

**INOVASI COFFEE MOCKTAIL “NORCELESTE”
DENGAN BAHAN DASAR KOPI SINGLE ORIGIN
LOKAL TONDANO “KOYA MINAHASA”**

SKRIPSI

OLEH :

CHRISNA ISRAEL WAHYUDI LONDOK

NIM : 18064039



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI MANADO - JURUSAN
PARIWISATA PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
MANAJEMEN PERHOTELAN
TAHUN 2022**

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN PRASYARAT GELAR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI	iv
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	v
BIOGRAFI.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1. Pengertian Inovasi	7
2.2. Minuman	8
2.3. Kopi.....	8
2.3.1 Sejarah Kopi	8
2.3.2 Sejarah Kopi Di Indonesia.....	9
2.3.3 Sejarah Kopi Di Sulawesi Utara	10
2.3.4 Jenis-Jenis Kopi	11
2.3.5 Kandungan Kopi.....	13
2.3.6 Manfaat Kopi	14
2.3.7 Proses Pasca Panen Kopi	15
2.3.8 Proses <i>Roasting</i> Kopi.....	18
2.3.9 Alat dan Metode <i>Brewing</i> Kopi.....	20

2.4. <i>Blend & Single Origin</i>	21
2.5. Kopi Koya	22
2.6. V60	22
2.7. <i>Mocktail</i>	23
2.7.1 Pengertian Minuman <i>Mocktail</i> dan <i>Cocktail</i>	23
2.7.2 Perbedaan Cita Rasa <i>Mocktail</i> dan <i>Cocktail</i>	24
2.7.3 Perbedaan Pembuatan <i>Mocktail</i> dan <i>Cocktail</i>	24
2.8. Pala.....	25
2.9. Syrup	26
2.10. Air Soda.....	26
2.11. Jeruk Lemon (<i>Citrus Limon</i>).....	26
2.12. <i>Mixology</i>	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
3.1. Jenis Penelitian.....	29
3.2. Lokasi Penelitian	29
3.3. Metode Penelitian.....	30
3.4. Teknik Pengumpulan Data	30
3.5. Sumber Data.....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1. Gambaran Umum Objek Penelitian	33
4.1.1 Sejarah Singkat Kopi Koya	33
4.1.2 Pengolahan Kopi Koya.....	34
4.2. Hasil Penelitian	37
4.2.1 Pengenalan <i>Norceleste Mocktail</i>	37
4.2.2 Uji Coba <i>Norceleste Mocktail</i>	39
4.3. Pembahasan.....	75
4.3.1 Membuat Minuman Baru Dengan Bahan Dasar Kopi Lokal (<i>Single Origin</i>) Koya Minahasa Dalam Bentuk <i>Coffee Mocktail</i>	75
4.3.2 Mengidentifikasi Komposisi Yang Tepat Dari <i>Norceleste Mocktail</i> .	75
4.3.3 Penghitungan <i>Beverage Cost</i>	76
BAB V PENUTUP	78
5.1. Kesimpulan.....	78
5.2. Saran.....	79
DAFTAR PUSTAKA	80

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Penilaian responden uji coba pertama <i>Norceleste Coffee Mocktail</i>	42
Tabel 4. 2 Penilaian responden uji coba kedua <i>Norceleste Coffee Mocktail</i>	47
Tabel 4. 3 Penilaian responden uji coba ketiga <i>Norceleste Coffee Mocktail</i>	52
Tabel 4. 4 Penilaian responden uji coba keempat <i>Norceleste Coffee Mocktail</i>	58
Tabel 4. 5 Penilaian responden uji coba kelima <i>Norceleste Coffee Mocktail</i>	64
Tabel 4. 6 Penilaian responden uji coba keenam <i>Norceleste Coffee Mocktail</i>	69
Tabel 4. 7 Perbandingan komposisi uji coba pertama sampai keenam	73
Tabel 4. 8 Penghitungan harga dasar <i>Norceleste Mocktail</i>	76
Tabel 4. 9 Penghitungan harga jual <i>Norceleste Mocktail</i>	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Tanaman kopi Koya dan buahnya	33
Gambar 4. 2 Pemetikan buah kopi Koya.....	34
Gambar 4. 3 Buah kopi Koya yang siap melalui proses pasca panen	35
Gambar 4. 4 Kopi Koya yang sudah diproses menjadi green bean.....	35
Gambar 4. 5 Tahap pemeriksaan kematangan kopi pada proses roasting.....	36
Gambar 4. 6 Tahap cooling pada proses roasting	36
Gambar 4. 7 Kopi Koya yang sudah selesai <i>roasting</i> dan siap digunakan	37
Gambar 4. 8 Hasil uji coba pertama <i>Norceleste Mocktail</i>	43
Gambar 4. 9 Hasil uji coba kedua <i>Norceleste Mocktail</i>	48
Gambar 4. 10 Hasil uji coba ketiga <i>Norceleste Mocktail</i>	53
Gambar 4. 11 Hasil uji coba keempat <i>Norceleste Mocktail</i>	59
Gambar 4. 12 Hasil uji coba kelima <i>Norceleste Mocktail</i>	65
Gambar 4. 13 Hasil uji coba keenam <i>Norceleste Mocktail</i>	70
Gambar 4. 14 Dokumentasi penilaian responden <i>Norceleste Mocktail</i>	71

