

**PEMANFAATAN BUBUK BIJI ALPUKAT
SEBAGAI ALTERNATIF KOPI DALAM
PEMBUATAN MOUSSE**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

ADELIA FELISHA
Nomor Induk : 2022411017

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2025

LEMBAR PENGESAHAN

PEMANFAATAN BUBUK BIJI ALPUKAT SEBAGAI ALTERNATIF KOPI DALAM PEMBUATAN MOUSSE

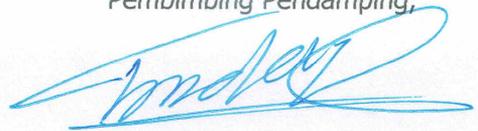
NAMA : Adelia Felisha
NIM : 2022411017
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,



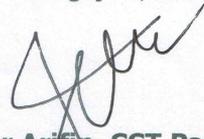
Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19820707 201101 1 005

Penguji I,



Warta, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19700611 199803 1 001

Penguji II,



Djauhar Arifin, SST.Par., MM.
NIP. 19590713 199103 1 001

Bandung, 30 Juli 2025

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 Pariwisata NHI Bandung



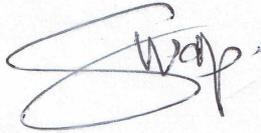

Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

PEMANFAATAN BUBUK BIJI ALPUKAT SEBAGAI ALTERNATIF KOPI DALAM PEMBUATAN MOUSSE

NAMA : ADELIA FELISHA
NIM : 2022411017
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd

NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.

NIP. 19820707 201101 1 005

Bandung, 11 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerjasama



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

NIP. 19710316 199603 2 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini, Saya :

Nama : Adelia Felisha
Tempat / Tanggal lahir : Malang, 16 Agustus 2004
Nim : 2022411017
Program studi : Seni Pengolahan Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas akhir yang berjudul :

**“PEMANFAATAN BUBUK BIJI ALPUKAT SEBAGAI ALTERNATIF KOPI
DALAM PEMBUATAN MOUSSE”**

Ini merupakan hasil karya penelitian 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 oleh orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan, dan ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya 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.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan mana mestinya.

Bandung, 11 Juni 2025

Yang bertanda tangan,



Adelia Felisha

NIM 2022411017

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PEMANFAATAN BUBUK BIJI ALPUKAT SEBAGAI ALTERNATIF KOPI DALAM PEMBUATAN MOUSSE”**. Tugas Akhir ini adalah salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan *Hospitality*, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis banyak menerima dukungan, bimbingan, serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MM.Par.CHE., selaku Ketua Jurusan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.PAR., M.SC., CHE., selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd., selaku Pembimbing I yang telah membimbing penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku pembimbing I yang telah membantu, memberikan saran, dan waktu kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen Seni Pengolahan Patiseri dan staff pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman.
8. Kepada Orang Tua dan keluarga yang telah memberikan semangat, doa, dan dukungan dalam mengerjakan Tugas Akhir.
9. Kepada teman-teman Pastry Adough yang telah menemani, menyemangati, dan kebersamai penulis sejak awal.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan karya ini di masa mendatang. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca serta menjadi kontribusi kecil dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang Seni Pengolahan Patiseri.

Bandung, 10 Maret 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Pertanyaan Penelitian	8
C. Tujuan penelitian	8
D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	9
1. Metode Penelitian.....	9
2. Prosedur Penelitian Pengembangan Produk.....	12
3. Pengukuran Data dan Teknik Analisis	13
4. Teknik Pengumpulan Data	18
E. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	21
1. Lokasi.....	21
2. Waktu.....	21
BAB II	22
TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PENELITIAN.....	22
A. Pengenalan Komoditi	22
1. Bubuk Biji Alpukat.....	22
2. Kopi.....	24
3. <i>Mousse</i>	26
B. Prosedur Penelitian.....	28
1. Alat-alat Yang Digunakan.....	28
2. Bahan-Bahan Yang Digunakan.....	31
3. Prosedur Percobaan Yang Dilakukan	37
BAB III	44
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	44
A. Hasil Penelitian.....	44
B. Analisa Penilaian Oleh Panelis	45

1. Tampilan	45
2. Aroma	47
3. Tekstur	49
4. Rasa.....	51
BAB IV	53
KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Kesimpulan.....	53
1. Aspek Tampilan.....	53
2. Aspek Aroma	54
3. Aspek Tekstur.....	55
4. Aspek Rasa	55
B. Saran	57
1. Aspek Tampilan.....	57
2. Aspek Aroma	57
3. Aspek Tekstur.....	58
4. Aspek Rasa	58
DAFTAR PUSTAKA	59
BIODATA PENULIS	66
A. DATA PRIBADI	66
B. DATA ORANG TUA	66
C. PENDIDIKAN	66
D. PENGALAMAN KERJA	66

