

EKSPERIMEN
PEMANFAATAN KOPI ROBUSTA SEBAGAI
CAMPURAN LILIN PEWANGI RUANGAN

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat
dalam menyelesaikan program Diploma III
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Oleh:

Beatriks Seran

Nomor Induk: 2020404028

PROGRAM STUDI DIVISI KAMAR
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2024

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

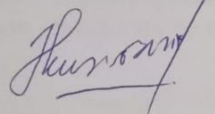
JUDUL TUGAS AKHIR

EKSPERIMEN

PEMANFAATAN KOPI ROBUSTA SEBAGAI CAMPURAN LILIN PEWANGI RUANGAN

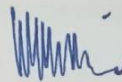
NAMA : BEATRIKS SERAN
NIM : 2020404028
PROGRAM STUDI : DIVISI KAMAR
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



Dede Kuswandi, Drs., M.Hum
NIP. 19651026 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,

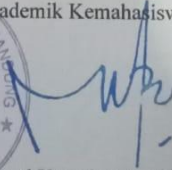


Siti Yulia Irani Nugraha, SE., MM.Par.
NIP. 19780729 200502 2 001

Bandung, 15 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

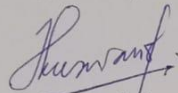
JUDUL TUGAS AKHIR

EKSPERIMEN

PEMANFAATAN KOPI ROBUSTA SEBAGAI CAMPURAN LILIN PEWANGI RUANGAN

NAMA : BEATRIKS SERAN
NIM : 2020404028
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : DIVISI KAMAR

Pembimbing Utama,



Dede Kuswandi, Drs., M.Hum

NIP. 19651026 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



Siti Yulia Irani Nugraha, SE., MM.Par.

NIP. 19780729 200502 2 001

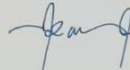
Penguji I,



Maksum Suparman, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19680921 200605 1 001

Penguji II,



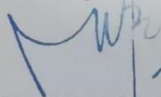
Wanti Arum Wanti, S. Sos., MM.Par

NIP. 19650814 199703 2 002

Bandung, 18 Desember 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerjasama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE

NIP. 19750415 2002121 1 001

SURAT PERNYATAAN

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Beatriks Seran
Tempat/Tanggal Lahir : Klobor, 05 Januari 2003
NIM : 2020404028
Program Studi : Divisi Kamar
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“Eksperimen Pemanfaatan Kopi Robusta Sebagai Campuran Lilin Pewangi Ruangan” 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir 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 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 12 November 2024



Beatriks Seran

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kepada Tuhan yang Maha Esa, atas berkat dan rahmatnya yang diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan Judul **“EKSPERIMEN PEMANFAATAN KOPI ROBUSTA SEBAGAI CAMPURAN LILIN PEWANGI RUANGAN”**.

Tugas Akhir ini Disusun sebagai salah satu persyaratan kelulusan Program Diploma III Divisi kamar dipoliteknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas Akhir ini tidak dapat selesai jika tidak ada dukungan, arahan, serta bimbingan dari banyaknya pihak yang terkait. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan rasa terimakasih sebanyak banyaknya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip MM.Par., CEE Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE, Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MM.Par., CHE, Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Eka Nuraisah Rosiana, S.ST.Par., MM.Par., CHE, Ketua Program Studi Divisi Kamar.
5. Bapak Dede Kuswandi, Drs., M.Hum., CHE, Pembimbing I yang telah memberikan banyak sekali saran yang membangun dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Ibu Siti Yulia Irani Nugraha, SE., MM.Par Pembimbing II yang dalam penyusunan Tugas Akhir ini sangat banyak membantu dan meluangkan waktu, untuk memberi saran, juga telah membimbing penulis.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar khususnya dosen Program Studi Divisi Kamar Politknik Pariwisata NHI Bandung yang telah mendidik, memberikan ilmu pengetahuan, dan meluangkan waktu kepada penulis.
8. Pasangan penulis Nikodemus Bris Luan yang selalu giat bekerja untuk memenuhi segala kebutuhan penulis dan memberikan motivasi, dukungan, serta semangat kepada penulis.
9. Orangtua dan Keluarga besar Egi-Kris yang selalu memberikan motivasi, semangat, dan doa kepada penulis agar diberikan kemudahan dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.
10. Kakak Herry dan Adik Vale yang selalu setia mendengar segala keluh kesah penulis.
11. Semua pihak yang mungkin tidak sempat penulis sebutkan tetapi sangat membantu mendoakan dan memberi dukungan serta motivasi kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

Demikian yang dapat penyusun sampaikan, sangat besar harapan penulis Tugas Akhir ini dapat menjadi suatu penelitian yang dapat bermanfaat kepada siapapun yang membaca Tugas Akhir ini.

