

INOVASI PEMBUATAN KOPI MENGGUNAKAN METODE PROSES PASCA PANEN *HONEY HULLED*

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi Pada
Program Diploma III



Oleh:

RADITYA BANDHAWANA NUGRAHA

Nomor Induk : 201822810

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

**BANDUNG
2021**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : RADITYA BANDHAWANA NUGRAHA
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 03 MEI 2000
NIM : 201822810
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“**INOVASI PEMBUATAN KOPI MENGGUNAKAN PROSES PASCA PANEN HONEY HULLED**” ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 2 Juli 2021

Yang membuat pernyataan,




RADITYA BANDHAWANA.N

NIM : 201822810

LEMBAR PENGESAHAN

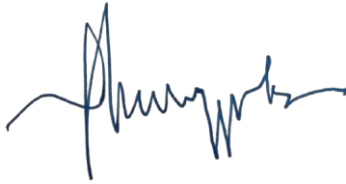
JUDUL ~~SKRIPSI~~ / ~~PROYEK AKHIR~~ / TUGAS AKHIR

**“INOVASI PEMBUATAN KOPI MENGGUNAKAN METODE PASCA
PANEN *HONEY HULLED*”**

NAMA : RADITYA BANDHAWANA NUGRAHA
NIM : 201822810
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 2 Juli 2021

Pembimbing I,



Ignatius Purwanggono, S.Sos.,M.AP
NIP.19560720 199203 1 001

Bandung, 2 Juli 2021

Pembimbing II,



Dr. Heru Rivadi, MM.Par
NIP.19660122 199603 1 001

Bandung, 2 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala Bagian Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom S.Sos.,M.Sc
NIP. 19730202 200701 2 002

Bandung, 2 Juli 2021

Menyetujui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 1995503 1 001

KATA PENGANTAR

Puji serta Syukur yang tak terhingga penulis panjatkan kepada hadirat Allah SWT atas ijin, karunia serta rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang mana merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul, **“INOVASI PEMBUATAN KOPI MENGGUNAKAN METODE PROSES PASCA PANEN *HONEY HULLED* “**.

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada beberapa pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan tugas akhir ini, yaitu :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan, di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan merangkap juga sebagai pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktu untuk membimbing serta mengkoreksi dan memberikan ide dalam penyelesaian tugas akhir ini.

5. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos, M.AP. selaku pembimbing I yang mana telah meluangkan waktunya untuk membimbing penulis serta memberikan motivasi dan masukan kepada penulis.
6. Seluruh dosen serta jajaran staff dan pengajar khususnya pada Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Kepada Hari Nugraha selaku ayah kandung penulis dan Erviana Herawati selaku ibu kandung penulis yang selalu memberikan bantuan materil yang tak terhingga agar penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh teman – teman MTH 6B angkatan 2018 dan kerabat dekat penulis yang selalu mendukung serta memotivasi penulis sampai Tugas Akhir ini selesai.
9. Kepada seluruh pihak yang tidak bisa penulis ucapkan satu persatu terimakasih atas bantuan dan dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini.

Dengan seluruh kerendahan hati serta kesadaran penulis bahwa masih terdapat beberapa hal yang mungkin kurang berkenan dikarenakan pengetahuan dan pengalaman penulis yang masih terbatas, sehingga memungkinkan adanya kekurangan ataupun ketidaksempurnaan dalam penulisan usulan penelitian ini. Untuk itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang dapat membangun supaya dapat menciptakan hasil yang lebih baik dalam penulisannya. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bandung, Juli 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR DIAGRAM KUESIONER	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	11
C. Tujuan Penelitian	11
D. Manfaat Penelitian	12
E. Metode Penelitian	12
F. Penegasan Istilah	13
BAB II LANDASAN TEORI	16
A. Tinjauan Umum Produk.....	16
1. Pengertian Produk	17
2. Bahan Produk Kopi.....	18
3. Peralatan yang Digunakan	21
4. Tahapan atau Proses Pembuatan	24
5. Kualitas Kopi <i>Honey Hulled</i>	29
6. Faktor yang mempengaruhi kualitas produk	29
7. Penilaian Organoleptik	30
8. Penentuan Panelis	31
B. Tinjauan Penyajian atau Kemasan	35
1. Pengertian Penyajian atau Kemasan	35
2. Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan	36
3. Syarat - Syarat Penyajian atau Kemasan	36
C. Tinjauan Perhitungan Biaya	36
1. Perhitungan Biaya	36
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN	38
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	38

