya. (Wawancara Informan, Naomi Beatrice Christian : 14 Desember 2020).

**e) Periode 2016-2018 : Penambahan Produk Kopi di Era Kejayaannya**

Selanjutnya pada tahun 2016 penambahan 2 produk kemasan kopi baru yaitu *Buleleng Bali Coffee Premium Kintamani* dan *Buleleng House Blend*. Pada tahun 2017 juga terdapat penambahan produk kemasan kopi yaitu *Dadong Edition* kemasan coklat khusus oleh - oleh atau souvenir, produk ini sangat laku terjual banyak dan hak paten merk dagang kopi Tri Sakti Singaraja mulai kembali. Selanjutnya pada tahun 2018 memunculkan produk kemasan baru lagi yaitu *Peaberry Premium Coffee*. (Wawancara Informan, Naomi Beatrice Christian : 14 Desember 2020).

**f) Periode Akhir 2018 : Diterbitkan Perijinan Usaha**

Pada tahun 2018 ijin usaha keluar atas nama Naomi Beatrice Christian (anak dari Made Ratnadi Gotama dan

cucu dari Ketut Metriwati) sebagai generasi ketiga yang melanjutkan dan mengelola usaha “Buleleng Bali Coffee” hingga saat ini. Semakin banyaknya persaingan maka usaha ini memutuskan untuk terus gencar menambah produknya dan sampai sekarang Kopi Buleleng memiliki 5 jenis produk yang berbeda dari segi kemasan, bahan, harga serta rasanya. (Wawancara Informan, Naomi Beatrice Christian : 14 Desember 2020).

**2. Sistem Produksi dan Distribusi Kopi Tri Sakti Singaraja**

**a) Sistem Produksi Kopi Tri Sakti Singaraja**

Tri Sakti atau Buleleng Bali *Coffee* ini adalah sebuah Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang menjual kopi lokal bali dengan jenis robusta dan arabika. Kedua jenis tersebut memiliki perbedaan pada rasanya. Kopi robusta memiliki rasa yang lebih pahit, sedikit asam dan mengandung kafein yang lebih tinggi dengan jenis kopi lainnya. Sedangkan kopi arabika memiliki aroma dan cita rasa yang khas, tidak terlalu pahit dan cenderung lebih asam. Salah satu keunggulan yang dimiliki oleh Tri Sakti atau Buleleng Bali *Coffee* adalah pada proses produksinya yang menerapkan kualitas organik serta terbebas dari pestisida maupun bahan - bahan pengawet lainnya.

Di dalam Teori produksi menurut Walt Whitman Rostow bahwa pertumbuhan ekonomi dapat dibagi berdasarkan atas teknologi dan kemajuan produksi. Maka dari itu Industri Buleleng Bali Coffee masuk ke dalam kelompok kegiatan “Perekonomian Transisi” yang dimana pada masa perekonomian ini telah timbul adanya pemikiran tentang kegiatan yang digunakan untuk meningkatkan kesejahteraan para petani kopi sebagai sumber bahan baku utama dari sebuah industri pengolahan kopi. Oleh karena itu, masyarakat mulai mau menerima perubahan, baik dalam nilai, struktur, maupun teknologi.

Adapun beberapa alasan atau faktor UD. Tri Sakti memproduksi kopi dari tahun 1985 sampai saat ini yaitu sebagai berikut.

- 1) Pemilik industri saat ini lebih memilih untuk mencoba memproduksi bahan baku yang sudah ada dan disimpan dari awal pada saat memulai usaha.
- 2) Anak dan cucu dari Ketut Metriwati sudah diajarkan sejak kecil dalam hal pengolahan kopi sebagai ilmu yang turun temurun.
- 3) Terlihat pada saat Naomi Beatrice Christian lulus pada jenjang pendidikan sarjana, ia memilih untuk memperdalam ilmu kopi (pengenalan ilmu kopi) dengan mengikuti beberapa pelatihan.
- 4) Untuk mengetahui tingkat keberhasilan dalam memperdalam ilmu kopi, Naomi Beatrice Christian mencoba mempraktekkannya sendiri dengan menghabiskan 200 kg kopi dengan tujuan hingga sampai menemukan cita rasa yang sama seperti produk kopi pertama yang diproduksi oleh Ketut Metriwati.
- 5) Kesulitan ini dialami oleh anak dan cucunya karena peralihan alat produksi dari yang manual (tradisional) ke mesin (modern) dan pada akhirnya berhasil.

(Wawancara Informan, Naomi Beatrice Christian dan Made Ratnadi Gotama : 04 Juni 2022).

