

# **PEMBUATAN *ESPRESSO* DENGAN MENAMBAHKAN JAHE DAN KAYU MANIS**

## **TUGAS AKHIR**

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



Oleh:

**MOCHAMAD FARHANDHIKA MUZHAFAR**

**Nomor Induk: 201621454**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN HOSPITALITI  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG  
2020**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *ESPRESSO* DENGAN MENAMBAHKAN JAHE DAN KAYU MANIS**

NAMA : MOCHAMAD FARHANDHIKA  
MUZHAFAR  
NIM : 201621454  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN : PERHOTELAN

Bandung, ..... 11 Feb 2020

Bandung, ..... 11 Feb 2020

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Budi Wibowo, SE., MM.Par., CHE.

Ita Maemunah, SST,Par., MM.Par., CHE.

NIP 19660122 199603 1 001

NIP 19761226 201101 2 003

Bandung, .....

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc  
NIP. 19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par.,CHE  
NIP. 19730706 199503 1 001

# PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : MOCHAMAD FARHANDHIKA MUZHAFAR  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 25 JULI 1997  
NIM : 201621454  
Program Studi : MTH

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **"PEMBUATAN ESPRESSO DENGAN MENAMBAHKAN JAHE DAN KAYU MANIS"** 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung,

Yang membuat pernyataan,

  
**MOCH FARHANDHIKA**

NIM 201621454

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir sesuai dengan harapan dan tepat pada waktunya. Dalam penulisan Tugas Akhir yang berjudul **“PEMBUATAN *ESPRESSO* DENGAN MENAMBAHKAN JAHE DAN KAYU MANIS”**

Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh pendidikan program studi manajemen tata hidangan. Program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, baik secara materil maupun moril. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku ketua jurusan hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

5. Bapak Budi Wibowo, SE, MM.Par., CHE. sebagai Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, dukungan, dan bimbingan.
6. Ibu Ita Maemunah, S.ST,Par., MM.Par., CHE. sebagai Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan, dukungan, dan bimbingan.
7. Seluruh jajaran Dosen, Instruktur dan staff Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada Bapak Ahmad dan Ibu Dedeh selaku orang tua penulis, yang telah memberikan dukungan baik secara materil maupun moril selama proses perkuliahan sampai dengan penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh teman-teman MTH 6A angkatan 2016 atas dukungan, semangat, dan persahabatan sampai Tugas Akhir ini selesai.
10. Kepada seluruh kerabat yang terlibat dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna yang disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan, pengalaman dan kemampuan penulis, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak yang berkepentingan guna penyempurnaan isi dari Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat khususnya bagi penulis dan seluruh pihak yang membacanya.

Bandung,

Moch Farhandhika M

## DAFTAR ISI

	Hal
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Metode Eksperimen.....	7
E. Lokasi dan Waktu.....	10
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>11</b>
A. Tinjauan Umum.....	11
1. Pengertian <i>Espresso</i> .....	11
2. Penjelasan Bahan Produk Kopi.....	12
3. Resep Produk <i>Espresso with Herb and Spices</i> .....	19
B. Prosedur Percobaan.....	20
1. Peralatan yang digunakan.....	20
2. Tahapan dan proses pembuatan.....	23
3. Kualitas Produk.....	27
4. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk.....	32
5. Penilaian Organoleptik.....	33
<b>BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>36</b>
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	36
1. Persiapan dan Proses Pembuatan.....	36
2. Hasil Kualitas Rasa dan Tekstur Produk.....	36

