

BAB 1

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Kopi adalah minuman yang dibuat dari biji kopi yang telah dipanggang. Biji kopi berasal dari pohon *Genus Coffea*, yang termasuk dalam *famili Rubiaceae*. Itu adalah buah beri dengan dua biji di dalamnya, yang disebut “biji kopi”. Menurut Raharjo (2020), Karakter akhir dari kopi yang dihasilkan ditentukan oleh proses pengolahan biji kopi, yang berlangsung dari pemetikan hingga penyangraian.

Karakteristik kopi yang membedakan kopi liberika, robusta, dan arabika berbeda pada setiap buah kopi. Sesuai dengan daerah asal dan tumbuhnya, jenis kopi ini memiliki karakteristik yang berbeda. Bentuk, rasa, aroma, dan karakter tanaman kopi dipengaruhi secara signifikan oleh lingkungannya.

Setiap jenis kopi memiliki kelebihan dan kekurangan. Kopi Arabika sering dideskripsikan memiliki rasa manis alami dengan sentuhan *berry*, sitrus, herbal tergantung pada varietasnya. Kopi Robusta memiliki kandungan kafein yang lebih tinggi, yang berkontribusi pada rasa pahitnya yang khas. Kopi Liberika kurang umum dibandingkan dengan Arabika dan Robusta, tetapi memiliki karakteristik rasa yang unik. (Farah, 2019).

Jenis kopi terdiri dari *espresso based* dan *manual brew*. *Espresso based* adalah semua jenis kopi yang berasal dari *espresso* dan dapat dibuat dengan

mesin *espresso* dengan kemajuan teknologi. Produk *espresso based* termasuk *Espresso Doppio*, *Cappuccinno*, *Cafe latte*, *Americano*, *Flat white*, *Macchiato*, *Affogato*, dan sebagainya. Selain itu, metode penyeduhan kopi secara manual tanpa mesin dikenal sebagai manual brew. Metode ini termasuk Aeropress, V60, Frechpress, Syphon, Coldbrew, Vietnam drip, Drip bag, dan sebagainya.

Gambar 1
DRIP BAG COFFEE



Sumber : Deep Ocean Roastery

Drip Bag Coffee, juga dikenal sebagai kopi siap seduh adalah metode penyeduhan kopi yang menggabungkan rasa yang berkualitas dengan proses penyeduhan yang mudah. (Yoon & Kim, 2018). Kompleksitas aroma *Drip Bag Coffee* adalah salah satu hal yang menarik. Meskipun dikemas dalam bentuk yang praktis, metode ini mampu mempertahankan berbagai aroma yang biasanya ditemukan dalam kopi *speciality*. Jenis kopi, tingkat *roasting*, ukuran gilingan, kualitas air, suhu penyeduhan, dan durasi ekstraksi semuanya sangat berperan dalam penyeduhan *Drip Bag Coffee*.

Alasan mengapa penulis memilih produk *Drip Bag Coffee* sebagai objek penelitian karena perkembangan kopi sudah sangat maju, menurut SCA (2023), Jumlah kopi yang meningkat menunjukkan permintaan yang lebih besar dari pelanggan terhadap kualitas dan transparansi dalam rantai pasokan kopi. *Drip Bag Coffee* sendiri memiliki keunggulan tersendiri yaitu dapat menikmati kopi instan yang berkualitas dengan sangat mudah. Penulis ingin menambahkan kayu manis sebagai *aromatic agent* pada *Drip Bag Coffee*.

Aromatic agent atau aromatik adalah bahan yang memberikan aroma atau wewangian tertentu yang memberikan karakteristik yang khas. aromatik dapat mempengaruhi persepsi rasa, meningkatkan rasa, dan meningkatkan kelezatan makanan atau minuman, (Spence et al., 2019). Aromatik dapat berasal dari buah-buahan, tumbuh-tumbuhan atau akar-akaran.