Ada 4 faktor produksi yang dikombinasikan untuk menghasilkan barang atau jasa yang kemudian akan dijual kepada konsumen yaitu sebagai berikut.

#### - Tanah atau Alam

Faktor produksi yang pertama adalah tanah atau alam, semua jenis produksi tentu saja berada di atas tanah / lahan dalam artian baik itu berupa gedung ataupun di alam terbuka berupa lahan pertanian. Tanah / lahan ditentukan harganya berdasarkan dari tingkat kesuburan dan lokasinya, semakin subur dan strategis sebuah lahan

maka harganya pula akan semakin mahal. Hal ini biasanya dikarenakan oleh dekatnya berbagai akses yang diperlukan di dalam tahap produksi nanti. Tanah strategis di perkotaan biasanya digunakan untuk perusahaan yang bergerak di bidang jasa ataupun industri. Misalnya pada sebuah perusahaan minuman teh kemasan, yang dimana tanah dan gedung digunakan untuk lokasi produksinya dan bahan bakunya berasal dari alam atau kebun tehnya langsung.

Buleleng Bali Coffee adalah industri pengolahan kopi bubuk / biji yang diproduksi oleh UD. Tri Sakti Singaraja. Industri ini berdiri diatas tanah dengan luas 1035 m<sup>2</sup> dan berada di tengah pusat kota Singaraja yang sangat strategis tepatnya di Kelurahan Banjar Jawa, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng-Bali. Industri ini memilih bahan baku berkualitas dan siap untuk diolah yang berasal dari beberapa perkebunan - perkebunan kopi di Bali maupun di luar Bali.

#### - Modal

Modal merupakan faktor produksi kedua yang mempunyai pengaruh kuat dalam mendapatkan produktivitas atau output, secara makro modal merupakan pendorong besar untuk meningkatkan investasi baik secara langsung pada proses produksi maupun dalam prasarana produksi, sehingga mampu mendorong kenaikan produktivitas dan output. (Husein Umar, 2000 : 17). Modal tidak hanya dalam bentuk uang tetapi bisa juga berupa barang - barang produksi misalnya mesin ataupun peralatan perusahaan lainnya. Dalam hal ini uang juga memberikan peranan penting bagi perusahaan industri terutama digunakan untuk pembelian bahan baku dan bahan habis pakai lainnya. Selain itu juga modal berupa uang juga digunakan untuk menggaji karyawan atau tenaga kerja, membeli mesin, dan peralatan produksi lainnya. Peran modal dalam sebuah perusahaan sangatlah vital atau penting, tanpa adanya modal atau uang yang

cukup sebuah perusahaan tidak akan bisa beroperasi.

#### - **Tenaga Kerja**

Sebuah industri tentunya pasti memiliki tenaga kerja / karyawan untuk menjalankan suatu perusahaan sehingga dapat menghasilkan barang dan jasa. Tanpa adanya tenaga kerja maka sebuah perusahaan tidak akan ada yang menjalankan sehingga tidak ada kegiatan produksi. Industri pengolahan Kopi Tri Sakti memanfaatkan tenaga manusia untuk menjalankan alat - alat produksi sehingga dapat menghasilkan berbagai jenis produk kopi yang siap untuk dipasarkan. Tenaga kerja yang ada di industri ini berasal dari Kota Singaraja dan juga ada yang berasal dari luar Kota Singaraja.

Analisis sumber daya manusia (tenaga kerja) pada UD. Tri Sakti Singaraja di bagi menjadi tiga fungsi dan tugas dalam memenuhi kebutuhan industri yaitu meliputi :

- 1) Bagian Produksi berfungsi dalam mengembangkan dan menjaga kualitas produksi yaitu : 1). Pengendalian mutu (Quality Control) bahan baku kopi hingga siap edar. 2). Managemen operational yaitu bertugas mengontrol keseluruhan produksi dari waktu ke waktu.
- 2) Bagian Marketing berfungsi dalam mengurus penjualan produksi sehari - hari termasuk pembuatannya.
- 3) Bagian Keuangan berfungsi dalam mencatat penjualan dan mengkomunikasikan rekapan laporan keuangan.

Berdirinya UD. Tri Sakti Singaraja ini tentunya sangat membawa dampak yang besar pada bidang ekonomi di masyarakat sekitar dengan adanya lapangan pekerjaan baru. Selain itu juga para petani - petani kopi akan ikut terbantu dengan dibelinya hasil panen mereka secara terus menerus sesuai dengan waktu produksi di industri tersebut. (Wawancara Informan, Naomi Beatrice Christian : 12 Januari 2022).

