

## ABSTRAK

**PAHMI AWALI. 2024** Kreasi Minuman Berbahan Dasar kopi. Tugas Akhir Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Rizda Endean Ngoluanta Batubara, M.PD & Muhammad Satrio S.Tr,Par., M.B.A

Kopi, minuman hasil olahan biji kopi, telah menjadi bagian dari kehidupan manusia di berbagai belahan dunia. Lebih dari sekedar minuman, kopi memiliki sejarah panjang, kekayaan budaya dan kompleksitas rasa yang memikat para penikmatnya, kopi telah menjelma menjadi bahan dasar berbagai minuman yang kreatif dan inovatif. Dari berbagai macam olahan minuman kopi peneliti memanfaatkannya dengan mencampurkan beberapa bahan seperti sirup stroberi, sirup lemon, sirup mawar dan tambahan lemon kering sebagai *garnish*. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui rasa, aroma dan tampilan yang dihasilkan dari kreasi minuman berbahan dasar kopi. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode penelitian kuantitatif yakni studi kasus dengan cara observasi dan wawancara yang mengambil sampel dari sejumlah populasi dan menggunakan form kuesioner sebagai alat utama dalam pengumpulan data uji organoleptik, populasi dan sampel yang digunakan oleh peneliti adalah 13 panelis dengan kriteria 2 panelis ahli yang sudah berpengalaman di bidang *hospitality* khususnya barista dan 11 orang panelis umum untuk memberikan tanggapan terkait dengan hasil uji produk kreasi minuman berbahan dasar kopi. Teknik pengumpulan data dalam tugas akhir ini yaitu dengan melakukan observasi, dokumentasi dan form kuesioner skala likert yang diberikan kepada panelis.

Hasil penelitian kreasi minuman berbahan dasar kopi dengan metode *shaking*, metode ini dilakukan dengan mencampurkan semua bahan yang sudah di siapkan dengan mengkocok minuman sedikit lama agar semua bahan dapat tercampur rata dan menghasilkan cita rasa dan tampilan sesuai yang diinginkan. Produk yang peneliti gunakan untuk dijadikan objek penelitian adalah hasil dari uji coba ke dua, dikarenakan hasilnya sudah sesuai berdasarkan jawaban panelis ahli dan panelis umum untuk dijadikan resep pada penelitian Tugas Akhir ini.

**Kata kunci :** Kreasi Kopi, Uji Organoleptik, Pengolahan Kopi

## **ABSTRACT**

**PAHMI AWALI. 2024** *Coffee-Based Beverage Creations. Final Project of Lombok Tourism Polytechnic. Mentor: Rizda Endean Ngoluanta Batubara, M.PD & Muhammad Satrio S.Tr,Par., M.B.A*

Coffee, a beverage made from coffee beans, has become a part of human life in various parts of the world. More than just a drink, coffee has a long history, The richness of culture and the complexity of flavors that captivate its connoisseurs, coffee has become the basis for a variety of creative and innovative drinks. From various processed coffee drinks, researchers took advantage of it by mixing several ingredients such as strawberry syrup, lemon syrup, rose syrup and the addition of dried lemon as a garnish. The purpose of this study is to determine the taste, aroma and appearance produced from the creation of coffee-based drinks. The research method used is a quantitative research method, namely a case study by means of observation and interviews that take samples from a number of populations and use a questionnaire form as the main tool in collecting organoleptic test data, The population and sample used by the researcher were 13 panelists with the criteria of 2 expert panelists who are experienced in the field of hospitality, especially baristas and 11 general panelists to provide responses related to the test results of coffee-based beverage creation products. The data collection technique in this final project is by conducting observations, documentation and a likert scale questionnaire form given to the panelists.

The results of research on the creation of coffee-based drinks with the shaking method, this method is carried out by mixing all the ingredients that have been prepared by shaking the drink for a little longer so that all ingredients can be mixed well and produce the desired taste and appearance. The product that the researcher uses as the object of research is the result of the trial second, because the results are appropriate based on the answers of expert panelists and general panelists to be used as a recipe for this Final Project research.

**Keywords:** *Coffee Creation, Organoleptic Test, Coffee Processing*