

SPARKLING COLD BREW COFFEE BERPERISA ANGGUR AUTUMN

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program diploma III



Disusun oleh:

ALDI NATA KUSUMA SITUMORANG

NIM: 2021407022

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

SPARKLING COLD BREW COFFEE BERPERISA ANGGUR AUTUMN

NAMA : ALDI NATA KUSUMA SITUMORANG
NIM : 2021407022
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


Dodi Affandi, SS., MM.Par.
NIP. 19781015 200502 1 001

Bandung, 16 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

SPARKLING COLD BREW COFFEE BERPERISA ANGGUR AUTUMN

NAMA : ALDI NATA KUSUMA SITUMORANG
NIM : 2021407022
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 19610226199603 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dodi Affandi, SS., M.M.Par.
NIP. 19781015200502 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,

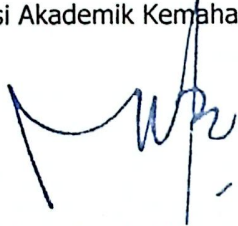


Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.
NIP. 19630830199303 1 001

Bandung, 29 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

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Aldi Nata Kusuma Situmorang

Tempat/Tanggal Lahir : Balige, 13 Agustus 2003

NIM : 2021407022

Program Studi : Tata Hidang

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul :
SPARKLING COLD BREW COFFEE BERPERISA ANGGUR AUTUMN ini merupakan hasil eksperimen rancangan saya sendiri sebagai penulis, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau melakukan hal hal yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan dalam penulisan dengan menyebutkan sumber, nama, pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam penulisan naskah Tugas Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas. Atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau terdapat klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena Tugas Akhir ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan peraturan terkait lainnya.
4. Dengan Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 16 Juni 2025
Yang membuat pernyataan



Aldi Nata Kusuma Situmorang
2021407022

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan hadirat kepada TUHAN YME atas segala rahmat dan juga hidayahnya sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul yaitu “***SPARKLING COLD BREW BERPERISA ANGGUR AUTUMN***”. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh pada program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Tata Hidang di politeknik pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis juga ingin menyampaikan terimakasih banyak kepada pihak yang telah memberikan saran, motivasi, bantuan, dan semangat kepada penulis, kepada Yth:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM., Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin S.ST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati , SI.Kom., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dhony Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par sebagai Pembimbing Utama yang telah membimbing serta memberi saran dan juga motivasinya.
6. Bapak Dodi Affandi, SS., MM.Par. sebagai Pembimbing Pendamping yang telah membimbing dan serta memberi saran dan juga motivasinya.

7. Para dosen dan karyawan Politeknik Pariwisata NHI Bandung khususnya Program Studi Tata Hidang yang juga turut adil dalam memberi semangat kepada penulis.
8. Kedua orang tua penulis Julkarin Situmorang dan Nesri Sianturi yang selalu memberikan dukungan kepada saya serta doa doa yang dipanjatkan kepada TUHAN YME
9. Kedua adik penulis Johan Situmorang dan Melan Ruth Situmorang yang memberikan semangat dan doa
10. Teman kelas TAH 6B yang sudah mau untuk berjuang bersama-sama dan arahan serta semangat dan energi positif yang diberikan.
11. Terimakasih kepada pihak Blessing sudah memberikan fasilitas untuk menuangkan karya eksperimen kepada penulis.

Selain itu, penulis menyadari bahwa ada banyak sekali kesalahan dan kekurangan dalam penulisan Tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis berharap kritik dan saran dari semua pembaca untuk membantu memperbaiki hasil eksperimen. Penulis berharap tugas akhir ini akan bermanfaat dan berguna di masa depan.

Bandung, 16 Juni 2025

Aldi Nata Kusuma Situmorang

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Metode Penelitian.....	8
F. Penegasan Istilah	11
BAB II LANDASAN TEORI	13
A. Tinjauan Tentang Sparkling Cold Brew Coffee	13
1. Pengertian Sparkling Cold Brew Coffee	13
2. Bahan Sparkling Cold Brew Coffee	14
3. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Sparkling Cold Brew Coffee	18

