



**ANALISIS PEMANFAATAN BIJI KOPI EKB PADA MENU
DESSERT SEBAGAI DAYA TARIK PENGUNJUNG
DI TETRA *COFFEE & EATERY* PALEMBANG**

KARYA AKHIR

FIKRI WAHYU PRASTAMUKTI

22126005P

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS
BINA DARMA PALEMBANG**

2024

**ANALISIS PEMANFAATAN BIJI KOPI EKB PADA MENU
DESSERT SEBAGAI DAYA TARIK PENGUNJUNG
DI TETRA *COFFEE & EATERY* PALEMBANG**



**KARYA AKHIR
FIKRI WAHYU PRASTAMUKTI**

22126005P

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Meraih Gelar Sarjana
Terapan Pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS
BINA DARMA PALEMBANG
2024**

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PEMANFAATAN BIJI KOPI EKB PADA MENU DESSERT
TERHADAP DAYA TARIK PENGUNJUNG DI TETRA
COFFEE & EATERY**

FIKRI WAHYU PRASTAMUKTI

22126005P

PROYEK AKHIR

**Telah diterima sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
sarjana terapan pariwisata
Pada program studi pengelolaan perhotelan**

Menyetujui,

Palembang, Februari 2024
Fakultas Vokasi
Universitas Bina Darma
Dekan,

Pembimbing,



Dr. H. Sholahudin Arsyad S.E M.Si



Prof. Dr. Edi Surya Negara, S.Kom., M.kom

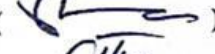


HALAMAN PERSETUJUAN KOMISI PENGUJI

Karya Akhir berjudul : “ANALISIS PEMANFAATAN BIJI KOPI EKB PADA MENU DESSERT TERHADAP DAYA TARIK PENGUNJUNG DI TETRA COFFEE & EATERY”

Oleh “Fikri Wahyu Prastamukti”, Telah dipertahankan didepan penguji pada tanggal 20 Februari 2024 dan dinyatakan sudah memenuhi syarat untuk diterima.

KOMISI PENGUJI

1. Dr. H. Sholahudin Arsyad S.E M.Si
2. Dr. Ahmad Yani Ranius S.Kom.,MM
3. M.Amirudin Syarif S.Si.,MM

Ketua Penguji ()
Anggota Penguji 1 ()
Anggota Penguji 2 ()

Palembang, 20 Februari 2024

Program Studi Pengelolaan Perhotelan
Fakultas Vokasi Universitas Bina Darma

Ketua Program Studi

Universitas Bina Darma
Fakultas Vokasi 

Nurvia Natasya S.E., M.M.Par.

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fikri Wahyu Prastamukti

NIM : 22126005P

Dengan ini menyatakan :

1. Proyek akhir ini adalah asli dan belum pernah di ajukan untuk mendapatkan gelar sarjana di Universitas Bina Darma atau diperguruan tinggi lainnya;
2. Proyek akhir ini murni gagasan,rumusan,dan penelitian saya sendiri dengan arahan tim pembimbing;
3. Didalam proyek akhir ini tidak terdapat karya dan pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dikutip dengan mencantumkan nama pengarang dan memasukkan kedalam daftar rujukan;
4. Saya bersedia proyek akhir yang saya hasilkan ini di cek keasliannya menggunakan *plagiarism checker* serta di unggah ke internet sehingga dapat diakses publik secara daring;
5. Surat pernyataan ini saya tulis dengan sungguh – sungguh dan apabila terbukti melakukan penyimpangan atau ketidak benaran dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sangsi sesuai dengan peraturan dan perundang – undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palembang, 20 Februari 2024

Yang membuat pernyataan,



Fikri Wahyu Prastamukti

22126005P

ABSTRAK

Pemanfaatan pangan berbahan dasar biji kopi telah menjadi tren yang menarik dan berkembang. Biji kopi tidak hanya digunakan untuk membuat minuman kopi, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai produk pangan lainnya antara lain menjadi minuman Kesehatan, olahan roti atau pun di padukan menjadi makanan penutup sehingga pemanfaatan pangan berbahan dasar biji kopi tidak hanya memberikan variasi rasa dan aroma, tetapi juga menciptakan peluang baru dalam industri pangan dan minuman. Penting untuk mempertimbangkan aspek kesehatan, keberlanjutan, dan inovasi dalam mengembangkan produk pangan berbahan dasar biji kopi ini tujuan dari penelitian ini yakni untuk mengetahui bagaimana daya Tarik pengunjung terhadap pemanfaatan biji kopi EKB pada menu *dessert* di tetra *coffee & eatery* sebagai lokus penelitian, biji kopi sendiri merupakan produk inhouse tetra yang merupakan campuran antara robusta dan arabika. Pada nilai koefisien yang tinggi yakni 0,852 dapat diartikan bahwa biji kopi jenis EKB ini pengunjung merasa cocok jika biji kopi EKB dipadukan dengan menu *dessert* khususnya tiramissu.

