

INOVASI PRODUK *COFFEE COCOPANDAN LATTE*



TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan

Studi pada Program Studi Diploma III Perhotelan

Oleh:

Nama : Dea Indi Setiawan

NIM : 21100004

PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN

POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA TEGAL

2024

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama: Dea Indi Setiawan

NIM : 21100004

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Nonexclusive Royalty-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul: **“INOVASI PRODUK *COFFEE COCOPANDAN LATTE*”**.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama berhak menyimpan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*data base*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Tegal, 01 Juli 2024

Yang Membuat Pernyataan,



Dea Indi Setiawan

NIM: 21100004

HALAMAN REKOMENDASI

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Dea Indi Setiawan

NIM : 21100004

Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Tugas Akhir : "Inovasi Produk *Coffee Cocopandan Latte*"

Mahasiswa tersebut telah dinyatakan selesai melaksanakan bimbingan dan dapat mengikuti Ujian Tugas Akhir pada tahun akademik 2024.

Tegal, 01 Juli 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Pantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par.

NIPY. 12.017.361



Wiyanti, S. Kom, M.M.

NIPY. 09.020.454

HALAMAN PENGESAHAN

Pembimbing Tugas Akhir memberikan rekomendasi kepada:

Nama : Dea Indi Setiawan

NIM : 21100004

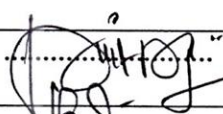

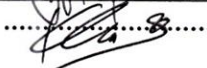
Program Studi : Diploma III Perhotelan

Judul Tugas Akhir : "Inovasi Produk *Coffee Cocopandan Latte*"

Dinyatakan **LULUS/TIDAK LULUS** setelah dipertahankan di hadapan Dewan Penguji Tugas Akhir Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.

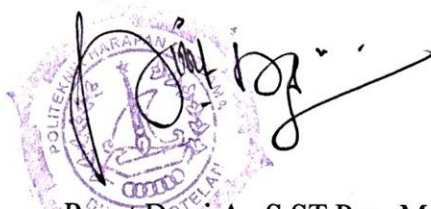
Tegal, 01 Juli 2024

Dewan Penguji,

Jabatan	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Puput Dewi A., S.ST.Par., M.Par.	1. 
2. Anggota I	Hana Yulinda F, M.Pd.	2. 
3. Anggota II	Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par.	3. 

Mengetahui

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan



Puput Dewi A., S.ST Par., M.Par.

NIPY. 12.017.362

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadiran Allah SWT, Tuhan Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang yang telah melimpahkan segala rahmat, hidayah dan inayah-Nya hingga terselesaikannya laporan Tugas Akhir dengan judul “*INOVASI PRODUK COFFEE COCOPANDAN LATTE*”. Tugas Akhir merupakan suatu kewajiban yang harus dilaksanakan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam mencapai derajat Diploma III pada program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.

Selama melaksanakan penelitian dan kemudian tersusun dalam laporan Tugas Akhir ini, banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan dan bimbingan. Pada kesempatan ini, tak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Agung Hendarto, S.E., M.A. selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal.
2. Ibu Puput Dewi A., S.ST. Par., M.Par. selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal.
3. Ibu Tantri Adithia S, S.Pd., M.M.Par. selaku Dosen Pembimbing I.
4. Ibu Wiyanti, S Kom, M.M. selaku Dosen Pembimbing II.

Kepada Kedua Orang Tua yang selalu mendukung baik segi material dan doa yang selalu tak terputus serta semua pihak yang telah mendukung, membantu serta mendoakan penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.

Semoga laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan sumbangan untuk pengembangan keilmuan dan sebagai bahan masukan untuk industri.

Tegal, 01 Juli 2024

Penulis,



Dea Indi Setiawan

NIM: 21100004

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN REKOMENDASI	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Manfaat Teoritis	5
1.5.2 Manfaat Praktis	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
2.1 Inovasi	6
2.2 Produk	7
2.3 Kopi.....	9
2.4 <i>Coco Jelly</i>	11
2.5 Susu UHT <i>Ultra Milk</i>	11
2.6 Gula Aren	11
2.7 Krimer <i>Cocopandan</i>	12
2.8 Kerangka Pemikiran	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	14
3.1 Bahan Penelitian.....	14