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1.....	4
TABEL 1.2.....	9
TABEL 1.3.....	15
TABEL 1.4.....	16
TABEL 2.1.....	28
TABEL 2.2.....	28
TABEL 2.3.....	39
TABEL 2.4.....	41
TABEL 3.1.....	44
TABEL 3.2.....	45
TABEL 3.3.....	46
TABEL 3.4.....	47
TABEL 3.5.....	48
TABEL 3.6.....	49
TABEL 3.7.....	50
TABEL 3.8.....	51
TABEL 3.9.....	52

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.1	31
GAMBAR 2.2	31
GAMBAR 2.3	32
GAMBAR 2.4	32
GAMBAR 2.5	33
GAMBAR 2.6	34
GAMBAR 2.7	35
GAMBAR 2.8	37

DAFTAR PUSTAKA

- Ainol, A., Laily, U. N., Hasanah, L., Karomah, L., Maghfirah, I., Rosita, R., Sarkila, D., Maulida, F. I. (2023). Pemberdayaan Kelompok Tani Sumber Makmur Dalam Mengolah Limbah Biji Alpukat Menjadi Kopi Bubuk Herbal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 5, no. 2.
- Alhassan, A.J.; Sule, M.S.; Atiku, M.K.; Wudil, A.M.; Abubakar, H.; Mohammed, S.A. Effects of Aqueous Avocado Pear (*Persea Americana*) Seed Extract on Alloxan Induced Diabetes Rats. *Greener J. Med. Sci.* 2012, 2, 5–11.
- Araújo, R.G.; Rodriguez-Jasso, R.M.; Ruiz, H.A.; Pintado, M.M.E.; Aguilar, C.N. Avocado By-Products: Nutritional and Functional Properties. *Trends Food Sci. Technol.* 2018, 80, 51–60.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). *SNI 01-2346-2006: Petunjuk pengujian organoleptik dan/atau sensori pada produk perikanan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Banjo, A. D., Lawal, O. A., & Adeduji, O. O. (2005). Bacteria and fungi isolated from housefly (*Musca domestica* L.) larvae. *African Journal of Biotechnology*, 4(8), 780–784.
- Barlow, T. (2023). *What Is Arabica Coffee: An In-Depth Guide To Key Facts & Details*. Majesty Coffee. Diakses pada tanggal 13 Juni 2025, dari <https://majestycoffee.com/blogs/posts/what-is-arabica-coffee>.

Belitz, Grosch & Schieberle – Food Chemistry, 2009

BeMiller, J.N., & Whistler, R.L. (2009). *Starch: Chemistry and Technology*. Academic Press.

Black, K. (2010). *Business Statistics for Contemporary Decision Making* (6th ed.). Wiley.

Centers for Disease Control and Prevention. (n.d.). *Salmonella Infection (Salmonellosis)*. Retrieved 7 April 2025, from <https://www.cdc.gov/salmonella/index.html>.

Christensen, A. (2021). *Robusta Coffee Is Better Than You Think*. The Coffee Chronicler. Diakses pada tanggal 13 Juni 2025, dari <https://coffeechronicler.com/robusta-vs-arabica>.

Coffee Beans. Food & Wine. Diakses pada tanggal 13 Juni 2025, dari <https://www.foodandwine.com/arabica-and-robusta-coffee-differences-11737998>.

Creswell, J. W. (2012). *Educational Research: Planning, Conducting, and Evaluating Quantitative and Qualitative Research* (4th ed.). Boston: Pearson Education.

Dabas, D., Shegog, R., Ziegler, G. R., & Lambert, J. D. (2013). Avocado (*Persea americana*) seed as a source of bioactive phytochemicals. *Current Pharmaceutical Design*, 19(34), 6133–6140.

Dabas, D.; Elias, R.J.; Lambert, J.D.; Ziegler, G.R. A Colored Avocado Seed Extract as a Potential Natural Colorant. *J. Food Sci.* 2011, 76, C1335–C1341.

- Damodaran, S., Parkin, K., & Fennema, O. (2008). *Fennema's Food Chemistry*. CRC Press.
- Dantas, D.; Pasquali, M.A.; Cavalcanti-Mata, M.; Duarte, M.E.; Lisboa, H.M. Influence of Spray Drying Conditions on the Properties of Avocado Powder Drink. *Food Chem.* 2018, 266, 284–291.
- Davis, R. The Wonderful World Of Mousse: Exploring The Diverse Types & Flavors. EatAndGeek. Diakses pada tanggal 14 Juni 2025, dari <https://eatandgeek.com/what-are-types-of-mousse>.
- Diaz, L. F., Savage, G. M., Eggerth, L. L., & Golueke, C. G. (2007). *Waste Management: Principles and practices for organic waste*. *Waste Management*, 27(2), 271–280.
- FAO. (2007). *Milk Processing Guide* The Culinary Institute of America. (2011). *The Professional Chef* (9th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Fraenkel, J. R., & Wallen, N. E. (2009). *How to design and evaluate research in education* (7th ed.). New York: McGraw-Hill.
- Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef*. John Wiley & Sons.
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking* (7th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Koffler, A. (2022). *Your Morning Coffee Is Probably Made With Arabica Beans*. Food & Wine. Diakses pada tanggal 13 Juni 2025, dari <https://www.foodandwine.com/coffee/arabica-coffee-guide>.

