



## INTISARI

*Coffee* merupakan minuman favorit bagi tamu di TADD'S Restoran Montigo Resort Nongsa Batam. Tidak sedikit dari mereka yang memesan *coffee* sebagai pelengkap *breakfast*. *Coffee* TADD'S memiliki cita rasa yang khas, diperlukan bahan baku dan metode pembuatan yang khusus. Tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui bahan baku yang digunakan dalam membuat *coffee* di TADD'S Restoran. Selain itu adalah untuk mengetahui proses pembuatan *coffee* di sana. Setelah mengetahui bahan dan proses pembuatannya, penulis ingin membedakan apakah terdapat perbedaan proses pembuatan *coffee* secara umum dengan yang diterapkan di TADDS. Untuk memperoleh data mengenai proses pembuatan *coffee*, penulis melakukan wawancara dan observasi. Data yang telah dikumpulkan, kemudian ditata dan dianalisis agar dapat memenuhi tujuan penelitian. *Coffee* di TADD'S memakai bahan baku *Illy Coffee* yang berasal dari Italia. Ada tiga jenis *coffee* hitam favorit yang disajikan saat *breakfast*, yaitu *long black*, *americano*, dan kopi tubruk. Dari ketiganya sama-sama berjenis *black coffee* yang membedakan hanya metode pembuatannya. TADD'S Restoran menggunakan mesin *drip*. Yang membedakan antara *coffee* yang menggunakan mesin *drip* dengan *manual drip* adalah memiliki rasa yang lebih pahit dan asam, serta memiliki *krema*. Agar minuman *coffee* di TADDS memiliki cita rasa yang khas dan mampu memikat hati dibutuhkan keseragaman dalam pembuatan minuman tersebut. Dengan demikian dinyatakan bahwa minuman ini diracik dengan cara yang khusus.

**Kata kunci:** *coffee*, prosedur, pembuatan *coffee*, TADD'S Restoran, Montigo Resorts Nongsa.



## **ABSTRACT**

*Coffee is a favorite drink for guests at TADD'S Restaurant Montigo Resort Nongsa Batam. A lot of them who ordered coffee as a complement to breakfast. Coffee TADD'S has a distinctive taste, so it takes raw materials and special manufacturing method. The purpose of making this Final Project is to know the basic materials used to make coffee at TADD'S Restaurant. Also to know the process of making coffee there. After knowing the material and the process of manufacture, the author wants to distinguish whether there is a difference in the process of making coffee in general with that applied in TADDS. To obtain data about the coffee making process, the authors conducted interviews and observations. The data has been collected, then arranged and analyzed to meet the research objectives. Coffee at TADD'S using Illy Coffee raw materials from Italy. There are three types of favorite black coffee served at breakfast, which is long black, americano, and coffee tubruk. Of the three are equally black coffee type that distinguishes only the method of manufacture. TADD'S Restaurant use coffee machine. The different from using machine and manual drip is more acidity and bitter, also have some krema. In order for coffee drinks in TADDS have a distinctive taste and able to attract the heart needed uniformity in making these beverages. There is a need to create and process coffee. Thus it is stated that this drink is formulated in a special way.*

**Keywords:** *coffee, procedure, making coffee, TADD'S Restaurant, Montigo Resorts Nongsa.*