

ABSTRAK

Safitra Iskandar 2024. Keterampilan Tradisional Pengolahan Minuman Kopi Rempah Masyarakat Lokal Kelurahan Indonesiana Kota Tidore Kepulauan. (Untuk Pembuatan Video Dokumenter Pengolahan Minuman Kopi Rempah). Pembimbing Dr. Bahtiar, S.Pd., M.Si dan Yusmar Yusuf, S.Pd., M.kes.

Kopi rempah merupakan potensi khas yang bisa dijadikan produk unggulan. Rempah-rempah banyak dikombinasikan dengan minuman kopi untuk menambah cita rasa yang khas dan efek menyegarkan. Keterampilan tradisional merupakan kemampuan atau keahlian dalam menggunakan cara dan alat yang sudah ada sejak dahulu sampai sekarang (turun temurun). Adapun tujuan dari penelitian ini adalah (1) untuk mengetahui jenis-jenis rempah lokal yang dicampurkan pada kopi sehingga menjadi minuman kopi rempah (2) untuk mendeskripsikan teknik pengolahan kopi rempah oleh masyarakat Kelurahan Indonesiana, Kota Tidore Kepulauan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi. Data hasil validasi video dokumenter dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Jenis tumbuhan rempah yang digunakan sebagai tambahan pada minuman kopi adalah jahe, kayu manis, pala, cengkih, pandan, serta serei, dan teknik Pengolahan minuman kopi rempah terdiri dari tahap persiapan, tahap pembuatan dan tahap penyajian. Selanjutnya hasil validasi video dokumenter memiliki rata-rata 91,4% dapat dikategorikan sangat layak digunakan untuk video dokumenter pengolahan minuman kopi rempah.

Kata Kunci : Keterampilan Tradisional, Pengolahan, Kopi Rempah

Abstract

Safitra Iskandar 2024. Traditional Skills in Processing Spiced Coffee Drinks for Local Communities, Indonesiana Village, Tidore City, Islands. (For Making a Documentary Video on the Processing of Spiced Coffee Drinks). Supervisor Dr. Bahtiar, S.Pd., M.Si and Yusmar Yusuf, S.Pd., M.kes.

Spiced coffee is a unique potential that can be used as a superior product. Spices are often combined with coffee drinks to add a distinctive taste and refreshing effect. Traditional skills are the ability or expertise in using methods and tools that have existed since ancient times until now (hereditary). The objectives of this study are (1) to determine the types of local spices that are mixed with coffee to make spiced coffee drinks (2) to describe the processing techniques of spiced coffee by the people of Indonesiana Village, Tidore Islands City. The method used in this study is descriptive qualitative with data collection techniques in this study, namely observation, interviews and documentation. Data from the validation of documentary videos were analyzed descriptively. The results of the study showed that the types of spice plants used as additions to coffee drinks were ginger, cinnamon, nutmeg, cloves, pandan, and lemongrass, and the processing techniques for spiced coffee drinks consisted of the preparation stage, the manufacturing stage and the serving stage. Furthermore, the results of the documentary video validation had an average of 91.4% which can be categorized as very suitable for use in documentary videos on the processing of spiced coffee drinks.

Keywords: Traditional Skills, Processing, Spiced Coffee