Bandung, 23 oktober 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG MASALAH.....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	10
C. TUJUAN PENELITIAN.....	11
D. MANFAAT PENELITIAN.....	11
1. Bagi Peneliti.....	11
2. Bagi Masyarakat.....	12
E. METODE EKPERIMEN.....	12
1. Pengertian Eksperimen.....	12
2. Teknik dan Alat Pengumpulan data	14
3. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	16
F. PENEGASAN ISTILAH.....	17
BAB II.....	18
LANDASAN TEORI.....	18
A. TINJAUAN METODE, ALAT DAN BAHAN.....	18
1. Metode Pembuatan Lilin Pewangi Ruangan.....	18
2. Alat yang digunakan Dalam Proses Pembauatan Lilin Pewangi Ruangan.....	19
3. Bahan yang Digunakan Dalam Proses Pembuatan Lilin Pewangi Ruanagan.....	20
B. TINJAUAN PROSES EKSPERIMEN.....	27
C. TINJAUAN PENDAPAT PANELIS TERHADAP HASIL.....	30
1. Panelis Terlatih.....	30
2. Panelis Tidak Terlatih.....	31
BAB III.....	36
ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	36
A. ANALISI DAN PEMBAHASAN METODE, ALAT, DAN BAHAN	

EKSPERIMEN.....	38
B. ANALISIS DAN PEMBAHASAN PROSES EKSPERIMEN.....	38
1. Hasil Eksperimen Pertama.....	38
2. Hasil Eksperimen kedua.....	40
3. Hasil Eksperimen ketiga.....	41
C. ANALISIS DAN PEMBAHASAN PENDAPAT PANELIS TERHADAP HASIL.....	43
1. Panelis Terlatih.....	45
2. Panelis Tidak Terlatih.....	48
BAB IV.....	53
SIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. SIMPULAN.....	53
B. SARAN.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Bahan Pembuatan.....	10
Tabel 2. 1 Daftar Peralatan.....	19
Tabel 2. 2 Proses pembuatan Lilin Aromaterapi.....	29
Tabel 3. 1 Hasil Eksperimen Pertama.....	37
Tabel 3. 2 Hasil Eksperimen Kedua.....	38
Tabel 3. 3 Hasil Eksperimen ketiga.....	40
Tabel 3. 4 Kriteria Penilaian.....	42
Tabel 3. 5 Skor Penilaian.....	42
Tabel 3. 6Hasil Penilaian Penleis Terlatih Terhadap pewangi ruangan berbahan dasar lilin dan Bubuk kopi robusta.....	44
Tabel 3. 7 Garis Kontinum panelis Terlatih.....	45
Tabel 3. 8Hasil Penilaian Penleis Terlatih Terhadap pewangi ruangan berbahan dasar lilin dan Bubuk kopi robusta.....	47
Tabel 3. 9 Garis Kontinum panelis Terlatih.....	48

DAFTAR GAMBAR

gambar 1. 1. kopi robusta.....	10
gambar 1.2 Lilin wax.....	10
(gambar 2. 1 Wadah Lilin).....	19
(gambar 2. 2 sumbu lilin).....	19
(gambar 2. 3 Alat ukur gram).....	20
(gambar 2. 4 Wadah ukur).....	20
(gambar 2. 5 sumpit kayu).....	20
(Gambar 2. 6 lilin wax).....	23
(Gambar 2. 7 kopi robusta).....	28
(gambar 2. 8 melelehkan lilin).....	30
(Gambar 2. 9 menambahkan bubuk kopi robusta pada lilin).....	30
(Gambar 2. 10 pemasangan sumbu lilin pada wadah lilin).....	30
(Gambar 2. 11 memasukkan hasil lilin kedalam wadah).....	30
(Gambar 2. 12 memasukkan hasil lilin kedalam wadah).....	30
(Gambar 3. 1 hasil lilin eksperimen pertama).....	40
(Gambar 3. 2 hasil eksperimen kedua).....	41
(Gambar 3. 3 hasil eksperimen ketiga).....	43

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 FORMAT KUESIONER PENILAIAN PANELIS.....	56
LAMPIRAN 2 PROFIL PANELIS TERLATIH.....	58
LAMPIRAN 3 DAFTAR NAMA PANELIS TIDAK TERLATIH.....	59
LAMPIRAN 4 BIODATA PENULIS.....	60
LAMPIRAN 5 HASIL TURNITIN.....	61
LAMPIRAN 6 HASIL BIMBINGAN.....	62

