

ABSTRAK

I MADE ARDIP WIRAWAN. 2024. Pengembangan produk colobrew menggunakan perpaduan bahan rempah jahe dan cengkeh kering. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Mandra, S.Par.,M.MPar & Rizda Endean Ngoluanta Batubara M.Pd.

Coldbrew Coffee adalah salah satu cara seduh dengan durasi perendaman terlama. Kopi dan air umumnya direndam bersama-sama selama 8 hingga 12 jam. Biasanya selama direndam, wadah yang berisi *coldbrew* diletakkan di lemari pendingin. Proses ini akan menghasilkan cita rasa yang unik, manis dan tingkat keasaman yang rendah. Tujuan peneliti dalam pengembangan produk colobrew menggunakan perpaduan bahan rempah jahe dan cengkeh kering ini, agar peneliti mengetahui proses pembuatan dan mengetahui rasa, aroma dan tampilan. Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif yakni studi kasus yang menggunakan observasi kuesioner. Populasi dan sampel untuk Tugas Akhir ini peneliti berfokus terhadap panelis ahli yang benar-benar sudah berpengalaman dalam bidang kopi (*Barista*) dan beberapa masyarakat umum (awam) yang tidak memiliki pengetahuan dalam bidang kopi. Teknik pengumpulan data pada Tugas Akhir ini menggunakan teknik observasi, dokumentasi, dan google form untuk kuesioner yang diberikan kepada panelis. Teknik analisis data yang di gunakan penulis yaitu dengan metode observasi dan kuesioner. Peneliti melakukan uji coba sebanyak 2 (dua) kali untuk menemukan dan memastikan rasa, aroma dan tampilan yang diinginkan peneliti. Proses pembuatan pengembangan produk *coldbrew* ini sudah sesuai tata cara atau standar yang berlaku. Aroma dan rasa memperoleh penilaian 83%, penilaian tampilan memperoleh 80% , dan untuk penilaian produk memperoleh 74%.

Kata kunci : kopi dan rempah

ABSTRACT

I MADE ARDIP WIRAWAN. 2024. *Development of colobrew products using a combination of ginger spices and dried cloves. Lombok Tourism Polytechnic. Supervisors: Mandra, S.Par., M.MPar & Rizda Endean Ngoluanta Batubara M.Pd.*

Coldbrew Coffee is one of the brewing methods with the longest soaking duration. Coffee and water are generally steeped together for 8 to 12 hours. Usually, while soaking, the container containing the cold brew is placed in the refrigerator. This process will produce a unique, sweet taste and low acidity level. The researcher's aim in developing colobrew products using a combination of ginger spices and dried cloves is so that researchers know the manufacturing process and know the taste, aroma and appearance. This research method uses a qualitative method, namely a case study that uses questionnaire observation. The population and sample for this final assignment, the researcher focuses on expert panelists who are truly experienced in the field of coffee (Baristas) and some general public (laymen) who have no knowledge in the field of coffee. The data collection technique in this final assignment uses observation, documentation and Google form techniques for the questionnaire given to the panelists. The data analysis technique used by the author is observation and questionnaire methods. The researcher conducted trials 2 (two) times to find and confirm the taste, aroma and appearance that the researcher wanted. The process for developing coldbrew products is in accordance with applicable procedures or standards. The aroma and taste received an assessment of 83%, the appearance assessment obtained 80%, and the product assessment obtained 74%.

Keywords: coffee and spices