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Sulawesi Utara tidak banyak hotel yang menyediakan minuman Mocktail yang berbahan dasar kopi terutama menggunakan biji kopi lokal atau disebut dengan *Single Origin*, kebanyakan hotel menyediakan minuman Mocktail berbahan dasar buah-buahan dan untuk menu kopi, kebanyakan menggunakan kopi *Blend*, yaitu adalah gabungan dari berbagai jenis kopi, entah gabungan dari kopi asal tunggal (*Single Origin*) yang berbeda, maupun gabungan dari jenis kopi yang berbeda. *Blend* yang digunakan hotel itu sendiri juga menggunakan campuran selain biji kopi lokal dari Sulawesi Utara. Biji Kopi Lokal perlu diperkenalkan kepada masyarakat luas, terlebih khususnya kepada wisatawan mancanegara dan domestik bahwa biji kopi lokal punya cita rasa sendiri jika dikelola secara profesional.

Agar penelitian ini tidak meluas, dari beragam kopi asal tunggal dari suatu daerah (*Single Origin*) yang ada di Sulawesi Utara seperti Robusta Kotamobagu, Arabika Tompaso, Arabika Koya Minahasa, dll. penulis memilih kopi Arabika Koya Minahasa sebagai bahan dasar yang akan digunakan, selain agar tidak meluas, penulis memilih Koya Minahasa karena memiliki rasa (*Tasting Notes*) yang unik dan aroma yang kuat, yakni *Brown Sugar* dan *Lemon Citrus* yang mana *tasting notes* ini cocok untuk dibuat menjadi minuman *Mocktail*.

Penulis memilih *Mocktail* sebagai hasil minuman campuran yang berbahan dasar kopi, karena penulis menggunakan beberapa bahan sebagai campuran dalam minuman selain kopi, dan *Coffee Mocktail* ini dapat menjangkau pasar yang lebih luas tidak hanya sebatas penikmat alkohol seperti *Cocktail*, melainkan juga dapat menjangkau kalangan-kalangan yang bukan penikmat minuman yang mengandung alkohol. Menurut Sidewalk (2019), penyebaran kopi di seluruh dunia membuat kopi menjadi kebutuhan semua orang. Setelah itu, muncul era *second wave* yang digolongkan sebagai era perubahan kopi. Pada era ini, sajian kopi bukan sekedar suatu kebutuhan, melainkan menjadi suatu gaya hidup. Menurut Said (2017), dalam penelitiannya yang berjudul warung kopi dan gaya hidup modern, dari sudut pandang budaya, coffee shop sebagian besar berfungsi sebagai pusat interaksi sosial (*meeting point*) yang menyediakan sebuah tempat untuk berkumpul, berbicara, menulis, membaca, menghibur satu sama lain, atau melewatkan waktu, baik secara individu atau dalam kelompok kecil anggota sosial tersebut. Menurut Susandi (2019), berdasarkan hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) oleh BPS, sejak tahun 2016, pertumbuhan konsumsi kopi nasional meningkat dari 0.8 kg/kapita/tahun menjadi 1.3 kg/kapita/tahun. Pada tahun 2018—2019 diperkirakan mencapai 1.4—1.5 kg/kapita/tahun. Angka konsumsi ini masih sangat kecil dibandingkan dengan angka konsumsi negara lain, seperti Amerika yang sudah mencapai 6 kg perkapita per tahun atau Finlandia yang mencapai 11—12 kg per kapita per tahun. Angka konsumsi yang masih rendah dan terus tumbuhnya pangsa pasar kopi di dalam negeri sejatinya menyiratkan peluang Pasar kopi yang sangat besar, karena kopi adalah minuman yang tak lekang

