

**KUALITAS CITA RASA KOPI ARABIKA MENGGUNAKAN  
METODE VIETNAM DRIP**

**PROYEK AKHIR**

*Diajukan Kepada Tim Penguji Proyek Akhir Departemen Pariwisata Sebagai  
Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan(S.ST)*



**Oleh:**

**YULZAN HENDRIK  
NIM 2019/19135289**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN PARIWISATA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2024**

**HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI**

**KUALITAS CITA RASA KOPI ARABIKA MENGGUNAKAN METODE  
VIETNAM DRIP**

Nama : Yulzan Hendrik  
NIM/BP : 19135289/2019  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2024

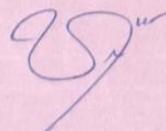
Disetujui Oleh:

Pembimbing



**Lise Asnur, S.Pd, M.Pd**  
**NIP. 196608221990102001**

Kepala Departemen Pariwisata FPP UNP



**Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D., CHE**  
**NIP. 199202262020121012**

### HALAMAN PENGESAHAN PROYEK AKHIR

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Proyek akhir Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan perhotelan Universitas Negeri Padang.

Judul : Kualitas cita rasa kopi Arabika menggunakan Metode Vietnam Drip  
Nama : Yulzan Hendrik  
NIM/BP : 19135289/2019  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2024

Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Lise Asnur, S.Pd. M.Pd

1. 

2. Anggota : Nidia Wulansari, M.M

2. 

3. Anggota : Kurnia Ilahi Manvi, SSt.Par, M.Par

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN PARIWISATA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751)7051186  
Email : [pariwisata@fpp.unp.ac.id](mailto:pariwisata@fpp.unp.ac.id)  
Laman: <http://pariwisata.fpp.unp.ac.id>

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Yulzan Hendrik  
NIM/TM : 19135289 / 2019  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Kualitas cita rasa kopi arabika menggunakan metode Vietnam drip ” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,

Kepala Departemen Pariwisata

Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D., CHE  
NIP. 199202262020121012

Saya yang menyatakan,

Yulzan Hendrik  
NIM. 19135289

## ABTRAKS

### **Yulzan Hendrik, 2024. Kualitas Cita Rasa Kopi Arabika Menggunakan Metode Vietnam Drip**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa bagaimana kualitas Aroma dan rasa kopi Arabika dengan menggunakan metode Vietnam Drip dari segi *Fruty, Nutty, Herby, Flowery, body, acility, sweetness* dan *bitter* . Serta mengetahui kualitas Cita rasa pada kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip , serta memberikan informasi kepada masyarakat dan kalangan barista bagaimana kualitas Cita rasa kopi dengan menggunakan metode Vietnam drip. Dan bagaimana kualitas kopi arabika pasaman dengan menggunakan metode Vietnam drip.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melakukan perbandingan. Perbandingan dilakukan dengan 2 aspek perbandingan dan 2 subjek penelitian per aspek perbandingan yaitu *grind size* dan rasio antara kopi dan air. Penelitian ini dilakukan di Hall Coffe Roastery pada 28 desember 2023-10 januari 2024. Panelis dalam penelitian ini terdiri dari 3 orang barista ahli .

Berdasarkan hasil eksperimen dan setelah diujikan ke uji organoleptik menyatakan bahwa Hasil uji organoleptik setelah mendeskripsikan dan kualitas cita rasa kopi arabika pasaman dengan menggunakan metode Vietnam drip dari segi *Fruty* yang ringan, *Nutty* yang kuat, *Herby* yang ringan, *Flowery* yang ringan, *body* yang sedang, *acility* yang sedang, *sweetness* yang sedang dan *bitter* yang kuat.

**Kata:Kunci: Kualitas, Cita rasa, Vietnam drip.**

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penyusunan Proyek Akhir dengan judul **“Kualitas Cita Rasa Kopi Arabika Menggunakan Metode Vietnam Drip”**. Proyek Akhir diajukan sebagai salah satu syarat persyaratan memperoleh gelar sarjana sains terapan (S.ST) Universitas Negeri Padang. Pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terimakasih tak terhingga kepada:

1. Ibu Prof. Dra Asmar Yulistri, M.Pd, Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Feri Ferdian, S.ST.,M.M.,Ph.D. selaku Kepala Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Nidia Wulansari, M.M Selaku Dosen Penguji I yang telah memberikan bimbingan, masukan dan saran.
4. Bapak Kurnia Illahi Manvi, SST.Par, M.Par. Selaku Dosen Penguji II yang telah memberikan bimbingan, masukan dan saran
5. Ibu Lise Asnur, S.Pd, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan bimbingan, masukan dan saran.
6. Seluruh staf pengajar, teknisi dan administrasi Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Rekan-rekan mahasiswa Manajemen Perhotelan angkatan 2019 yang telah memberikan motivasi.
8. Kedua orang tua peneliti yakni ayah dan ibu yang telah memberikan motivasi.