Kata kunci : pemanfaatan pangan, biji kopi EKB, daya Tarik pengunjung

ABSTRACT

The use of food made from coffee beans has become an interesting and growing trend. Coffee beans are not only used to make coffee drinks, but can also be processed into various other food products including health drinks, processed bread or even combined into desserts so that the use of food made from coffee beans not only provides a variety of tastes and aromas, but also also creates new opportunities in the food and beverage industry. It is important to consider aspects of health, sustainability and innovation in developing food products made from coffee beans. The aim of this research is to find out how attractive visitors are to the use of EKB coffee beans on the dessert menu at Tetra Coffee & Eatery. As a research locus, the coffee beans themselves is an in-house tetra product which is a mixture of robusta and arabica. With a high coefficient value of 0.852, it can be interpreted that visitors feel that EKB coffee beans are suitable if EKB coffee beans are combined with the dessert menu, especially tiramissu.

Keyword : food utilization, EKB coffee bean, visitor attraction

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO :

- *Stay true yourself, embrace the journey, and leave a legacy.*
- “allah akan mencukupi orang yang bertawaqal (Qs.At-Thalaq : 3).

PERSEMBAHAN :

- Teruntuk Ibunda dan ayahanda, terimakasih atas dukungan dan doa yang tiada henti. Juga kepada Saudara kandung, mba dyah ayu prabandhari dan Mas Fachry zhuhur prasojo.
- Tante Susie hernawati S.Pd sebagai orang tua asuh saya yang telah mengasuh, mendidik, mensupport dan membiayai saya hingga dapat lanjut ke jenjang diploma 4.
- Teman seperjuangan khususnya kepada Roby, Lisa, Finka dan Teman-teman angkatan 2022 Program Studi Pengelolaan Perhotelan, serta seluruh kawan-kawan Alpha27 dimanapun mereka berada.
- Beby Wahyuni tercinta yang selalu memberi support dan membantu tenaga serta pikiran dalam menyelesaikan skripsi ini

CURICULUM VITAE

Fikri Wahyu Prastamukti
UnderGraduate, Hotel Management of Bina Darma University

PALEMBANG, SOUTH SUMATERA 30119 ● 083879811850

Fikriwahyu97@gmail.com

PERSONAL INFORMATION

Date of Birth : May 27th, 1997
Adress : Jl. Raya Pasar Minggu Gg.Gaya
No.3A RT 07 RW 01
Pasar Minggu (12520)
South Jakarta - DKI Jakarta

Nationality : Indonesia
Marital Status : Single



EDUCATION BACKGROUND

2022 - 2024	Bina Darma University Faculty of Vokasi Hotel Management Bachelor Of Tourism
2016 - 2019	Palembang Polytechnic Of Tourism Faculty of Hospitality Culinary Arts Associate Expert Of Tourism
2012 – 2015	57 Vocational High School, Jakarta

Major of Culinary Arts

AWARD

July, 2023	1st Winner Of Appetizer challenge EVORA Competition
May, 2023	1st Winner Of 2nd POPARNAS side event Cooking Competition
March, 2023	1st Winner Of APJI lomba memasak nasi goreng
January, 2023	3rd Winner of Bussiness Plan Competition 16th CEA award Bina Darma University

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan Syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT karena berkat limpahan Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun skripsi ini tepat pada waktunya. Tugas akhir ini merupakan tugas wajib kepada seluruh mahasiswa Universitas Bina Darma sebagai salah satu syarat kelulusan pada program studi Pengelolaan Perhotelan.

Tugas akhir ini berisi mengenai pemanfaatan biji kopi EKB pada menu *dessert* terhadap daya Tarik pengunjung di Tetra *coffee & eatery*. Yang menjadi harapan penulis dapat menjadi edukasi bagi penulis ataupun orang-orang yang akan membaca skripsi ini.

