

ABSTRAK

Baiq Lilik Ermayani 2024. Pengembangan minuman kopi dengan Teknik Gastronomi Molekuler. TUGAS AKHIR. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing Hendri Yadi Saputra, S.Tr,Par., MBA.CHE & Dewa Made Dirga, M.MPar.

Penelitian ini mengangkat tema inovasi dalam pengembangan minuman kopi menggunakan teknik gastronomi molekuler dalam konteks pariwisata gastronomi modern. Di era saat ini, wisatawan semakin mencari pengalaman kuliner yang unik, dan gastronomi molekuler menawarkan potensi untuk menciptakan pengalaman sensorik yang baru dan menarik. Fokus utama penelitian adalah pengembangan minuman kopi dengan metode *Spherification*, salah satu teknik gastronomi molekuler yang mengubah struktur bahan makanan menjadi gelembung dengan lapisan luar padat dan bagian dalam cair. Penelitian dilakukan di Politeknik Pariwisata Lombok dengan melibatkan persiapan pengembangan seperti penyusunan resep dan penggunaan alat khusus seperti timbangan, cetakan silikon, dan blender. Proses pengembangan melibatkan kombinasi bahan seperti kopi, air mineral, sodium alginate, dan calcium lactate untuk menciptakan varian tekstur dan tampilan minuman yang optimal. Evaluasi produk dilakukan melalui uji organoleptik yang melibatkan panelis ahli dan umum untuk menilai aspek tampilan, dan pengalaman saat mengonsumsi minuman tersebut. Hasil percobaan menunjukkan variasi dalam hasil akhir minuman dengan penyesuaian yang dilakukan dari satu percobaan ke percobaan berikutnya. Respon dari masyarakat diharapkan dapat memberikan masukan yang berharga untuk pengembangan lebih lanjut dari minuman ini dalam mendukung industri pariwisata dan kuliner, serta memperluas pemahaman tentang aplikasi gastronomi molekuler dalam konteks pengolahan kopi secara kreatif dan inovatif.

Kata kunci: Gastronomi, pengembangan, Minuman, Kopi.

ABSTRACT

Baiq Lilik Ermayani 2024. Development of Coffee Beverages Using Molecular Gastronomy Techniques. FINAL ASSIGNMENT. Lombok Tourism Polytechnic. Advisor: Hendri Yadi Saputra, S.Tr,Par., MBA.CHE & Dewa Made Dirga, M.MPar.

This research focuses on innovation in developing coffee beverages using molecular gastronomy techniques in the context of modern gastronomic tourism. In today's era, tourists increasingly seek unique culinary experiences, and molecular gastronomy offers potential to create new and exciting sensory experiences. The primary focus of the research is on developing coffee beverages using the Spherification method, a molecular gastronomy technique that transforms the food material's structure into bubbles with a solid outer layer and liquid interior. The study was conducted at the Lombok Tourism Polytechnic, involving preparation steps such as recipe formulation and the use of specialized equipment like scales, silicone molds, and blenders. The development process includes combining ingredients such as coffee, mineral water, sodium alginate, and calcium lactate to create optimal variations in texture and appearance of the beverage. Product evaluation involves sensory tests with expert and general panels to assess aspects of appearance, and consumption experience. Experiment results demonstrate variations in the final beverage, with adjustments made from one trial to the next. Community feedback is expected to provide valuable input for further development of this beverage to support the tourism and culinary industries and broaden understanding of molecular gastronomy applications in creatively and innovatively processing coffee.

Keywords: Gastronomy, development, Beverage, Coffee.