Peneliti menyadari proyek akhir ini masih jauh dari kata sempurna, ketidak sempurnaan tersebut di sebabkan oleh kemampuan, pengetahuan serta pengalaman yang masih terbatas. Semoga proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi peneliti dan bagi pembaca khususnya.

Padang, Februari 2024

Peneliti

## DAFTAR ISI

<b>ABTRAKS</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Tujuan Penelitian .....	5
C. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b> .....	<b>7</b>
A. Kopi Arabica .....	7
B. Kualitas Cita Rasa dan Kualitas Penilaian .....	9
C. Resep Standar Kopi Vietnam Drip .....	11
D. Bahan- Bahan yang digunakan dalam pembuatan Kopi Vietnam Drip	11
1. Kopi Arabika .....	11
2. Air .....	12
3. Susu.....	12
E. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kopi Vietnam Drip .....	13
F. Metode Seduhan Kopi.....	15
G. Kualitas Kopi Vietnam Drip.....	16
H. Kerangka konseptual.....	19
<b>BAB III PROSEDUR PENELITIAN</b> .....	<b>21</b>
A. Jenis Penelitian .....	21
B. Waktu dan Tempat.....	21
C. Persiapan Bahan.....	21
D. Alat Yang Digunakan dalam pembuatan Kopi Vietnam drip .....	22
E. Proses Pengolahan .....	22
1. Mempersiapkan alat dan bahan .....	23
2. Proses pengolahan kopi Vietnam Drip.....	23
3. Tahap Penyelesaian.....	24
F. Bagan Proses Pembuatan kopi Vietnam drip .....	24
G. Jenis Data dan Sumber data.....	24
1. Jenis Data .....	24
2. Sumber Data .....	25

H. Tahap Penelitian .....	25
I. Uji Organoleptik .....	26
J. Analisis Data .....	26
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>28</b>
A. Hasil .....	28
B. Pembahasan .....	41
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>45</b>
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran.....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>50</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>HAL</b>
1. Bagan Pengolahan Kopi dengan Metode Vietnam Drip .....	24
2. Grafik Kualitas Fruty Uji Kualitas Aroma Dengan Vietnam Drip .....	30
3. Grafik Kualitas Nutty Uji Kualitas Aroma Dengan Vietnam Drip.....	31
4. Grafik Kualitas Herby Uji Kualitas Aroma Dengan Vietnam Drip.....	33
5. Grafik Kualitas Flowery Uji Kualitas Aroma Dengan Vietnam Drip.....	34
6. Grafik Kualitas Body Uji Kualitas cita rasa Kopi Dengan Vietnam Drip.	36
7. Grafik Kualitas Acidity Uji Kualitas cita rasa Kopi Dengan Vietnam Drip .....	37
8. Grafik Kualitas Sweetness Uji Kualitas rasa Dengan Vietnam Drip .....	39
9. Grafik Kualitas Bitter Uji Kualitas rasa Dengan Vietnam Drip .....	41

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>HAL</b>
1. Alat untuk Proses pembuatan kopi dengan metode Vietnam Drip .....	14
2. Data Uji Organoleptik Kualitas Fruity(Aroma) Uji Kopi Arabika dengan Metode Vietnam Drip.....	29
3. Data Uji Organoleptik Kualitas Nutty Uji Kualitas cita rasa Kopi Dengan Menggunakan Metode Vietnam drip.....	30
4. Data Uji Organoleptik Kualitas Herby Uji Kualitas cita rasa Dengan Menggunakan Metode Vietnam Drip.....	32
5. Data Uji Organoleptik Kualitas Flowery Uji Kualitas cita rasa Dengan Menggunakan Metode Vietnam Drip.....	33
6. Data Uji Organoleptik Kualitas Body Uji Kualitas cita rasa Dengan Menggunakan Metode Vietnam Drip.....	35
7. Data Uji Organoleptik Kualitas Acidity Uji Kualitas cita rasa Dengan Menggunakan Metode Vietnam Drip.....	36
8. Data Uji Organoleptik Kualitas Sweetness Uji Kualitas cita rasa Dengan Menggunakan Metode Vietnam Drip.....	38
9. Data Uji Organoleptik Kualitas Bitter Uji Kualitas rasa Dengan Menggunakan Metode Vietnam Drip.....	39