Dalam kesempatan ini juga saya ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah membantu pembuatan tugas akhir ini yaitu :

1. Allah SWT atas limpahan rahmatNya
2. Prof. Dr. Sunda Ariana, M.Pd., M.M. selaku Rektor Universitas Bina Darma
3. Dr. Edi Surya Negara, M,Kom selaku dekan fakultas vokasi
4. Ibu Nurvia natasya, M.Par selaku Ketua program studi pengelolaan perhotelan
5. Bapak Dr. Sholahudin arsyad, S.E., M.Si selaku pembimbing yang telah sangat membantu dan membimbing dalam penulisan karya akhir ini.
6. Ayahanda Drs.Agus Prabowo & ibunda Dra. Harini Widhiastuti

7. Tante Susie henawati S.Pd.
8. Teman-teman prodi perhotelan

Saya menyadari bahwa karya akhir ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu saya mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca sekalian sehingga karya akhir ini dapat menjadi lebih baik. Akhir kata saya berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat, bagi para pembaca.

Palembang, Februari 2024

Fikri Wahyu Prastamukti

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
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
1.5. Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.6. Sistematika Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
2.1. Landasan Teori.....	6
2.1.1. Biji Kopi.....	6
2.1.2. Restoran.....	7

2.1.3. Dessert...	10
2.1.4. Daya Tarik Pengunjung	11
2.2. Hubungan Antar Variabel	12
2.3. Penelitian Terdahulu	13
2.4. Kerangka Berfikir	13
2.5. Hipotesis	14
BAB III METODE PENELITIAN	15
3.1. Objek Penelitian	15
3.2. Jenis Dan Sumber Data	17
3.2.1. Jenis Penelitian	17
3.2.2. Sumber Data	18
3.3. Teknik Pengumpulan Data	18
3.3.1. Kuesioner (Angket)	18
3.3.2. Studi Pustaka	19
3.4. Populasi dan Sampel	20
3.4.1. Populasi	20
3.4.2. Sampel	21
3.5. Teknik Analisis	22
3.5.1. Skala Likert	22
3.5.2. Uji Validitas	23

3.5.3. Analisis Uji Statistik.....	23
3.6. Variabel Penelitian.....	24
3.7. Instrumen Penelitian.....	25
3.8. Daftar Kuesioner.....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1. Karakteristik Responden	27
4.2. Hasil Uji dan Reabilitas	31
BAB V PENUTUP.....	58
5.1. Kesimpulan.....	58
5.2. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	27
Tabel 4.2. Distribusi Responden Berdasarkan Usia.....	28
Tabel 4.3. Distribusi Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	29
Tabel 4.4. Variabel X1 (Rasa).....	31
Tabel 4.5. Variabel X2 (Aroma).....	32
Tabel 4.6. Variabel X3 (Tekstur).....	32
Tabel 4.7 Variabel Y (Daya Tarik)	33
Tabel 4.8 Uji Reabilitas	33
Tabel 4.9 Skala Likert.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Tiramisu di Tetra <i>Coffee & Eatery</i> Palembang	3
Gambar 3.1 Tetra <i>Coffe & Eatery</i> Palembang	16
Gambar 3.2 Kuesioner	25
Gambar 4.1 Distribusi Responden Berdasarkan Kunjungan Sebelumnya ke Tetra Coffee and Eatery Palembang	29
Gambar 4.2 Distribusi Responden Berdasarkan Pengalaman dan Referensi dalam Menikmati Dessert di Tetra Coffee and Eatery Palembang	30
Gambar 4.3 Nilai r_{hitung} variable X1 pada SPSS	31
Gambar 4.4 Nilai r_{hitung} variable X2 pada SPSS	32
Gambar 4.5 Nilai r_{hitung} variable X3 pada SPSS	33
Gambar 4.6 Nilai r_{hitung} variable Y pada SPSS	34
Gambar 4.7 Hasil Uji Analisi Regresi Linear Berganda.....	35
Gambar 4. 8 Coefficients Gabungan.....	36
Gambar 4.9 Kurva T-test	38
Gambar 4.10 Anova	39
Gambar 4.11 Koefisien Determinasi	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Penyebaran Kuesioner.....	53
Lampiran 2 SK Pembimbing.....	54
Lampiran 3 Surat Balasan Lokus.....	55
Lampiran 4 Hasil Turnitin.....	56
Lampiran 5 Lembar Acc Perbaikan Skripsi.....	57
Lampiran 6 Formulir Perbaikan Penulisan Tugas Akhir.....	58
Lampiran 7 Lembar Kuesioner.....	59
Lampiran 8 Halaman Persetujuan.....	60