Kayu manis adalah rempah-rempahan yang berasal dari kayu pohon manis. Daya tahan dari aromanya adalah salah satu kelebihan dari kayu manis dan aromanya kuat dan tahan lama. Setelah menghirup kayu manis, sensasi manis dan hangat akan mendominasi aromanya. *Cinnamaldehyde* adalah senyawa utama minyak esensial kayu manis, dapat merangsang mulut dan hidung hangat. (Ravindran et al., 2004)

Oleh karena itu, penulis memutuskan bahwa eksperimen ini layak dilakukan karena akan menambah aroma pada kopi siap seduh, yang biasanya memiliki aroma kopi, dengan menambahkan aroma kayu manis. Oleh karena itu, penulis berencana untuk melakukan eksperimen dengan judul “*Drip Bag Coffee Menggunakan Kayu Manis Sebagai Aromatic Agent*”.

B. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana Pembuatan *Drip Bag Coffee* Menggunakan Kayu Manis sebagai *Aromatic Agent* ?
2. Bagaimana penyajian dan kemasan *Drip Bag Coffee* Menggunakan Kayu Manis sebagai *Aromatic Agent* ?
3. Bagaimana Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual *Drip Bag Coffee* Menggunakan Kayu Manis sebagai *Aromatic Agent* ?

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Formal

Penelitian ini bertujuan untuk menyelesaikan salah satu syarat memperoleh kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Untuk mengetahui Pembuatan *Drip Bag Coffee* Menggunakan Kayu Manis sebagai *Aromatic Agent*.
- b. Untuk mengetahui Penyajian dan Kemasan *Drip Bag Coffee* Menggunakan Kayu Manis sebagai *Aromatic Agent*.
- c. Untuk mengetahui Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual *Drip Bag Coffee* Menggunakan Kayu Manis sebagai *Aromatic Agent*.

D. MANFAAT PENELITIAN

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi berbagai pihak-pihak sebagai berikut :

- Bagi Peneliti

Diharapkan penelitian ini akan memperluas pengetahuan penulis tentang penelitian eksperimen pada minuman *Drip Bag Coffee* beraroma kayu manis dan memberikan ilmu baru dalam lingkup *food and beverage*.

- Bagi Institusi

Sebagai penelitian yang sebelumnya belum pernah dilakukan. Diharapkan penelitian ini dapat membantu lembaga dengan memberikan informasi lebih lanjut tentang eksperimen minuman *Drip Bag Coffee* beraroma kayu manis.

- Bagi masyarakat

Diharapkan penelitian ini akan memberikan ilmu baru kepada masyarakat dan berfungsi sebagai referensi untuk penelitian eksperimen minuman *Drip Bag Coffee* beraroma kayu manis.

E. METODE EKSPERIMEN

1. Eksperimen

Menurut (Akbar et al., 2023) penelitian adalah jenis penelitian yang akurat dalam menentukan hubungan sebab akibat. Ini karena peneliti dapat mengawasi variable bebas baik sebelum maupun selama penelitian. Penulis akan melakukan penelitian eksperimen tentang *Drip Bag Coffee* yang akan menambahkan citarasa baru dengan kayu manis sebagai *aromatic agent*. Dalam penelitian tugas akhir ini, penulis akan melakukan eksperimen tentang *Drip Bag Coffee* kayu manis.

2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, penulis akan menggunakan Teknik pengumpulan data dengan metode studi literatur, wawancara, kuesioner, dan observasi.

a. Studi Literatur

Studi Literatur adalah proses mencari, menganalisis, dan mensintesis informasi dari berbagai sumber yang berkaitan dengan

subjek penelitian. (Snyder, 2019). Penulis melakukan Studi Literatur yang bertujuan untuk mendapatkan hasil dari penelitian yang terdahulu.