3. Hasil Keseluruhan Produk.....	43
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>50</b>
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran.....	52
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>55</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
2.1 Kopi Arabika Palintang Jawa Barat .....	13
2.2 Jahe Emprit .....	15
2.3 Kayu Manis Ceylon.....	17
2.4 <i>ROK PRESSO</i> .....	20
2.5 <i>Digital Scale</i> .....	21
2.6 <i>Electric Grinder</i> .....	21
2.7 <i>Water Boiler</i> .....	22
2.8 <i>Piccolo Glass</i> .....	22
2.9 Proses Persiapan Alat dan Bahan.....	23
2.10 Proses Penimbangan Jahe .....	24
2.11 Proses Memasukan Jahe Kedalam <i>Water Boiler</i> .....	24
2.12 Proses Menambahkan Air Kedalam <i>Water Boiler</i> .....	25
2.13 Proses Penimbangan Kopi .....	25
2.14 Proses Menghaluskan Kopi Menggunakan <i>Electric Grinder</i> .....	26
2.15 Proses Memasukan kopi dan Kayu Manis Kedalam <i>Portafilter</i> .....	26
2.16 Proses Ekstraksi .....	27
2.17 Penyajian <i>Espresso With Herb And Spices</i> .....	27

## DAFTAR TABEL

Table		Hal
2.1	Kandungan Gizi Kopi Arabika .....	12
2.2	Kandungan Gizi Jahe .....	14
2.3	Kandungan Gizi Kayu Manis.....	16
2.4	Kandungan Gizi Air Mineral.....	18
2.5	Resep <i>Espresso with Herb and Spices</i> 1 .....	19
2.6	Resep <i>Espresso with Herb and Spices</i> 2 .....	20
2.7	Resep <i>Espresso with Herb and Spices</i> 3 .....	20
2.8	Skor Kuesioner .....	28
2.9	Kriteria Uji Inderawi.....	29
2.10	Market Price .....	34
2.11	Biaya Bahan Baku <i>Sample</i> 1 .....	35
2.12	Biaya Bahan Baku <i>Sample</i> 2 .....	35
2.13	Biaya Bahan Baku <i>Sample</i> 3 .....	35
3.1	Hasil Uji Coba Panelis Terlatih Terhadap <i>Espresso with Herb and Spices</i> Aspek <i>Acidity</i> .....	37
3.2	Hasil Uji Coba Panelis Terlatih Terhadap <i>Espresso with Herb and Spices</i> Aspek <i>Sweetness</i> .....	37
3.3	Hasil Uji Coba Panelis Terlatih Terhadap <i>Espresso with Herb and Spices</i> Aspek <i>Bitterness</i> .....	38
3.4	Hasil Uji Coba Panelis Terlatih Terhadap <i>Espresso with Herb and Spices</i> Aspek <i>After Taste</i> .....	38
3.5	Hasil Uji Coba Panelis Terlatih Terhadap <i>Espresso with Herb and Spices</i> Aspek <i>Body</i> .....	39

<b>3.6</b>	Hasil Uji Coba Panelis Terlatih Terhadap <i>Espresso with Herb and Spices</i> Aspek Keseluruhan .....	39
<b>3.7</b>	Hasil Uji Coba Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Espresso with Herb and Spices</i> Aspek <i>Acidity</i> .....	40
<b>3.8</b>	Hasil Uji Coba Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Espresso with Herb and Spices</i> Aspek <i>Sweetness</i> .....	40
<b>3.9</b>	Hasil Uji Coba Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Espresso with Herb and Spices</i> Aspek <i>Bitterness</i> .....	41
<b>3.10</b>	Hasil Uji Coba Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Espresso with Herb and Spices</i> Aspek <i>After Taste</i> .....	41
<b>3.11</b>	Hasil Uji Coba Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Espresso with Herb and Spices</i> Aspek <i>Body</i> .....	42
<b>3.12</b>	Hasil Uji Coba Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Espresso with Herb and Spices</i> Aspek Keseluruhan.....	42
<b>3.13</b>	Tanggapan Panelis Terlatih Terhadap <i>Sample A</i> .....	43
<b>3.14</b>	Tanggapan Panelis Terlatih Terhadap <i>Sample B</i> .....	44
<b>3.15</b>	Tanggapan Panelis Terlatih Terhadap <i>Sample C</i> .....	45
<b>3.16</b>	Tanggapan Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Sample A</i> .....	46
<b>3.17</b>	Tanggapan Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Sample B</i> .....	47
<b>3.18</b>	Tanggapan Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Sample C</i> .....	48

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Hal</b>
1 Biodata Panelis Terlatih.....	55
2 Kuesioner .....	56
3 Cv Panelis Terlatih.....	60