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Kopi merupakan tanaman penting dalam industri perkebunan yang mampu menjamin keberlangsungan ekonomi para petani di negara-negara tropis (Poltonieri, 2016). Beberapa jenis kopi yang dibudidayakan di Indonesia adalah kopi robusta, arabika, dan Liberica. Adapun kopi yang saat ini menjadi primadona ialah kopi arabika. Salah satu penghasil kopi arabika di Indonesia adalah Sumatera Barat dengan dikenal dengan arabika Solok Radjo. Adapun beberapa kabupaten di Sumatera Barat yang menjadi penghasil biji kopi adalah kabupaten Solok, kabupaten Pasaman dan kabupaten Agam. Kopi arabika (*Coffea Arabica L*) merupakan jenis kopi yang sangat digemari masyarakat, biasanya dikonsumsi dalam bentuk minuman dengan menyeduh bubuk kopi menggunakan air panas. Secara umum, terdapat berbagai ketinggian penanaman kopi arabika. Dimana setiap ketinggian memiliki cita rasa yang beragam.

Kopi arabika, juga dikenal sebagai kopi Arab, kopi semak Arab, atau kopi gunung, adalah spesies dari genus *Coffea*. Spesies ini diyakini sebagai spesies kopi pertama yang dibudidayakan, dan merupakan kultivar dominan, mewakili sekitar 60% dari produksi kopi global. Jenis kopi lain yang banyak dibudidayakan adalah kopi robusta (*C. canephora*) (kurang asam, lebih pahit, dan lebih berkafein tinggi dibanding kopi arabika). Kopi arabika berasal dari

Ethiopia. Kopi ini tercatat pertama kali dibudidayakan di Yaman, dan didokumentasikan pada abad ke-12.

Ketinggian penanaman kopi arabika sangat berpengaruh terhadap mutu fisik dan cita rasa yang dihasilkan ( Qadry, 2017 ) kopi arabika tumbuh baik pada ketinggian 1.000 Mdpl. Beberapa hasil penelitian telah membuktikan pengaruh ketinggian penanaman terhadap mutu fisik dan tempat tumbuh juga mempengaruhi cita rasa kopi arabika ( Salima, 2013 ). Kopi arabika Solok Radjo berada kurang lebih pada ketinggian 1.500 mdpl. Menurut Purba (2020) Mula cita rasa kopi dipengaruhi oleh lingkungan tumbuhnya. Kopi yang ditanam pada lahan yang tinggi biasanya memiliki mutu yang lebih tinggi. Kopi juga di pengaruhi oleh tingkat roasting biji kopi, roasting biji kopi memiliki 3 tingkatan yaitu Light, Medium, Dark .

Kopi arabika Pasaman adalah kopi arabika yang digunakan dalam penelitian ini, yang mana karakteristik dari kopi arabika pasaman adalah rasa yang kuat dan kaya, tubuh yang berat, asam yang tidak terlalu tinggi, aroma yang menawan dan cita rasa yang lokal.

Kopi memiliki manfaat untuk tubuh, yaitu :

1. Salah satu dokter Cardiovasculer Institute di Beth Israel Deaconess Medical Center, Murray Mittleman mengatakan “riset menunjukkan bahwa minum kopi dapat menurunkan resiko diabetes tipe-2”. Para peneliti menyatakan komponen pada kopi dapat membantu metabolisme gula di dalam tubuh dapat mengurangiresiko terserang penyakit diabetes. Dari tiap cangkir kopi 13 yang dikonsumsi setiap hari, para ahli mencatat resiko

seseorang terserang penyakit gula ini berkurang sebanyak 7% (Anggreani, 2015)

2. Mencegah gigi rusak. Komponen yang memberi kopi aroma dan rasa pahit, yaitu Trigonellin, diakui para peneliti Italia memiliki zat anti bakteri dan antilekat yang mencegah gigi berlubang (Indriani, 2012).

3. Membangun stamina tubuh. Kafein memberi signal pada otak dan sistem syaraf untuk melakukan hal-hal secara berbeda. Penelitian menunjukkan dua cangkir kopi sanggup membangun stamina tubuh (Indriani, 2012).

Kualitas cita rasa dapat dinilai dari aroma dan rasa, karena aspek-aspek tersebut merupakan bagian dari persepsi multisensori manusia. Kualitas kopi, yang meliputi rasa dan aroma, dipengaruhi oleh variasi dan kualitas biji kopi, waktu dan suhu penyangraian, kondisi penyimpanan, proses penggilingan, teknik penyeduhan, dan air. Kandungan mineral dalam air dapat berinteraksi dengan senyawa dalam kopi, yang menyebabkan perbedaan persepsi multisensori kopi (Pradipta, 2017).

