

“CLASSIC MOCKTAIL WITH SNAKE BEAN COFFEE”

**SKRIPSI
RANCANG BANGUN**

Oleh:

JESSIKA CARENT CRISTEN KAUDUN

NIM: 20064139

RAMLI REIGEN NEHEMIA PONTOH

NIM: 20064066



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
POLITEKNIK NEGERI MANADO-JURUSAN PARIWISATA
PROGRAM STUDI MANAGEMEN PERHOTELAN D4
TAHUN 2024**

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
KATA PENGANTAR	iv
KATA PENGANTAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Kebaruan Produk Yang Dihasilkan	4
1.5 Prospek Dan Dampak Produk Yang Dihasilkan	4
1.6 Alasan mengambil bahan utama kopi biji salak.....	5
BAB II	6
KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Pengertian Bar.....	6
2.1.2 Pengertian Mocktail.....	6
2.1.3 Sejarah Salak.....	7
2.1.4 Jenis-Jenis Salak.....	7
2.1.5 Kandungan Senyawa Salak.....	8
2.1.6 Pengertian Kopi.....	9
2.1.7 Manfaat Kopi Biji Salak.....	10
2.1.8 Pengertian Metode <i>Cold Brew</i>	11
2.2 Peluang Pasar.....	11
BAB III	12
METODE PENELITIAN	12
3.1 Desain Penelitian.....	12
3.2 Partisipan.....	12
3.3 Instrumen Penelitian.....	13
3.4 Prosedur Penelitian.....	14
3.5 Analisis Data.....	19
BAB IV	21
HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1 Gambaran Umum Objek :.....	21
4.2 Hasil Penelitian.....	22
4.3 Proses Pembuatan <i>Spinae Et Amarae</i>	23
4.4 Pembahasan.....	30
4.5 Strategi pemasaran.....	32
BAB V	35
PENUTUP	35
5.1 Simpulan.....	35
5.2 Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	39

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan suatu kegiatan perjalanan wisata yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dalam jangka waktu tertentu dari suatu tempat ke tempat yang lain dalam melakukan perencanaan sebelumnya. Menurut Kodhyat dalam Kurniansah (2014: 28) Pariwisata merupakan perjalanan dari satu kawasan ketempat lain bersifat sementara, dilakukan perorangan atau grup, sebagai perjuangan mencari keseimbangan atau keserasian serta kebahagiaan dengan lingkungan pada dimensi social budaya, alam dan ilmu. Hotel merupakan suatu tempat atau bangunan yang menyediakan jasa berupa penginapan baik yang sederhana, berbintang 1, 2, 3, 4, sampai hotel bintang 5 dengan kapasitas kamar yang berbeda-beda dari setiap sector industry perhotelan yang ada. Begitu juga dengan ketersediaan fasilitas-fasilitas hotel terlebih khusus *Café* dan *Bar* yang tersedia di hotel dengan segala jenis menu baik dari minuman yang mengandung *alcohol* maupun *non-alcohol*.

Tanaman salak merupakan salah satu tanaman buah-buahan yang mempunyai prospek sebagai usaha pertanian yang berbasis agribisnis. Daerah asal tanaman salak tujelas, tetapi diduga dari Thailand, Malaysia dan Indonesia. Beberapa sumber menyatakan bahwa tanaman salak (*Salacca Edulis*) berasal dari Pulau Jawa. Diperkirakan tanaman salak bermula dari biji-bijinya yang dibawah oleh para saudagar (Pedagang) saat masa penjajahan hingga menyebar keseluruh Indonesia, bahkan sampai ke Filipina, Malaysia, Brunei dan Muangthai (Guntoro et al., 2010).

Salak merupakan tanaman yang mempunyai banyak manfaatnya selain dimanfaatkan daging buahnya, kulit dan biji salak bisa di gunakan. Salah satu hasil pengolahan dari biji salak adalah kopi biji salak. Biji salak diketahui mempunyai manfaat

yang baik bagi tubuh di antaranya mengatasi asam urat, diare, memperlancar sistem pencernaan, menambah tenaga, meningkatkan kecerdasan, meningkatkan kinerja otot, mencegah hipertensi, mencegah resiko terkena kanker, menjaga kesehatan mulut, mengurangi serta mencegah resiko terkena penyakit *Alzheimer* (Ayuni and Adiaksa, 2017).

Salak juga merupakan tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia, di pulau Jawa sendiri banyak daerah-daerah penghasil salak seperti di kabupaten Sleman DIY yang merupakan daerah penghasil salak pondoh, selain itu jenis salak yang dihasilkan di kabupaten sleman dan sekitarnya adalah salak pondoh lumut, salak pondoh super, salak pondoh manggala dan salak gading (Anggrahini, 2015).

Banyak sekali manfaat yang di dapat dari buah salak ini mulai dari kulit, daging buah hingga bijinya. Untuk saat ini kulit dari buah salak dimanfaatkan sebagai pupuk, daging buah nya di manfaatkan dalam pembuatan dodol salak, manisan salak, selai salak, keripik salak, kemudian biji dari buah salak dapat dimanfaatkan dalam pembuatan kopi. Kopi dari biji salak ini merupakan sebuah produk yang baru, sebagai pengganti kopi yang berasal dari biji tanaman kopi.