1. Formulasi Resep	38
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen	39
3. Hasil Kualitas Produk	40
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Inderawi	47
5. Karakteristik Panelis	47
6. Penilaian Panelis	47
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian atau Kemasan	48
1. Alat dan Bahan yang digunakan	48
2. Waktu dan Suhu Penyajian	48
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya	49
1. Perhitungan Biaya	49
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagian Ceri Kopi.....	3
2. Mesin Penggiling Kopi	21
3. Mesin Penyangraian Kopi	21
4. <i>Electric Grinder</i>	22
5. <i>Coffee Cup</i>	22
6. <i>Digital Scale</i>	22
7. <i>Kettle</i>	23
8. <i>Coffee Thermometer</i>	23
9. <i>Spoon</i>	23
10. <i>Electric Stove</i>	23
11. Proses Pemetikan	24
12. Proses Pemetikan	24
13. Proses Penggilingan	24
14. Proses Penjemuran	25
15. Proses Penjemuran Kedua Setelah Tahap <i>Wet-Hulling</i>	25
16. Proses Memasukkan <i>Green Bean Honey Hulled</i>	26
17. Proses Pengecekan <i>Green Bean Honey Hulled</i>	26
18. Proses Perubahan <i>Green Bean Honey Hulled</i>	26
19. Proses <i>Resting</i> Biji Kopi <i>Honey Hulled</i>	27
20. Persiapan Alat dan Bahan	27
21. Proses Penimbangan Kopi	27
22. Proses Menghaluskan Kopi	28
23. Proses Memanaskan Air	28
24. Proses Memasukkan Bubuk Kopi	28
25. Proses Penyeduhan Kopi	28
26. Penyajian Kopi <i>Honey Hulled</i>	29

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Minat Para Konsumen Kopi Terhadap Jenis Kopi di Kota Bandung.....	9
2. Kandungan Gizi Biji Kopi Arabika	19
3. Kandungan Gizi Air Mineral	20
4. Peralatan untuk Pembuatan Kopi <i>Honey Hulled</i>	21
5. Tahap Proses Pasca Panen atau Fermentasi Kopi <i>Honey Hulled</i>	24
6. Tahap <i>Roasting</i> dari Kopi <i>Honey Hulled</i>	26
7. Tahap Penyeduhan Kopi <i>Honey Hulled</i>	27
8. Skor Kuesioner	32
9. Kriteria Uji Inderawi	32
10. Harga Pasar (<i>Market Price</i>)	36
11. Biaya Bahan Baku Kopi Pasca Panen <i>Honey Hulled</i>	36
12. Biaya Bahan Baku Kopi Pasca Panen <i>Honey</i>	37
13. Biaya Bahan Baku Kopi Pasca Panen <i>Semi-washed</i>	37
14. Resep Kopi Pasca Panen <i>Honey Hulled</i>	38
15. Resep Kopi Pasca Panen <i>Honey</i>	39
16. Resep Kopi Pasca Panen <i>Semi-washed</i>	39
17. Tanggapan Panelis Terlatih Terhadap <i>Sample A</i>	40
18. Tanggapan Panelis Terlatih Terhadap <i>Sample B</i>	41
19. Tanggapan Panelis Terlatih Terhadap <i>Sample C</i>	42
20. Tanggapan Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Sample A</i>	43
21. Tanggapan Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Sample B</i>	44
22. Tanggapan Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Sample C</i>	45
23. Biaya Bahan Baku Pembuatan Produk Kopi	49

DAFTAR DIAGRAM KUESIONER

Diagram	Halaman
1. Kuesioner 1	7
2. Kuesioner 2	8
3. Kuesioner 3	8
4. Kuesioner 4	8
5. Kuesioner 5	9

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuesioner Panelis	56
2. CV Panelis Terlatih	58
3. Biodata Penulis	62

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R., & Waysima. (2010). *Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi 1*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Agusman, A. (2013). *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Anwar, S. (2009). *Pemahaman Individu, Observasi, Checklist, Interview, Kuesioner dan Sosiometri*. Yogyakarta : Pustaka Belajar.
- Arikunto. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT.Rineka Cipta.
- Hasan, A. (2005). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional Balai Pustaka.
- James, H. (2014). *The World Atlas of Coffee*. London: Mitchell Beazley.
- James, H. (2018). *The World Atlas of Coffee Vol.2*. London: Mitchell Beazley.
- Jessica, E. (2017) *Craft Coffee: A Manual: Brewing a Better Cup at Home*. Chicago: Agate Surrey.
- Kementrian Pertanian. (2018). *Konsumsi Kopi Nasional (2016-2021)*. Retrieved from databoks.katadata.co.id:
<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/07/31/2021-konsumsi-kopi-indonesia-diprediksi-mencapai-370-ribu-ton>
- Kodoatie, Robert J., Roestam, S. (2010) *Tata Ruang Air*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta
- Len, B. (2020). *The Coffee Roaster's Handbook*. California: Rockridge Press.
- Maxwell, C.D. (2017). *The Coffee Dictionary*. London : Mitchell Beazley.
- Otten (2014, Juni 2). *Cara Menyeduh Kopi Yang Benar*. Retrieved from majalah ottencoffee : <https://majalah.ottencoffee.co.id/cara-menyeduh-kopi-yang-benar/>
- Pudji, R. (2012). *Kopi Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Scott, R. (2014). *The Coffee Roaster's Companion*. London: Scott Rao.
- Toby, S. (2011). *Coffee Trails*. Australia: Toby Smith.

Lexy, J.M. (1991). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

William, H.U. (2010). *All About Coffee*. Egypt: Library of Alexandria.

Yulin, M. (2015, November 3). *MENGENAL MACAM-MACAM PROSES PENGOLAHAN KOPI*. Retrieved from majalah ottencoffee :
<https://majalah.ottencoffee.co.id/mengenal-macam-macam-proses-kopi/>