#### - **Kewirausahaan**

Faktor produksi yang terakhir yaitu kewirausahaan / pengusaha, didalam sebuah perusahaan tentu terdapat seorang pemilik dari perusahaan. Mereka adalah orang yang mengelola faktor alam, modal dan juga tenaga kerja. Tanpa keberadaan dari orang tersebut maka hasil alam tidak akan bisa menjadi barang yang bernilai jual.

Dalam menjalankan perusahaannya, UD. Tri Sakti Singaraja memiliki struktur tata kelola perusahaan Buleleng Bali Coffee mulai dari pemilik, pengurus, manager keuangan, manager marketing, manager pembelian, kepala gudang, manager produksi, divisi Research and Development (RnD) serta tenaga - tenaga ahli lainnya. (Wawancara Informan, Naomi Beatrice Christian : 12 Januari 2022).

#### **b) Sistem Distribusi Kopi Tri Sakti Singaraja**

Tri Sakti atau Buleleng Bali Coffee adalah sebuah perusahaan industri pengolahan kopi yang tentunya memerlukan proses dalam pengiriman atau pemasaran produk kepada para konsumen. Pemasaran atau distribusi merupakan kegiatan penyaluran hasil produksi ke konsumen guna memenuhi kebutuhan manusia. Pemasaran atau distribusi dilakukan secara langsung yang dimana proses penyaluran barang secara langsung dari produsen ke konsumen tanpa harus menggunakan jasa perantara (perusahaan distribusi).

Di dalam Teori pendistribusian menurut Karl Bucher bahwa pendistribusian barang dari produsen kepada konsumen merupakan dasar bagi Karl Bucher dalam membagi tahap - tahap pertumbuhan ekonomi. Maka dari itu Industri Buleleng Bali Coffee masuk ke dalam kelompok kegiatan “Rumah Tangga Kota” yaitu perekonomian kota yang terdiri atas suatu kota dengan desa - desa di sekitarnya yang terjalin hubungan perdagangan.

### C. Penutup

#### Kesimpulan

Sejarah Industri Kopi Tri Sakti Singaraja berdiri dipengaruhi oleh beberapa fakto produksi yaitu meliputi alam, bahan baku, alat produksi, tenaga kerja dan pengusaha. Berdirinya industri ini mulai tahun 1985 yang sangat memberikan pengaruh besar dari berbagai bidang ekonomi dan sosial di masyarakat. Industri yang didirikan oleh Ketut Metriwati lahir dari etnis Tionghoa yang memberikan pengaruh terhadap ekonomi kota Singaraja khususnya pada masa itu, mulai tahun 1985 Ketut Metriwati merintis bisnis ini. Dimulai dari tahun 1980 dengan hanya menjual hasil alam yang masih mentah berupa cengkeh, kopi dan lainnya. Seiring berjalannya waktu lima tahun kedepan pada tahun 1985 Ketut Metriwati mulai menjual kopi bubuk dengan merk Kopi Tri Sakti Singaraja dengan bahan dasar berasal dari beberapa daerah di Bali meliputi Kintamani, Pancasari, Wanagiri dan lain sebagainya. Selanjutnya pada tahun 1990 usaha ini Ketut Metriwati serahkan kepada anak perempuannya yaitu Made Ratnadi Gotama. Selanjutnya pada tahun 2015 merk kopi ini berganti dari awalnya bernama Kopi Tri Sakti Singaraja menjadi Kopi Buleleng dan mengalami perkembangan yang pesat hingga ijin resmi keluar pada tahun 2018 dan berpindah tangan yang diserahkan kepada Naomi Beatrice Christian (cucu Ketut Metriwati), pada masa ini mengalami kemajuan yang pesat dengan banyaknya jenis produk kopi yang kreatif dan inovatif untuk memikat para penikmat kopi.

Sistem Produksi dari UD. Tri Sakti Singaraja yaitu dengan melihat 4 faktor industri yaitu meliputi tanah / alam, modal, tenaga kerja dan kewirausahaan / pengusaha. (1) Tanah / alam, industri ini berdiri di atas lahan dengan luas 1035 m<sup>2</sup> yang berada di tengah pusat kota Singaraja, Kelurahan Banjar Jawa. (2) Modal yaitu berupa uang, bahan baku dan alat produksi. Modal berupa uang yang dimiliki oleh UD. Tri Sakti yaitu