3.2 Alat Penelitian	14
3.3 Prosedur Penelitian.....	15
3.3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
3.3.2 Preparasi Sampel.....	15
3.3.3 Populasi dan Sampel	19
3.3.4 Instrumen Skala Pengukuran.....	21
3.4 Teknik Pengumpulan Data	22
3.4.1 Metode Penelitian.....	22
3.4.2 Analisis Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN	25
4.1 Profil Produk	25
4.2 Hasil Penelitian	25
4.2.1. Hasil Profil Panelis.....	27
4.2.2. Hasil Kuesioner	28
4.3 Pembahasan.....	36
BAB V PENUTUP.....	40
5.1 Simpulan.....	40
5.2 Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	13
Gambar 4.1 Produk Penelitian	25
Gambar 4.2 Jenis Kelamin	27
Grafik 4.1 Hasil Uji Grafik Organoleptik Subvarian Rasa	29
Grafik 4.2 Hasil Uji Grafik Organoleptik Subvarian Tekstur	31
Grafik 4.3 Hasil Uji Grafik Organoleptik Subvarian Warna.....	33
Grafik 4.4 Hasil Uji Grafik Organoleptik Subvarian Aroma	35
Grafik 4.5 Subvarian Rasa, Tekstur, Warna dan Aroma.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Bahan Penelitian.....	14
Tabel 3.2 Alat Penelitian	14
Tabel 3.3 Resep dan Cara Membuat <i>Coffee Cocopandan Latte</i>	19
Tabel 3.4 Tabel Krejcie dan Morgan	20
Tabel 4.1 Tabel Tabulasi Data Kuesioner.....	25
Tabel 4.2 Tabel Rata - Rata	26
Tabel 4.3 Frekuensi Rasa	28
Tabel 4.4 Frekuensi Tekstur	30
Tabel 4.5 Frekuensi Warna.....	32
Tabel 4.6 Frekuensi Aroma	34
Tabel 4.7 Rata-Rata Uji Organoleptik.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner.....	45
Lampiran 2 Form Kediaan Pembimbing	47
Lampiran 3 Gambar Bahan dan Alat Penelitian.....	49
Lampiran 4 Gambar Hasil Produk dan Pengambilan Data	52
Lampiran 5 Form Kediaan Bimbingan I.....	53
Lampiran 6 Form Kediaan Bimbingan II	54
Lampiran 7 Bimbingan I	55
Lampiran 8 Bimbingan II.....	58
Lampiran 9 Form Responden.....	60
Lampiran 10 Gambar Produk.....	61

ABSTRAK

Setiawan, Dea I. 2024. Inovasi Produk *Coffee Cocopandan Latte*. Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing 1: Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par. Pembimbing 2: Wiyanti, S Kom, M.M.

Banyaknya *cafe* yang bermunculan dikarenakan *cafe* sudah menjadi *lifestyle* bagi kebanyakan orang di jaman sekarang. Dalam penelitian ini minuman yang dibuat adalah minuman *coffee cocopandan latte*. Kopi saat ini merupakan salah satu komoditas unggulan dengan nilai ekonomis yang signifikan di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pembuatan pada eksperimen inovasi produk *coffee cocopandan latte*. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Panelis dalam penelitian berjumlah 14 panelis. Analisis data penelitian menggunakan uji organoleptik lalu diolah menggunakan alat bantu SPSS (*Statistical Product and Service Solution*). Hasil dalam penelitian ini menunjukkan bahwa nilai rata-rata dari rasa 3.43%, tekstur 3.07%, warna 3.64%, aroma 4.57%. Dapat disimpulkan bahwa eksperimen pembuatan *coffee cocopandan latte* dapat dinyatakan diterima.

Kata kunci: *cocopandan latte, coffee, inovasi*

ABSTRACT

Setiawan, Dea I. 2024. Product Innovation of Coffee Cocopandan Latte. Diploma III Hospitality Study Program, Harapan Bersama Polytechnic. Advisor 1: Tantri Adithia S., S.Pd., M.M.Par. Advisor 2: Wiyanti, S Kom, M.M.

The number of cafes that have sprung up is because cafes have become a lifestyle for most people today. In this study, the drink made was a coffee cocopandan latte. Coffee is currently one of the leading commodities with significant economic value in Indonesia. This study aimed at finding out how to make cocopandan latte coffee product innovation. The method used was an experimental method. The panelists in the study amounted to 14 panelists. The data analysis used organoleptic tests and then processed using SPSS (Statistical Product and Service Solution) tools. The results in this study showed that the average value of taste was 3.43%, texture 3.07%, color. It can be concluded that the experiment in making cocopandan latte coffee can be declared acceptable.

Keywords: cocopandan latte, coffee, innovation