- Labensky, S. R., & Hause, A. M. (2010). *On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals* (5th ed.). Upper Saddle River, NJ: Pearson Education.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2nd ed.). New York, NY: Springer.
- Leite, J.J.G.; Brito, É.H.S.; Cordeiro, R.A.; Brilhante, R.S.N.; Sidrim, J.J.C.; Bertini, L.M.; De Moraes, S.M.; Rocha, M.F.G. Chemical Composition, Toxicity and Larvicidal and Antifungal Activities of *Persea Americana* (Avocado) Seed Extracts. *Rev. Soc. Bras. Med. Trop.* 2009, 42, 110–113.
- Martinez, L. (2024). The Mousse Magic: Unrevaling The Four Basic Components of a Mousse. HomeDiningKitchen. Diakses pada tanggal 14 Juni 2025, dari <https://homediningkitchen.com/what-are-the-four-basic-components-of-a-mousse>.
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., Carr, B. T., & Ozdoba, K. E. (2025). *Sensory evaluation techniques* (6th ed.). Boca Raton, FL: CRC Press.
- Miglione, K. (2015). *Genius Desserts: 100 Recipes That Will Change the Way You Bake*. Ten Speed Press.
- Moleong, L. J. (2012). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (Edisi Revisi). Bandung: Remaja Rosdakarya.

- Nawrot, P., Jordan, S., Eastwood, J., Rotstein, J., Hugenholtz, A., & Feeley, M. (2003). Effects of caffeine on human health. *Food Additives and Contaminants*, 20(1), 1–30.
- Neuman, W. L. (2011). *Social Research Methods: Qualitative and Quantitative Approaches* (7th ed.). Boston: Allyn & Bacon.
- Novitasari, R., Anggraini, T., Hervani, D., Hasbullah. (2024). ANALISA PEMBUATAN TEPUNG BIJI ALPUKAT (*Persea americana Mill*) DENGAN 3 METODE PENGERINGAN. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 13, No. 1.
- Panggabean, E. (2018). *Buku pintar kopi*. Jakarta: Penerbit Kopi Nusantara.
- Provencher, L. (2025). What Are The Differences Between Arabica And Robusta
- Rahardjo, F. S. (2019). *Teknologi pengolahan kopi*. Penerbit Andi.
- Rodríguez-Carpena, J. G., Morcuende, D., Andrade, M. J., Kylli, P., & Estévez, M. (2011). Avocado (*Persea americana Mill.*) phenolics, in vitro antioxidant and antimicrobial activities, and inhibition of lipid and protein oxidation in porcine patties. *Food Research International*, 44(7), 2607–2614.
- Salunkhe, D. K., & Kadam, S. S. (1995). *Handbook of fruit science and technology: Production, composition, storage, and processing*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Schiffman, S. S. (2007). Sensation and perception in the elderly: Implications for food acceptance. In H. L. Meiselman (Ed.), *Emotion measurement* (pp. 329–358). Woodhead Publishing.

- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods for Business: A Skill Building Approach* (7th ed.). Wiley.
- Setyaningrum, R. (2011). *Evaluasi sensori pada produk pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Stone, H., & Sidel, J. L. (2004). *Sensory evaluation practices* (3rd ed.). San Diego, CA: Academic Press.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Szcześniak, A. S. (2002). Texture is a sensory property. *Journal of Texture Studies*, 33(2), 143–159.
- Temple, J. L., Bernard, C., Lipshultz, S. E., Czachor, J. D., Westphal, J. A., & Mestre, M. A. (2017). The safety of ingested caffeine: A comprehensive review. *Annual Review of Nutrition*, 37, 137–167.
- Ukers, W. H. (1922). *All about coffee*. The Tea and Coffee Trade Journal Company.
- Wahyuni, S. (2017). Pemanfaatan biji alpukat (*Persea americana* Mill) sebagai sumber antioksidan alami. *Jurnal Agroteknologi*, 8(2), 123–130.
- Widyatantie, A. (2017). *Pengolahan kopi: Teknologi dan mutu*. Bandung: CV Lubuk Agung.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, P. S., Imawan, M. A., & Dewi, I. C. (2022). ANALISIS STRATEGI MARKETING DAN PENERIMAAN PASAR PADA PRODUK BIJI ALPUKAT “ALPUKATUIL”. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi (MEA)*, 6(3), 240-252.

World Health Organization. (2023). *Leptospirosis*. Retrieved April 7, 2025, from <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/leptospirosis>.

World Health Organization. (2024). *Vector-borne diseases*. Retrieved April 7, 2025, from <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/vector-borne-diseases>.

Yasa Boga. (2003). *Kue-Kue Mungil & Hidangan Penutup Istimewa*. Gramedia Pustaka Utama.