4. Tahapan / Proses Pembuatan Sparkling Cold Brew Coffee.....	18
5. Kualitas Produk.....	19
6. Faktor yang mempengaruhi kualitas produk	22
7. Penilaian Organoleptik.....	24
8. Penentuan Panelis	26
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan	27
1. Pengertian Penyajian / Kemasan.....	27
2. Fungsi dan Peranan Penyajian / Kemasan	28
3. Syarat-Syarat Penyajian/ Kemasan.....	28
C. Tinjauan Perhitungan Biaya Dan Penentuan Harga Jual	29
1. Perhitungan Biaya.....	29
2. Penentuan Harga Jual.....	29
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	31
1. Formulasi dan Pembahasan Resep sparkling cold brew coffee berperisa anggur autumn.....	31
2. Tahapan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan sparkling cold brew coffee berperisa anggur autumn.....	34
3. Hasil Kualitas sparkling cold brew coffee berperisa anggur autumn	43

4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil uji Inderawi	
Peneliti.....	45
5. Karakteristik Panelis	46
6. Penilaian Panelis	47
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....	54
1. Penyajian / Kemasan.....	54
2. Waktu dan Suhu Penyajian.....	55
C. Analisa Dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan	
Harga Jual	55
1. Perhitungan Biaya	55
2. Penentuan Harga Jual	57
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
3.1 Sampel pertama.....	43
3.2 Sampel kedua.....	44
3.3 Hasil Produk Eksperimen Sparkling Cold Brew Coffee Berperisa Anggur Autumn	45
3.4 Penyajian / Kemasan.....	56
3.5 Botol Kaca 250 ml	56

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. 1 Tahapan dan jadwal eksperimen sparkling cold brew berperisa anggur autumn.....	10
2. 1 Informasi Gizi anggur autumn dalam 100 gr	15
2. 2 Ciri ciri kopi arabika	16
2. 3 Perbandingan Kopi arabika dan Kopi Robusta	16
2. 4 Informasi gizi air soda dalam 100 ml.....	17
2. 5 Penilaian Sparkling Cold Brew Coffee Berperisa Anggur Autumn Berdasarkan Aspeknya.....	25
3. 1 Resep awal dari sparkling lemon coffee.....	32
3. 2 Resep pembanding sparkling cold brew coffee berperisa anggur autumn yang pertama.....	32
3. 3 Resep pembanding sparkling cold brew coffee berperisa anggur autumn yang kedua	33
3. 4 Bahan sparkling cold brew coffee berperisa anggur autumn	34
3. 5 Peralatan untuk sparkling cold brew coffee brew berperisa anggur autumn.....	36
3. 6 Tahapan dan proses pembuatan produk eksprimen sparkling cold brew coffee berperisa anggur autumn	39
3. 7 Orang Panelis Perseorangan.....	46
3. 8 30 Orang Panelis Konsumen.....	47
3. 9 Skala Kuesioner.....	49
3. 10 Skala Penilaian Panelis Perseorangan.....	50

3. 11	Hasil Kuesioner Panelis Terlatih (Sampel yang Pertama)	51
3. 12	Hasil Kuesioner Panelis Terlatih (Sampel yang Kedua).....	51
3. 13	Skala Penilaian Kepada Panelis Konsumen	54
3. 14	Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Sparkling Cold Brew Coffee Berperisa Anggur Autumn.....	54
3. 15	Perhitungan Biaya Peralatan.....	57
3. 16	Perhitungan Biaya Bahan Baku.....	58
3. 17	Perhitungan Harga Jual Sparkling cold brew berperisa anggur autumn.....	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Data Diri.....	68
2	Biodata Perseorangan 1.....	69
3	Biodata Perseorangan 2.....	70
4	Turnitin.....	71
5	Chart Kuesioner Perseorangan Sampel 1.....	74
6	Chart Kuesioner Perseorangan Sampel 2.....	78
7	Chart Kuesioner Konsumen.....	80

DAFTAR PUSTAKA

- A, F. (2019). *Pemasaran produk dan merek (planning & strategy)*. Pasuruan: Qiara Media.
- Adrian, K. (2025). Hidup Sehat. *Anggur Hitam, Inilah Nutrisi, Manfaat, dan Cara Mengonsumsinya*.
- Alfatah, D. (2016). *Konsep Kualitas*. Indonesia: SCRIB.
- Amstrong, G. &. (2012). *Dasar Dasar Pemasaran*. Jakarta: Prenhalindo.
- Anggraine, R. (2025). Macam macam panel dalam pengujian organoleptik. *Macam-Macam Panelis dalam Pengujian Organoleptik, 1-2*.
- API, F. S. (2020). Informasi Gizi. *Data Base makanan dan perhitungan kalori*.
- ARIFA. (2023, oktober 11). Retrieved from penelitianilmiah.com.
- Buah, R. (2025). *Anggur Black Autumn*. Retrieved from Rumah Buah.com: <https://rumahbuah.com/fruit-view/anggur-black-autum/>
- Coffeeland Indonesia. (2018). MENGETAHUI CITARASA KOPI DENGAN UJI ORGANOLEPTIK. *MENGETAHUI CITARASA KOPI DENGAN UJI ORGANOLEPTIK, 1-2*.
- Cordoba, N. P. (2019). Effect of grinding, extraction time and type of coffee on the physicochemical and flavour characteristics of cold brew coffee. *Effect*