Peneliti memakai Metode Vietnam drip ini karena relatif sederhana dan mudah digunakan. Alatnya terdiri dari sebuah cangkir kaca atau stainless steel dengan filter kopi di atasnya, dan proses penyeduhan melibatkan aliran air panas melalui kopi yang dihasilkan oleh gravitasi. Ini membuatnya dapat dioperasikan dengan mudah tanpa perlu peralatan listrik atau perangkat kopi yang rumit.

Metode Vietnam drip Salah satu metode seduhan kopi secara manual metode seduhan Vietnam drip merupakan teknik seduh yang sederhana, metode immersion adalah metode seduh yang menggunakan prinsip air melewati ampas kopi sehingga ampas kopi tidak mengalami proses perendaman. Metode seduh perendaman bubuk kopi memberikan efek citarasa pada atribut body yang lebih tebal, berbeda dengan metode imersi yang hanya mengalirkan air pada bubuk kopi akan menghasilkan seduhan dengan citarasa yang lebih clean. Minuman vietnam drip pada umumnya menggunakan jenis kopi kopi robusta, sehingga perlu dilakukan penelitian terkait kualitas seduhan kopi arabika dengan teknik seduh vietnam drip. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan ukuran gilingan (grind size) terhadap kualitas seduhan kopi arabika batumirah dengan teknik vietnam drip(Allmond dkk,2022).

Metode Vietnam drip umumnya menggunakan kopi robusta karena Kopi robusta umumnya memiliki rasa yang lebih kuat, lebih pahit, dan lebih berani. Aroma yang khas melibatkan unsur-unsur seperti kacang-kacangan, rempah-rempah, dan kadang-kadang terdapat sentuhan seperti cedar atau kayu.Sedangkan Kopi arabika cenderung memiliki rasa yang lebih kompleks, asam yang lebih tinggi, dan profil aroma yang lebih halus. Aroma yang umum dijumpai termasuk buah-buahan, bunga, dan nuansa berbeda tergantung pada tempat tumbuhnya

Kualitas Penyeduhan kopi tergantung pada keseimbangan beberapa faktor, Banks *et al*, (2013:113) mengatakan sebagai berikut:

- a. Ukuran gilingan bubuk kopi,
- b. Rasio antara kopi dan air,
- c. Kondisi air,
- d. Suhu air dan
- e. Kontak waktu antara kopi dengan air.

Untuk penggilingan biji kopi, didasari pendapat Hoffmann, 2014:69 yang berpendapat bahwa tingkat kehalusan pada gilingan kopi yaitu coarse, medium dan fine. Hanson, 2016:6 menjelaskan, secara tradisional, kopi dibuat dengan cara memanaskan air dan melalui bubuk kopi. Umumnya, air ini bersuhu 170o -210 o Fahrenheit (76 o – 98 o C).Coarse atau gilingan kasar,ukuran gilingan ini cocok untuk metode penyeduhan French press,Medium gilingan yang terlihat seperti gilingan pasir namun sedikit lebih halus,Fine gilingan ini cocok untuk metode penyeduhan espresso,tekstur seperti ini mirip dengan garam meja akan tetapi sedikit lebih halus.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk menyusun proyek akhir dengan judul **“Kualitas Cita Rasa Kopi dengan Menggunakan Metode Seduh Vietnam Drip”**. Maka penting penelitian ini di angkat Yang bertujuan untuk meminimalkan kesalahan kesalahan barista dalam proses penggilingan, teknik penyeduhan dapat berpengaruh terhadap cita rasa dalam kopi, yang menyebabkan perbedaan rasa pada kopi (Pradipta, 2017).

## **B. Tujuan Penelitian**

Adapun manfaat tujuan dari peneliti ini adalah:

1. Dapat Menemukan perbedaan kualitas rasa maupun aroma dari kopi arabika dengan menggunakan metode Vietnam drip.
2. Menganalisa kualitas hasil kopi yang diekstrak
3. Mendeskripsikan kualitas kopi arabika dengan menggunakan metode Vietnam drip dari segi:
  - a. Aroma
  - b. Rasa

### **C. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan penelitian diatas, Adapun manfaat yang disampaikan yaitu:

1. Mengetahui metode seduhan Vietnam drip yang benar
2. Menambah referensi mahasiswa dalam praktikum maupun teori dalam pembelajaran mata kuliah Barista
3. Menambah Referensi pada departemen Pariwisata tentang metode seduhan kopi
4. Meningkatkan nilai ekonomis kopi
5. Menambah referensi pengetahuan dan ilmu yang bisa dikembangkan lagi dalam mata kuliah barista
6. Memberikan informasi pada masyarakat bagaimana pembuatan kopi dengan menggunakan teknik seduh dengan kualitas baik
7. Meningkatkan nilai jual dan kualitas seduhan kopi dengan teknik baik.