

***DRIP BAG COFFEE MENGGUNAKAN KAYU MANIS
SEBAGAI AROMATIC AGENT***

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

ANDBOY KHARISMA PUTRA

Nomor Induk : 2021407034

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG
POLITEKNIK PRIWISATA NHI
BANDUNG**

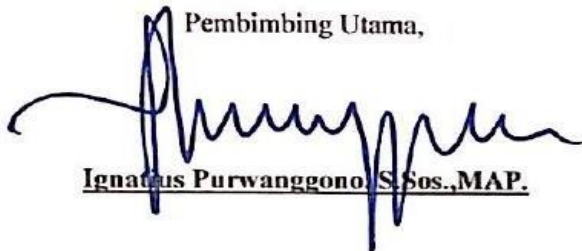
2024

LEMBAR PENGESAHAN

DRIP BAG COFFEE MENGGUNAKAN KAYU MANIS SEBAGAI AROMATIC AGENT

NAMA : ANDBOY KHARISMA PUTRA
NIM : 2021407034
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,


Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP.

Pembimbing Pendamping,


Drs. Jatmiko Edy Waluvo, MM.Par. CIQaR.
NIP. 19581109 199503 1 001

Bandung, 18 November 2024

Mengetahui,



Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

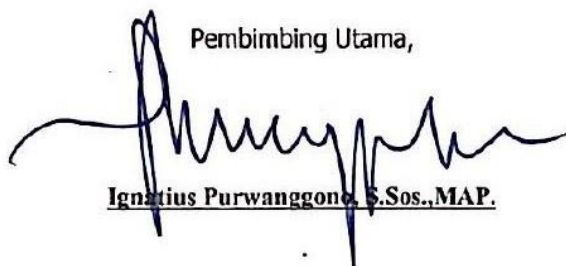
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

DRIP BAG COFFEE MENGGUNAKAN KAYU MANIS SEBAGAI AROMATIC AGENT

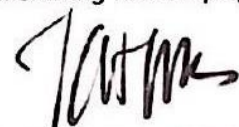
NAMA : Andboy Kharisma Putra
NIM : 2021407034
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP.

Pembimbing Pendamping,



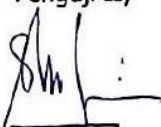
Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par.CIQaR.
NIP. 19581109 199503 1 001

Penguji I,



Dhonny Yusuf Amier, S.Sos. MM.Par
NIP. 19610226 199603 1 001

Penguji II,



Dra. Retno Budi Wahyuni, MM.CHE
NIP. 19620730 198803 2 001

Bandung, 31 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ANDBOY KHARISMA PUTRA

Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 02-07-2003

NIM : 2021407034

Program Studi : HOSPITALITI

Jurusan : TATA HIDANG

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul: ***DRIP BAG COFFEE MENGGUNAKAN KAYU MANIS SEBAGAI AROMATIC AGENT*** 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 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 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, 31 Desember 2024
Yang membuat pernyataan,



Andboy Kharisma Putra

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“*DRIP BAG COFFEE MENGGUNAKAN KAYU MANIS SEBAGAI AROMATIC AGENT*”** yang merupakan salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu melakukan tugas akhir ini dengan baik, baik secara materil maupun moril. Ditunjukkan kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CEE. Selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.St.Par., Mp.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I. Kom.,M.M.Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos.,MAP. selaku Pembimbing Utama pada penulisan tugas akhir ini.
6. Bapak Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par. CIQaR. Selaku Pembimbing Pendamping pada penulisan tugas akhir ini.

7. Seluruh jajaran Dosen, instruktur, dan staf Program Studi Manajemen Tata Hidangan yang telah memberikan ilmu dan pengalaman studi yang sangat berharga bagi penulis.
8. Kedua orang tua yaitu Bapak Uus dan Ibu Adhe, dan saudara kandung yang telah memberikan semangat dalam penulisan tugas akhir ini.
9. Seluruh teman-teman satu angkatan Program Studi Manajemen Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah Bersama-sama berjuang hingga dapat sampai di titik ini.

Akhir kata, Penulis menyadari bahwa dalam penulisan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka untuk menerima saran agar dapat meningkatkan kualitas tugas akhir ini.

Bandung, 20 Desember 2024

Andboy Kharisma Putra

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG MASALAH.....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	3
C. TUJUAN PENELITIAN.....	4
1. Tujuan Formal	4
2. Tujuan Operasional.....	4
D. MANFAAT PENELITIAN.....	4
E. METODE EKSPERIMEN	5
1. Eksperimen	5
2. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	5
3. Populasi dan Penarikan Sampel.....	7
4. Tahapan Jadwal Eksperimen	7
F. PENEGASAN ISTILAH	8
BAB II LANDASAN TEORI.....	10
A. Tinjauan Umum Drip Bag Coffee.....	10
1. Pengetian Drip Bag Coffee.....	10
2. Bahan Produk	11
3. Peralatan yang digunakan	12
4. Tahapan / Proses Pembuatan	13
5. Kualitas Produk	14
6. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk.....	15
7. Penilaian Organoleptik	16
8. Penentuan Panelis	16
B. Tinjauan Penyajian dan Kemasan	18
1. Pengertian Penyajian dan Kemasan.....	18