of grinding, extraction time and type of coffee on the physicochemical and flavour characteristics of cold brew coffee.

Delta coffee roaster. (2025). Belajar Tentang Kopi. *7 perbedaan arabika dan Robusta.*

Fanzinevas. (2025). Perbedaan arabika dan robusta. *ARABIKA VS ROBUSTA* , 3-4.

Gandul. (2010). *Budi daya dan pasca panen kopi*. Jakarta: Pusat penelitian dan pengembangan perkebunan.

GoPack.id. (2025). Cetak Kemasan. *APa Itu Kemasan Produk: Fungsi, Jenis, dan Pentingnya dalam Strategi Pemasaran*, 1.

Hanson. (2016). *Ultimate Guide to Cold Brew Coffee and Serving Coffee on*. KEGOUTLET.

Iskandar, R. (2022). Reposiroti Nhi. *Proses Pengilingan, Suhu, Ekstraksi dan Jenis Kopi pada Karakteristik Cold Brew Coffee.*

Junus, W. (2023). Mengenal ‘Sparkling Coffee’, Satu Opsi Atasi Pahitnya Kopi. *Seorang penikmat kopi dan alam. Bergiat di Kampoeng Bambu Toddopulia, Maros.*

Kotler, P. &. (2018). *Prinsip prinsip pemasaran*. Jakarta: Erlangga.

mirza, M. (2025). Coffee. *Mengenal ciri ciri arabika.*

Panggabea. (2019). *Literasi Kopi*. Bandung: Telkom Univesity open library.

Purba, D. (2019, agustus 08). *Tips Javanese ice coffee lemon*. Retrieved from YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=_S06rMRS-Hc&t=58s

Radharjo, P. (2012). *KOPI*. Jakarta : Penebar Swadaya Group.

Rahadian, M. d. (2011). *Kopi*. Indonesia : PENERBIT PT KANISIUS.

Riadi, M. (2022). Kajian Pustaka. *metode eksperimen*.

Rusmawan. (2019). Strategi Menciptakan. *Strategi Menciptakan Sekolah berkarakter*, 2 .

Salma. (2023). SHARING. *teknik pengumpulan data*.

Sodik, S. s. (2015). Survey. *Survey*, 3-4.

Stone, H. B. (2012). pustaka.ut.ic. *Good sensory Practices dan Bias Panelis*.

Stumptown coffee roasters . (2017). Ready To Drink. *Original Nitro Colde Brew*.

Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kualitatif dan kuantitatif*. Bandung : tuxdoc.

Sugiyono. (2018). *Kuantitatif dan kualitatif*. Bandung: Repository Stei.

Syafnidawaty. (2020). Pengertian Observasi. *Observasi* , 1.

Taluke, D. (2019). ANALISIS PREFERENSI MASYARAKAT DALAM PENGELOLAAN. *Jurnal Spasial Vol 6. No. 2, 2019*, 3-4.

Wapryanz. (2017). Strategi Produk. *Makalah Produk*, 7-8.

Weinhera, B. A. (2010). *The miracle of caffeine* . Cinambo: The Free Press.

wildado. (2025). Macam Panelis DLM Uji Organoleptik. *Macam panelis*, 1-2.

Yu, D. (2021). Project Barista . *Make Iced Pour Overs That Don't Suck with the Japanese Method.*

Yusuf, S. (2020). Buah Anggur: Makanan Para Bangsawan dengan Segudang Manfaat Kesehatan. *Kesehatan.*

Zahir. (2023). Pengertian Biaya Produksi, Jenis, Unsur, Contoh & Rumus. *Pengertian Biaya Produksi, Jenis, Unsur, Contoh Menghitung Biaya Produksi, 1.*

Zain, M. d. (2015). Metode Pembelajaran. *Metode Eksperimen pengertian dan tujuan, 125.*