DAFTAR PUSTAKA

- HARDININGTYAS, Puji Retno; EKOPUTRANTI, Rini Adiati. *Bau wangi taru menyan*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, 2016.
- INDRA, Purnama Aji. *EKSPERIMEN DENGAN BAHAN ALAMI GEL PENGharum Ruangan*. 2022. Tesis PhD. Politeknikpar NHI Bandung.
- INDRI OKFELMI EKA PUTRI, Putri. *FORMULASI GEL PENGharum RUANGAN DARI MINYAK BIJI KOPI ROBUSTA (Coffea canephora Pierre ex A. Froehner) SEBAGAI PEWANGI*. 2021. PhD Thesis. Universitas Perintis Indonesia.
- Kurniasih, T. (2018). *Sistem Organ Manusia*. Deepublish.
- Lim, J., Ricky, R., Andiko, R., & Esfandiany, S. (2023). Pengharum Ruangan dari Limbah Bubuk Kopi. *Jurnal Mirai Management*, 8(2), 349-356.
- Mangiwa, Septiani, Alowisya Futwembun, and Puteri M. Awak. "Kadar asam klorogenat (CGA) dalam biji kopi robusta (Coffea Arabica) asal Wamena, Papua." *Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia* 3.2 (2015): 313-317.
- MUTTALIB, Surya Abdul; WK, Joko Nugraha; BINTORO, Nursigit. Analisis Kadar Air dan Aroma Blending Kopi robusta (Coffea arabica L) dan Robusta (Coffea canephora L) Selama Penyimpanan Dengan Principal Component Analysis (PCA). *Jurnal Agrotek Ummat*, 2019, 6.1: 23-27.
- PURNAMAYANTI, Ni Putu Ayu; GUNADNYA, I. Bagus Putu; ARDA, Gede. Pengaruh suhu dan lama penyangraian terhadap karakteristik fisik dan mutu sensori kopi robusta (Coffea arabica L). *Jurnal biosistem dan teknik pertanian*, 2017, 5.2: 39-48.
- SUSYANTI, Susi. Warna alami dari ekstrak tanaman kopi robusta. *Corak: Jurnal Seni Kriya*, 2020, 9.1: 69-74.
- Nurulya, Ovila. ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN BUAH KOPI MENJADI PARFUM KOPI (kasus pada rumah agroindustri di desa kemantan mudik kecamatan air hangat timur kabupaten kerinci). Diss. UNIVERSITAS UNJA, 2021.
- Clifford, M. N. (2000). Chlorogenic acids and other cinnamates \u2013 nature, occurrence and dietary burden. *Journal of the Science of Food and Agriculture*.

- Senyawa volatil: Clarke, R. J., & Macrae, R. (1987). *Coffee: Chemistry*. Springer
- Smith, S. E. (2015). *Candle Making Techniques for Preserving Fragrance*.
- Howard, P. H. (2005). *Handbook of Environmental Fate and Exposure Data for Organic Chemicals*. CRC Press.
- Herz, R. S. (2009). *Aromatherapy facts and fictions: A scientific analysis of olfactory effects on mood, physiology and behavior*.
- Minah, Faidliyah Nilna, et al. "Pembuatan Lilin Aroma Terapi Berbasis Bahan Alami." *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri* 7.1 (2017): 29-34.
- Vani, Ade Teti, et al. "EFEK AROMATERAPI LILIN KOPI DAN SERAI: LITERATUR REVIEW." *Nusantara Hasana Journal* 4.3 (2024): 268-274.
- Kurniasih, Trifonia Rosa, et al. "PERBANDINGAN SIFAT FISIK SEDIAAN LILIN AROMATERAPI KOPI ROBUSTA (*Coffea canephora*) DAN KOPI ARABIKA (*Coffea arabica*)." *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia* 6.2 (2024): 207-219.
- Barnawi, Erizal, et al. "PEMANFAATAN HASIL PERTANIAN DALAM PEMBUATAN LILIN AROMATERAPI KOPI DI PEKON CAMPANG TIGA." *Buguh: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2.1 (2022): 11-15
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2016). *Sensory Evaluation Techniques*.
- <https://www.kbbi.co.id/arti-kata/bau> diakses pada tanggal 26 oktober 2024 jam 15.00
- <https://www.pakarkimia.com/pengertian-bahan-kimia/> diakses pada tanggal 1 Agustus 2024 dijam 12.00
- <https://gurusains.com/indera-manusia/> diakses 01 November 2024, di jam 17.12
- <https://www.gramedia.com/literasi/penelitian-eksperimen/> diakses 01 Agustus 2024, jam 17.44
- <https://deepublishstore.com/blog/metode-observasi/> Diakses 01 oktober 2024, jam 18.00