sebesar Rp 82.200.000,-. Selanjutnya modal berupa bahan baku yaitu dihasilkan dari beberapa daerah subur di Bali maupun luar Bali seperti Kintamani, Munduk, Pupuan, Plaga, Jember, Ijen dan beberapa daerah lainnya. Kopi yang diproduksi yaitu jenis biji kopi arabika, robusta dan peaberry, hingga saat ini UD. Tri Sakti sudah memproduksi kurang lebih 5 merk kopi. Selanjutnya modal berupa alat produksi antara lain *Container* dan *Trolley*, Mesin *Roasting*, Timbangan digital, Mesin *packaging/sealer* serta Stempel kode produksi / *expired*. (3) Tenaga Kerja, industri ini mempekerjakan 5 karyawan dengan pembagian tugasnya masing - masing meliputi bagian produksi, bagian marketing dan bagian keuangan. (4) Kewirausahaan / Pengusaha, seorang pengusaha harus memiliki kemampuan dalam menangkap peluang sehingga produk - produk yang dihasilkan tidak sama dengan produk lainnya, disinilah dibutuhkan sisi kreativitas dari sebuah industri. Sistem Distribusi / pemasaran dilakukan pendistribusian secara langsung dari industri ke konsumen (toko oleh - oleh, market, warung, mall dan lainnya). Strategi promosi yang dilakukan yaitu dengan media cetak (kartu nama, brosur, postcard) dan digital (instagram, shopee, tokopedia). Selain itu juga promosi dilakukan dengan mengikuti berbagai pamaeran / festival yang diadakan di dalam maupun luar negeri.

#### Daftar Pustaka

- Abduh, Yusuf. 2018. *Biorefinery Kopi*. Bogor: Pusat Penelitian Biosains dan Bioteknologi.
- Abdullah, Taufik, Abdurrachman Surjomihardjo. 1985. *Ilmu Sejarah dan Historiografi Arah dan Perspektif*. Jakarta: Gramedia.
- Al. Faruq, Ubaid, dkk. 2017. *Sejarah Teori-Teori Ekonomi*. Tangerang Selatan: Universitas Pamulang Press.

- Buku Analisis Pasar Wisatawan Nusantara Tahun 2018 oleh Dinas Pariwisata Provinsi Bali.
- Daliman. 2015. *Metode Penelitian Sejarah*. Yogyakarta : Ombak.
- Fadhilah, Afrizal. 2013. *Definisi dan Pengertian Industri*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Jailani, Syahrani dan Abdul Hamid. 2016. *Pengembangan Sumber Belajar Berbasis Karakter Peserta Didik (Ikhtiar optimalisasi Proses Pembelajaran Pendidikan Agama Islam (PAI))*. Jambi: Jurnal Pendidikan Islam.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). *Industri*. Diakses dari <https://www.google.com/amp/s/kbbi.web.id/industri.html>. Pada tanggal 30 Juli 2021.
- Kartodirdjo, Sartono. 2014. *Pendekatan Ilmu Sosial Dalam Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: Ombak.
- Kasmir. 2014. *Kewirausahaan*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Kompas.com. 2020. *Metode Penelitian Sejarah*. Pada tanggal 03 Januari 2021.
- Mansururi Fadli, Ainur, dkk. 2014. *Efektifitas Distribusi Fisik dalam Meningkatkan Penjualan*. Malang: Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya.
- Pageh, I Made. 2010. *Metodologi Sejarah Dalam Perspektif Pendidikan*. Singaraja : Fakultas Ilmu Sosial Universitas Pendidikan Ganesha.
- Pageh, I Made. 2010. *Metodologi Sejarah Dalam Perspektif Pendidikan*. Denpasar : Pustaka Larasan.
- Pageh, Made I. 2020. *Content Design: E-Learning Module For Study On Cultural Tourism Information Systems Based On Local Wisdom*. Diakses dari <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1742-6596/1516/1/012037/pdf>. Pada Tanggal ; 04 Juni 2022.
- Sjamsuddin, Helius. 2007. *Metodologi Sejarah*. Yogyakarta: Ombak.
- Supardan, Dadang. 2017. *Pengantar Ilmu Sosial Sebuah Kajian Pendekatan Struktural*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tri Pamungkas, Pradono. 2011. *Pengaruh Modal, Kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) dan Promosi terhadap Pemberdayaan UMKM (Studi Kasus pada Pemilik Usaha di Sekitar Pasar Babadan, Ungaran)*. Semarang : Fakultas Ekonomi - Universitas Pandanaran.
- Umar, Husein. 2020. *Riset Pemasaran dan Prilaku Konsumen*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wasino dan Endah Sri Hartatik. 2018. *Metode Penelitian Sejarah Dari Riset Hingga Penulisan*. Yogyakarta: Magnum Pustaka Utama.