2. Fungsi dan Peranan Penyajian dan Kemasan	18
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	19
1. Perhitungan Biaya.....	19
2. Penentuan Harga Jual	20
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN	21
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen <i>Drip Bag Coffee</i> Menggunakan Kayu Manis Sebagai <i>Aromatic Agent</i> .	21
1. Formulasi Resep <i>Drip Bag Coffee</i> Menggunakan Kayu Manis Sebagai <i>Aromatic Agent</i>	21
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen	22
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen.....	27
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti	27
5. Karakteristik Panelis.....	28
6. Penilaian Panelis.....	28
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian dan Kemasan <i>Drip Bag Coffee</i> Menggunakan Kayu Manis Sebagai <i>Aromatic Agent</i>	36
1. Alat dan Bahan yang digunakan	36
2. Waktu dan Suhu Penyajian.....	36
C. Analisa Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual <i>Drip Bag Coffee</i> Menggunakan Kayu Manis Sebagai <i>Aromatic Agent</i>	37
1. Perhitungan Biaya.....	37
2. Penentuan Harga Jual	38
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
A. Kesimpulan	40
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Tahapan Jadwal Eksperimen.....	7
2. Resep Standar <i>Drip Bag Coffee</i>	11
3. Peralatan Membuat Produk <i>Drip Bag Coffee</i>	12
4. Proses Pembuatan <i>Drip Bag Coffee</i>	13
5. Kriteria Penilaian Produk.....	15
6. Contoh Perhitungan Biaya Bahan.....	19
7. Formulasi Resep.....	21
8. Tahapan Proses Pembuatan <i>Drip Bag Coffee</i> Dengan Kulit Kayu Manis.....	23
9. Tahapan Proses Pembuatan <i>Drip Bag Coffee</i> Dengan Bubuk Kayu Manis.....	25
10. Skala Kuesioner.....	29
11. Penilaian Perseorangan Pada Sampel A.....	30
12. Penilaian Perseorangan Pada Sampel B.....	31
13. Skala Kuesioner.....	32
14. Penilaian Panelis Konsumen Pada Sampel A.....	34
15. Penilaian Panelis Konsumen Pada Sampel B.....	35
16. Perhitungan Biaya Bahan Baku Sampel A.....	37
17. Perhitungan Biaya Peralatan.....	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar

Halaman

1. *Drip Bag Coffee* _____ 2

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Biodata Penulis	45
2. Data Diri Perseorangan Ahli 1	46
3. Data Diri Perseorangan Ahli 2	47
4. Data Diri Perseorangan Ahl 3	48
5. Pedoman Kuesioner Panelis.....	49
6. Diagram Hasil Kuesioner.....	51
7. Pedoman Wawancara Panelis	55

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, R., Weriana, W., A Siroj, R., & Afgani, M. (2023). *Experimental Research Dalam Metodologi Pendidikan*. Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan, 9(2), 465-474.
- Amin., N., F., Garancang, S., & Abunawas, K. (2023). Konsep Umum Populasi Dan Sampel Dalam Penelitian. Jurnal Kajian Islam Kontemporer.
- Arifin, Z. (2017). Evaluasi Pembelajaran. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.m
- Carpenter, R. P., Lyon, D. H., & Hasdell, T. A. (2012). *Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control*. Springer.
- Farah, A. (2019). *Coffee : Production, Quality and Chemistry*. Royal Society of Chemistry.
- Farah, A. (2019). *Coffee : Production, Quality and Chemistry*. Royal Society of Chemistry.
- Hoffman, J. (2018). *The World Atlas of Coffee: From Beans to Brewing*. Mitchell Beazley.
- Hoffman, J. (2018). *The World Atlas of Coffee: From Beans to Brewing*. Mitchell Beazley.
- Khairunnisa, A. dan Arbi, A. S. (2019). *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Principles of Marketing* (14th ed.). New Jersey: Prentice Hall.
- Kotler, Philip. Manajemen Pemasaran. Jakarta: Prenhallindo, 2000.
- Mangkunegara, A. P. (2017). Manajemen Sumber Daya Manusia Perusahaan. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V., & Carr, B.T. (2016). *Sensory Evaluation Techniques* (5th ed.). Boca Raton: CRC Press.
- Mulyadi. 2015. Akuntansi Biaya, Edisi 5. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Pramoda, J., F., & Evawati, D, (2022). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Rasa Kopi Espresso. *Economics and Sustainable Development*.
- Raharjo, D. (2020). *Kopi Nusantara: Dari Kebun hingga Cangkir*. Jakarta: Pustaka Harapan.
- Rao, S. (2017). *The Professional Barista's Handbook: An Expert Guide to Preparing Espresso, Coffee, and Tea*. Scott Rao.
- Rao, Scott. (2020). *Everything But Espresso: Professional Coffee Brewing Techniques*. Scott Rao.

- Ravindran, P. N., Nirmal-Babu, K., & Shylaja, M. (2004). *Cinnamon and cassia: The genus Cinnamomum*. CRC press.
- SCA (Specialty Coffee Association). (2023). *Specialty Coffee Trends and Innovations*.
- Specialty Coffee Association of America. (2015). *Coffee Standards and Protocols*.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Snyder, H. (2019). *Literature review as a research methodology: An overview and guidelines*. *Journal of Business Research*, 104, 333-339.
- Spence, C., Wang, Q. J., & Youssef, J. (2019). *The role of aroma in multisensory product development*. *Food Quality and Preference*,
- Sugiarto, B. (2020). Teknik Penyajian Minuman Profesional. Jakarta: Gramedia.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Wintgens, Jean Nicolas. (2021). *Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production*. Wiley-VCH.
- Yoon, S. J., & Kim, H. J. (2018). *The new trend of coffee market: Focused on specialty coffee and RTD coffee*. *Journal of the Korean Society of Food Culture*, 33(2), 119-126.