Dalam Pengolahan kopi yang dibuat dari biji salak dengan kopi yang dibuat dari biji kopi memang tak jauh berbeda, tetapi aroma serta rasa dari kedua minuman tersebut sangatlah jauh berbeda. Dari yang ketahui bahwa biji kopi mempunyai aroma yang lebih wangi serta dapat ditemukan cita rasa masam ketika meneguknya. Walau begitu, untuk kopi biji salak, rasa masam yang ditemukan akan terasa seperti buah salak sehingga menciptakan rasa yang lebih unik dan berbeda.

Kopi biji salak merupakan produk minuman yang baru, sehingga untuk meningkatkan preferensi produk di masyarakat perlu ditambahkan suatu aroma tertentu yang umum digunakan sebagai minuman maka dipilihlah jahe. Manfaat

jahe bukan hanya sebagai penambah flavour tetapi juga memiliki sifat fungsional yang dibutuhkan tubuh (Koko Prayogo, 2016).

Penelitian ini memilih biji salak sebagai bahan baku pembuatan kopi dengan penambahan bubuk jahe. Oleh karena itu dilakukan penelitian untuk mengetahui formulasi kopi biji salak yang tepat dengan menggunakan dua faktor yaitu, lama penyangraian (30, 45, dan 60 menit) dan penambahan bubuk jahe (99+1%; 97+3; 95+5%). Analisis kimia yang dilakukan meliputi aktivitas antioksidan DPPH dan FRAP, Kadar Air, Kadar Abu, Total Fenol, dan Total Asam Titrasi (Koko Prayogo, 2016).

Dalam berkembangnya zaman saat ini banyak penikmat kopi yang ingin merasakan hal-hal baru. Jadi kami sebagai peneliti membuat resep minuman yang baru, yaitu membuat minuman *mocktail* dengan bahan dasar kopi biji salak dan menggunakan metode *Cold Brew* yang di campurkan dengan beberapa bahan lainnya. Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis mengambil judul "***Classic Mocktail With Snake Bean Coffee***".

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti merumuskan masalah yaitu bagaimana pembuatan minuman *Mocktail* dengan bahan dasar Kopi Biji Salak untuk menjadi salah satu produk minuman di Café atau bar di Hotel.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk membuat suatu produk minuman *Mocktail* dengan resep yang baru, juga dapat menarik para penikmat kopi yang ingin merasakan suasana yang baru tentang dunia kopi, dan menaikkan profit penjualan pada kafe dan bar di hotel

1.4 Kebaruan Produk Yang Dihasilkan

Produk ini berbeda dengan penelitian sebelumnya yaitu Pembuatan kopi biji salak dengan variasi lama penyaringan dan penambahan bubuk jahe, dengan penelitian yang ingin peneliti buat dengan mencoba resep yang baru yaitu dengan membuat *Mocktail* yang berbahan dasar kopi biji salak. Dalam proses pembuatannya kopi biji salak dibuat dengan menggunakan metode *cold brew* yaitu, kopi biji salak diletakkan ke dalam wadah tertutup dan dicampurkan dengan air mineral, kemudian direndam selama \pm 48 jam. Ketika kopi biji salak telah diekstrak dengan menggunakan metode *Cold Brew*, selanjutnya hasil ekstraksi dicampurkan dengan *Lemon syrup* sesuai takaran resep. Sehingga menghasilkan minuman *Mocktail* yang berbahan dasar kopi biji salak.

1.5 Prospek Dan Dampak Produk Yang Dihasilkan

a. Prospek

Classic Mocktail With Snake Bean Coffee merupakan suatu produk minuman yang berbahan dasar biji salak yang diolah menjadi minuman yang dapat dikonsumsi dan memiliki manfaat untuk kesehatan bagi seseorang yang mengonsumsinya, tentu saja ini memiliki *value* karena produk ini masih terbilang baru dan menarik juga memiliki khasiat untuk Kesehatan. Produk ini dapat memiliki nilai jual dikarenakan target pemasarannya adalah seorang penikmat kopi yang ingin mencoba sesuatu yang baru.

b. Dampak

Dampak yang dihasilkan oleh produk ini bagi usaha kafe dalam jangka menengah yaitu, dapat menarik pelanggan yang penasaran dengan produk baru ini dan meningkatkan penghasilan bagi usaha kafe. Dan dalam jangka panjang

produk ini dapat meningkatkan profit penjualan sehingga sebuah usaha kafe tersebut dapat berkembang dan membuat cabang baru.

1.6 Alasan mengambil bahan utama Kopi Biji Salak

Alasan peneliti mngambil bahan utama dari luar daerah lebih tepatnya dari banjarnegara dari pada produk lokal, dikarenakan produk lokal yang memproduksi bubuk kopi biji salak yang berlokasi di desa Pangu, minahasa tenggara sudah tidak memproduksi dikarenakan pabrik pembuatan yang di kelola oleh BUMDES desa pangu ini sudah tidak beroperasi lagi dikarenakan bencana alam banjir yang terjadi pada tahun 2021 silam. Jadi penulis mengambil alternatif dengan membeli bahan utama kopi biji salak ini via online.

