

ABSTRAK

Rista Aditya Lestari, 2024. Keterampilan Tradisional Pengolahan Minuman Kopi Rempah Masyarakat Lokal Desa Kampung Makian Di Pulau Bacan. Dibimbing Oleh Dr. Bahtiar., S.Pd., M.Si Dan Yusmar Yusuf, S.Pd., M.Kes

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keterampilan tradisional pengolahan kopi rempah masyarakat lokal desa Kampung Makian di pulau Bacan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini ada deskriptif kualitatif. Subyek penelitian ini adalah masyarakat desa Kampung Makian. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan teknik wawancara, teknik observasi, teknik studi dokumentasi, studi kepustakaan. Hasil penelitian yang diperoleh Pengolahan biji kopi menjadi minuman tradisional, dari pemilihan biji kopi yang sudah matang, dilanjutkan dengan penjemuran tahap awal, penumbukan tahap awal, penjemuran tahap kedua, penumbukan tahap kedua, dan penyangraian bersama tumbuhan rempah, Jenis tumbuhan rempah yang digunakan sebagai tambahan pada kopi robusta (*Coffea canephora L.*) sebagai minuman tradisional adalah jahe (*Zingiber officinale*. Roscoe), kayu manis (*Cinnamomum verum J.presl*), pala (*Myristica fragrans*), pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb*), dan yang paling banyak disukai adalah jahe (*Zingiber officinale Roscoe*), dan kayu manis (*Cinnamomum verum J.presl*). Hasil uji validasi untuk draft book diperoleh dari dosen nilai presentase dengan kategori “sangat layak”, yaitu 84%. artinya media pemanfaatan hasil penelitian ini sangat layak direkomendasikan sebagai salah satu media penguat atau pendukung pembelajaran

Kata kunci : Kopi Robusta (*Coffea canephora L.*), Rempah, Pala (*Myristica fragrans*), Jahe (*Zingiber officinale roscoe*), Kayu Manis (*Cinnamomum verum j.presl*), Tradisional

ABSTRACT

Rista Aditya Lestari, 2024. Traditional Skills for Processing Spiced Coffee Drinks in the Local Community of Kampung Makian Village on Bacan Island. Supervised by Dr. Bahtiar., S.Pd., M.Si and Yusmar Yusuf, S.Pd., M.Kes

This research aims to determine the traditional skills of processing spiced coffee in the local community of Kampung Makian village on Bacan Island. The method used in this research is descriptive qualitative. The subjects of this research are the people of Kampung Makian village. Data collection techniques were carried out using interview techniques, observation techniques, documentation study techniques, literature studies. The results of the research obtained are the processing of coffee beans into a traditional drink, from the selection of ripe coffee beans, followed by the initial stage of drying, the initial stage of pounding, the second stage of drying, the second stage of pounding, and roasting with spice plants. Types of spice plants used as additional Robusta coffee (*Coffea canephora* L.) as a traditional drink is ginger (*Zingiber officinale* Roscoe), cinnamon (*Cinnamomum verum* J.presl), nutmeg (*Myristica fragrans*), pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb), and the most popular is ginger (*Zingiber officinale* Roscoe), and cinnamon (*Cinnamomum verum* J.presl). The validation test results for the draft book were obtained from lecturers with a percentage value in the "very feasible" category, namely 84%. This means that the media for utilizing the results of this research is very worthy of being recommended as a supporting or supporting media for learning

Keywords: Robusta Coffee (*Coffea canephora* L.), Spices, Nutmeg (*Myristica fragrans*), Ginger (*Zingiber officinale* roscoe), Cinnamon (*Cinnamomum verum* j.presl), Traditional