b. Wawancara

Wawancara adalah percakapan yang dilakukan oleh dua orang, yaitu orang yang diwawancarai dan orang yang mengajukan pertanyaan untuk mendapatkan perspektif yang mendalam dan pemahaman dari narasumber. (Sugiyono. 2018). Penulis melakukan wawancara dengan bertujuan untuk mendapatkan penilaian dari panelis ahli terhadap penelitian yang dilakukan.

c. Kuesioner

Kuesioner adalah metode pengumpulan data yang melibatkan dengan cara memberi responden seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. (Sugiyono. 2018). Penulis melakukan kuesioner dengan bertujuan mendapatkan penilaian dari panelis konsumen.

d. Observasi

Observasi adalah suatu proses pengamatan dan pencatatan berbagai fenomena secara sistematis, logis, objektif, dan rasional untuk mencapai tujuan tertentu. (Arifin. Z. 2017). Penulis akan melakukan observasi dengan bertujuan untuk mengamati bagaimana perkembangan *Drip Bag Cofffee di pasaran*.

3. Populasi dan Penarikan Sampel

Populasi adalah keseluruhan elemen yang terlibat dalam penelitian, termasuk subjek dan objek yang memiliki karakteristik khusus. Sampel

dianggap sebagai bagian dari populasi, yang berfungsi sebagai sumber data penelitian yang sebenarnya. (Nur Fadilah Amin 2023).

a. Panelis Perseorangan ahli

Panelis perseorangan ahli adalah orang yang memiliki kemampuan khusus yang dapat diperoleh melalui Pendidikan dan pelatihan tertentu sehingga dapat memberikan jasa professional. (Mangkunegara, A.P. 2017)

b. Panelis Konsumen

Panelis konsumen digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan atau preferensi terhadap suatu produk. Panelis biasanya dipilih untuk mewakili populasi yang menjadi perhatian. (Meilgaard et al. 2016)

4. Tahapan Jadwal Eksperimen

TABEL 1
TAHAPAN JADWAL EKSPERIMEN
TAHUN 2024

No.	Kegiatan Penelitian	Agustus	September	Oktober	November
1	Pengajuan Judul				
2	Penyusunan Proposal				
3	Seminar UP				
4	Observasi dan Eksperimen Awal				
5	Penyebaran Kuesioner dan Wawancara				
6	Observasi dan Eksperimen Akhir				
7	Penyusunan Laporan				

Sumber : Olahan Penulis, 2024

F. PENEGASAN ISTILAH

– *Espresso based*

Espresso adalah mengekstraksi biji kopi yang sudah digiling dengan menyemburkan cairan panas dibawah tekanan tinggi. Menghasilkan minuman konsentrat dengan *crema* dan *body* yang kuat. Untuk *espresso based* diartikan minuman yang berbahan dasar *espresso*. (Hoffman, 2018).

– *Manual brew*

Manual brew adalah teknik menyeduh kopi di mana barista memiliki kontrol total atas semua aspek ekstraksi, mulai dari ukuran grind, rasio brewing, hingga pola menuang air, menghasilkan cangkir kopi yang dapat disesuaikan dengan preferensi pribadi. (Rao,S. 2017)

– *Aromatic Agent*

Aromatic agent adalah komponen volatil yang dapat mencapai reseptor penciuman dan menciptakan sensasi aroma yang spesifik. (Wright, J. 2019).

– *Drip Bag Coffee*

Drip Bag Coffee, juga dikenal sebagai kopi siap seduh adalah metode penyeduhan kopi yang menggabungkan rasa yang berkualitas dengan proses penyeduhan yang mudah. (Yoon & Kim, 2018).

– *Methode*

Methode adalah Teknik dan prosedur yang digunakan untuk mengumpulkan data, menganalisis, dan menarik kesimpulan (Sugiyono, 2017).

– Kayu Manis

kayu manis memiliki rasa yang hangat dan manis. *Cinnamonaldehyde* adalah bahan utama yang memberikan rasa dan aroma kayu manis. Selain itu, kayu manis mengandung eugenol, yang membuat aroma khasnya. (Norman, J. 2015)