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M. (2015). *Pengobatan Ruqyah dengan Terapi Kayu Manis*. May: 17.
- Eko, W., & Azizah, N. (2018). *Perspektif Tanaman Obat Berkhasiat*. Malang: UB Press.
- Farmasi. (2017, 10 26). *kandungan gizi*. Retrieved from Farmasi: [farmasi-id.com/data-nutrisi/kandungan-gizi-nutrisi-vitamin-mineral-kapulaga/](http://farmasi-id.com/data-nutrisi/kandungan-gizi-nutrisi-vitamin-mineral-kapulaga/)
- Godam. (2012, Desember 21). *Komposisi Nutrsi Bahan Makanan*. Retrieved from Kandungan Gizi: <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kopi-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.XgraYkczZPa>
- Hembing, W. (2008). *Ramuan Lengkap Herbal Taklukkan Penyakit*. Jakarta: Pustaka Bunda.
- Hesti, S., & Saparinto, C. (2013). *Jahe*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Husein, U. (2003). *Metode riset bisnis: panduan mahasiswa untuk melaksanakan riset*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- James, H. (2014). *The World Atlas of Coffee*. London: Mitchell Beazley.
- Johar, A. (2007). *Seri Solusi Bisnis Berbasis Ti : Aplikasi Excel Untuk Akuntansi Manajemen Modern*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Lies, S. (2003). *Teknologi Pengolahan Pangan: Aneka Awetan Jahe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Made, A. (2016). *Sehat dengan Rempah dan Bumbu Dapur*. Jakarta: Kompas.
- Michael, G. (2006). *Espresso*. Retrieved from coffe research: [coffeereasearch.org](http://coffeereasearch.org)
- Michael, G. (2013, April 5). *Seperti Apa Ciri-ciri Espresso yang Sempurna?* Retrieved from detikfood: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2212109/seperti-apa-ciri-ciri-espresso-yang-sempurna>
- Nimas, M. (2019, 10 10). *Manfaat Kayu Manis*. Retrieved from Hello Sehat: [hellosehat.com/obat-suplemen/herbal/kayu-manis/](http://hellosehat.com/obat-suplemen/herbal/kayu-manis/)

- Organization, I. C. (2017, March 3). *Konsumsi Kopi Indonesia 2000-2016*. Retrieved from databoks.katadata.co.id:  
<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2017/07/03/berapa-konsumsi-kopi-indonesia>
- Patrisius, I. (2015). *Meneliti itu Tidak Sulit: Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan Bahasa*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Pudji, R. (2012). *Kopi Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Restu, D. (2016, August 21). *Minuman Berbasis Espresso*. Retrieved from kopidewa:  
<http://kopidewa.com/cerita-kopi/minuman-berbasis-espresso/>
- Secret, F. (2008, February 4). *Kandungan Gizi Kayu Manis*. Retrieved from Fatsecrete Web Site: <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kayu-manis?portionid=56603&portionamount=100,000>
- Sri, H. (2017). *Mutu dan Uji Inderawi*. Yogyakarta: Instiper Yogyakarta.
- Steve, H. (2018). *Kamus Kopi Indonesia*. Jakarta: PT Selera Indah Perdana.
- Syafizal, H. (2010). *Analisis Data: Untuk Riset Manajemen dan Bisnis*. Medan: USU Press.
- Sylvina, S. (2010). *77 Jitu Tes Wawancara*. Jakarta: PT. Tangga Pustaka.
- Yoga, M. (2017, August 26). *ANATOMI ESPRESSO SHOT; KOMPOSISI KENIKMATAN YANG TAK TERDUGA*. Retrieved from majalah ottencoffee:  
<https://majalah.ottencoffee.co.id/anatomi-espresso-shot-komposisi-kenikmatan-yang-tak-terduga/>
- Yoga, M. (2017, August 11). *Cara Nikmat Teguk Espresso*. Retrieved from Majalah Otten: <https://majalah.ottencoffee.co.id/cara-nikmat-teguk-espresso/>