oleh waktu dan bukan minuman tren sesaat. *Coffee mocktail* ini juga bisa menjangkau pasar hingga kalangan penikmat kopi yang mana kopi sudah mulai menjadi minuman yang sering di konsumsi di era modern ini.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis mengidentifikasi beberapa masalah “Bagaimana memperkenalkan kopi lokal kepada masyarakat luas?”, “Bagaimana membuat minuman baru menggunakan bahan dasar kopi lokal?”, “Bagaimana membuat minuman baru dengan bahan dasar biji kopi lokal (Single Origin) Koya Minahasa dari Sulawesi Utara dalam bentuk Coffee Mocktail?, "Bagaimana mengidentifikasi komposisi dan rasio yang tepat untuk pembuatan *Norceleste Mocktail* yang menggunakan kopi *Single Origin* Koya Minahasa?”, dan “Bagaimana *Coffee mocktail* bisa menjangkau pasar hingga kalangan penikmat kopi yang mana kopi sudah mulai menjadi minuman yang sering di konsumsi di era modern ini?”. Agar penelitian tidak meluas, penulis membatasi masalah menjadi “Bagaimana membuat minuman baru dengan bahan dasar biji kopi lokal (Single Origin) Koya Minahasa dari Sulawesi Utara dalam bentuk Coffee Mocktail?” dan “Bagaimana mengidentifikasi Komposisi dan Rasio yang tepat untuk pembuatan *Norceleste Mocktail* yang menggunakan kopi *Single Origin* Koya Minahasa?”.

Karena bahan-bahan yang digunakan penulis, minuman ini saya beri nama dengan “*Norceleste*” yang diambil dari singkatan “*North Celebes Taste*” yang artinya “Cita rasa Sulawesi Utara”.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Inovasi Coffee Mocktail Norceleste Dengan Bahan Dasar Kopi Single Origin Lokal Tondano Koya Minahasa**”.

1.2 Rumusan Masalah

Dengan mempertimbangkan latar belakang diatas, maka penulis mengangkat Rumusan Masalah yaitu :

1. Membuat minuman baru dan mengidentifikasi Komposisi serta Rasio yang tepat untuk pembuatan minuman dengan bahan dasar biji kopi lokal (*Single Origin*) Koya Minahasa dari Sulawesi Utara dalam bentuk *Coffee Mocktail*.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Membuat minuman baru dengan bahan dasar biji kopi lokal (*Single Origin*) Koya Minahasa dari Sulawesi Utara dalam bentuk *Coffee Mocktail*.
2. Mengidentifikasi Komposisi dan Rasio yang tepat untuk pembuatan *Norceleste Mocktail* yang menggunakan kopi *Single Origin* Koya Minahasa.

1.4 Manfaat Penelitian

a. Bagi Penulis

1. Sebagai prasyarat akademik untuk menyelesaikan pendidikan Diploma IV, Manajemen Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik

Negeri Manado dan juga untuk menghadapi dunia industri yang berkaitan dengan Manajemen Perhotelan.

2. Mengenal lebih dalam tentang *Single Origin* asal Sulawesi Utara, dari cita rasa, serta cara-cara kreatif untuk menyeduh dan menyajikan minuman berbahan dasar *Single Origin Coffee* asal Sulawesi Utara.
- 3.

b. Bagi Politeknik Negeri Manado

1. Penulis mengharapkan agar skripsi ini dapat digunakan sebagai salah satu panduan dan pedoman dalam proses perkuliahan oleh Politeknik Negeri Manado yang pada umumnya dan pada Jurusan Pariwisata khususnya serta menambah bahan referensi pada perpustakaan Politeknik Negeri Manado.
2. Penulis juga mengharapkan agar skripsi ini dapat digunakan sebagai sumber pembelajaran mengenai *Single Origin Coffee* asal Sulawesi Utara.
3. Penulis juga mengharapkan agar skripsi ini dapat dijadikan referensi bagi para mahasiswa yang menggunakan metode rancang bangun, khususnya yang menggunakan bahan dasar *Single Origin Coffee* asal Sulawesi Utara.

c. Bagi Industri

1. Dengan penelitian ini penulis mengharapkan agar Hotel bisa menggunakan komoditas lokal, khususnya *Single Origin Coffee* asal Sulawesi Utara sebagai bahan dasar pembuatan minuman sehingga

dapat memperkenalkan cita rasa dari komoditas lokal sehingga dapat menarik perhatian konsumen mancanegara maupun domestik dan dapat membantu *Roastery* dan petani lokal dengan membeli produk yang mereka tanam dan mereka sangrai.

2. Sebagai menu yang bisa dijual sebagai produk di dunia industri yang berkaitan dengan Manajemen Perhotelan, terutama di *Food & Beverage Service Department*.