

**PENGGUNAAN OLAHAN BIJI KOPI SEBAGAI  
SAUCE PENDAMPING HIDANGAN STEAK**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh  
Tugas Akhir Program Diploma III Manajemen Tata Boga Tahun  
Akademik 2021**



**Oleh:**

**MUHAMMAD ZOSKA PLAGEO**

**Nomor Induk Mahasiswa: 201722332**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA BOGA**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2021**

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Penggunaan Olahan Biji Kopi Sebagai Sauce Pendamping Hidangan Steak  
.....

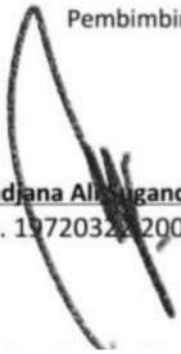
NAMA : Muhammad Zoska Plageo

NIM : 201722332


PROGRAM STUDI : Hospitality

JURUSAN : Manajemen Tata Boga

Pembimbing I,

  
R. Sondjana Alimulganda, S.Sos., MM  
NIP. 19720322200502 1 001

Pembimbing II,

  
Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.  
NIP. 9821216 201101 1 003

Bandung, 18 Maret 2021

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc  
NIP.19710506 199803 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Zoska Plageo  
Tanggal Lahir : Pangkalpinang, 08 Desember 1999  
NIM : 201722332  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir~~/Skripsi yang berjudul:  
**“Penggunaan Olahan Biji Kopi Sebagai Sauce Pendamping Hidangan Steak”**  
ini merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan 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.

Pangkalpinang, 18 Maret 2021  
Yang membuat pernyataan,

Muhammad Zoska Plageo

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat-nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul

### **“PENGUNAAN OLAHAN BIJI KOPI SEBAGAI SAUCE PENDAMPING HIDANGAN STEAK”**

Tujuan dan manfaat penelitian Tugas Akhir yakni untuk memenuhi salah satu syarat untuk memenuhi syarat mencapai gelar Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung..

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitality Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S,Sos., MM selaku Pembimbing I yang telah membimbing, memberi motivasi,

masukan, dan saran bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir

6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM. selaku Pembimbing II yang telah membimbing, memberi motivasi, masukan, dan saran bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Seluruh anggota keluarga, yang selalu memberi motivasi baik berupa moril maupun materil sehingga penulis bias menyelesaikan Tugas Akhir.
9. Teman-teman kelas MTB 6B yang berjuang bersama dari awal perkuliahan hingga akhir perkuliahan.
10. Seluruh Pihak yang penulis tidak dapat sebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan, baik dari sistematika penulisan maupun konten yang terkandung dalam Tugas Akhir ini. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak untuk evaluasi di masa mendatang. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis secara personal maupun para pembacanya.

Pangkalpinang, 17 Desember 2020

Muhammad Zoska plageo

NIM: 201722332

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I.....	9
PENDAHULUAN.....	9
1.1 Latar Belakang Pengembangan Produk .....	9
1.2.Pertanyaan Penelitian .....	13
1.3.Tujuan Penelitian.....	13
1.4.Metode Penelitian.....	14
1.5. TeknikPengumpulan Data danPengolahan Data .....	15
1.5.1. Observasi .....	15
1.5.2. StudiKepustakaan .....	16
1.5.3. Kuesioner .....	16
1.5.4. Panelis.....	16
1.5.5. Uji Organoleptik .....	18
1.6. Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	18
BAB II .....	19
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR EKSPERIMEN .....	19
2.1. Kopi.....	19
2.1.1. Definisi Kopi.....	19
2.1.2. Budidaya Kopi .....	20
2.2. Sauce .....	25

2.2.1. Sejarah Sauce .....	25
2.2.2. Karakteristik Sauce .....	27
2.2.3. Kandungan Gizi Pada Sauce .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3. Konsep Produk. ....	29
2.3.1. Sauce pendamping Steak dari Olahan Biji kopi .....	29
2.3.2. Bahan yang digunakan. ....	30
2.3.3. Alat alat yang akan digunakan. ....	35
2.3.4. Pelaksanaan Uji Coba .....	38
2.4. Proses Penilaian Penggunaan olahan Biji kopi sebagai Sauce pendamping Hidangan Steak. ....	50
BAB III .....	55
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	55
3.1. Data Hasil Penilaian Panelis .....	55
3.1.1. Hasil Penilaian Panelis Terlatih .....	55
3.1.2. Hasil Penilaian Panelis Umum .....	57
3.1.3. Hasil Penilaian Panelis Secara Keseluruhan.....	59
3.2. Pembahasan dan kajian penulis terhadap penilaian panelis .....	61
3.2.1. Hasil Pembahasan Terhadap Penilaian Panelis Terlatih.....	61
3.2.2. Hasil Pembahasan Terhadap Penilaian Panelis UMUM.....	62
3.2.3. Hasil Pembahasan Terhadap Penilaian Panelis UMUM.....	63
BAB IV .....	65
KESIMPULAN DAN SARAN .....	65
4.1. Kesimpulan.....	65
4.2. Saran.....	67

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 .....	20
Tabel 2. 2 .....	23
Tabel 2. 3 .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabel 2. 4 .....	35
Tabel 2. 5 .....	40
Tabel 2. 6 .....	41
Tabel 2. 7 .....	49
Tabel 2. 8 .....	52
Tabel 3. 1 .....	55
Tabel 3. 2 .....	56
Tabel 3. 3 .....	56
Tabel 3. 4 .....	57
Tabel 3. 5 .....	57
Tabel 3. 6 .....	58
Tabel 3. 7 .....	59
Tabel 3. 8 .....	59
Tabel 3. 9 .....	60
Tabel 3. 10 .....	61
Tabel 3. 11 .....	62
Tabel 3. 12 .....	63



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 .....	27
------------------	----

## DAFTAR PUSTAKA

(n.d.).

*100 gram kopi.* (n.d.). Retrieved from fatsecret.co.id: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kopi?portionid=56011&portionamount=100,000>

Agusman. (2013). *Modul Penanganan Mutu Fisis Organoleptik.* Retrieved from <http://tekan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf>

Hermanto, S. (2007). *Kafeina, Senyawa Bermanfaat atau Beracunkah?*.

Hill, J. M. (1904). *The Boston Cooking School Magazines Of Culinary School.* Boston.

*Kopi, Secangkir Minuman yang Nikmat.* (2009). Retrieved from Kumpulan.info: <https://kumpulan.info/sehat/kopi-minuman-nikmat>

Scoop, B. (2006). *Coffe History.* Retrieved from <http://www.decentcoffee.com>: <http://www.decentcoffee.com/history.html>

Setiawan, P. (2019). *Pengertian Distribusi Frekuensi Terlengkap.* Retrieved from <https://www.gurupendidikan.co.id/distribusi-frekuensi/>

Susandi, E. (2019). *Coffe Roasting.*

*Tidak hanya Minuman, Kopi bisa Dijadikan Makanan juga,.* (2018). Retrieved from bp.guide: : <https://bp-guide.id/AXKfpl1p>