

Innovation of Contemporary Desserts and Beverages Made from Robusta Coffee as a Culinary Attraction in Tourism Development

Inovasi Dessert dan Minuman Kekinian Berbahan Dasar Kopi Robusta Sebagai Daya Tarik Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata

Rosa Veronika Setyani Dondo¹, Viona Rosalina Liliana², Petrus Junianus Pote Deta³, Ni Luh Christine Prawitha Sari Suyasa^{4*}, Ni Made Erpia Ordani Astuti⁵

^{1,2,3,4,5}Prodi D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

christine.suyasa@undhirabali.ac.id

081246512987

Article info

Keywords:

Culinary product Innovation, Robusta coffee, Cookies, Dalgona Coffee, Culinary tourism

Abstract

This research aims to examine culinary product innovations based on robusta coffee processed into dessert and trendy drinks as a culinary attraction for tourism development. Robusta coffee was chosen because it has a distinctive flavour, high caffeine content, and is abundant in Bali, particularly in Buleleng Regency. This research uses an experimental approach thru product testing, organoleptic testing, interviews with 5 informants, and the distribution of questionnaires to 40 respondents, with age background (18-60 years), occupation (civil servant, private sector and student), to assess the attributes of taste, aroma, texture, appearance, and packaging. The research results from the cookies products and packaging tested by the public show that 73% liked the coffee aroma, 65% liked the balanced sweet and bitter taste, 63% liked the texture colour of the cookies, while 60% liked the cookies packaging itself. For the dalgona coffee product, 63% liked the colour of the dalgona foam combined with milk, while 50% liked the taste of dalgona coffee. From these two products, it is evident that the cookie product is more preferred by the public. This finding confirms that coffee-based culinary innovation using robusta coffee has the potential to be developed as a modern product that not only increases the added value of local coffee but also supports the promotion of culinary tourism in Bali. The involvement of young people and the use of digital promotion are expected to strengthen competitiveness and sustainability in the culinary tourism industry.

Kata kunci:

Inovasi produk kuliner, Kopi robusta, Kue kering, Dalgona kopi, Pariwisata kuliner

Abstrak

Penelitian ini untuk mengkaji inovasi produk kuliner berbahan dasar kopi robusta yang diolah menjadi *dessert* dan minuman kekinian sebagai daya tarik kuliner dalam pengembangan pariwisata. Kopi robusta dipilih karena memiliki cita rasa khas, kandungan kafein tinggi, serta ketersediaan yang menggunakan pendekatan eksperimental melalui tahapan uji coba produk, uji organoleptik, wawancara terhadap 5 informan, serta penyebaran kuesioner kepada 40 responden dengan latar belakang usia (18-60 tahun), pekerjaan (PNS, Swasta dan mahasiswa), untuk menilai

atribut rasa, aroma, tekstur, tampilan, dan kemasan. Hasil penelitian dari produk dan pengemasan cookies yang dicoba oleh masyarakat, menunjukkan 73% menyukai aroma kopi, 65% menyukai rasa seimbang antara manis dan pahit, 63% menyukai tekstur dan warna cookies, sedangkan 60% menyukai pengemasan *cookies* itu sendiri. Pada produk *dalgona coffee*, 63% suka dengan warna minuman, 60% menyukai aroma kopi, 58% menyukai pengemasan, 53% menyukai tekstur foam *dalgona* yang dipadukan dengan susu, sedangkan 50% menyukai rasa *dalgona coffee*. Dari kedua produk ini menunjukkan bahwa produk *cookies* lebih disenangi oleh masyarakat. Temuan ini menegaskan bahwa inovasi kuliner berbasis kopi robusta berpotensi dikembangkan sebagai *modem* yang tidak hanya meningkatkan nilai tambah kopi lokal, tetapi juga mendukung promosi pariwisata kuliner di Bali. Keterlibatan generasi muda dan pemanfaatan promosi digital diharapkan dapat memperkuat daya saing dan berkelanjutan dalam industri kuliner pariwisata.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan yang dikenal memiliki kekayaan alam melimpah, termasuk hasil perkebunan seperti kopi. Keanekaragaman, adat istiadat, serta budaya yang dimiliki Indonesia menjadi daya tarik wisata yang sangat potensial (Yoeti, 2008 dalam Anindita, 2015). Salah satu daerah dengan potensi alam yang besar adalah Bali. Pulau Bali, selain dikenal sebagai destinasi wisata dengan keindahan alam, budaya dan tradisi, juga menyimpan potensi besar dalam sektor perkebunan, salah satunya kopi robusta. Kopi robusta merupakan jenis kopi yang tumbuh subur di antara dataran rendah maupun dataran tinggi (Diperpa, 2018; Wulandari, 2022).

Kopi robusta memiliki karakteristik rasa pahit yang kuat, kadar kafein lebih tinggi dibandingkan kopi arabika, serta aroma khas yang menjadikannya sangat digemari oleh sebagian besar masyarakat (Budiman, 2014 dalam Ermyanda & Priyanti, 2022). Pemanfaatan kopi robusta sangat mungkin dilakukan sebagai bentuk inovasi kuliner yang dapat meningkatkan nilai ekonomi. Salah satunya adalah pengolahan kopi robusta menjadi produk *dessert* berupa *cookies* serta minuman kekinian berupa *dalgona coffee*.

Kedua produk ini dipilih karena sesuai dengan tren konsumsi masyarakat modern yang menyukai produk kuliner praktis dan unik (Putra et al., 2014 dalam Yulia, Nikmawati & Maosul, 2021). Sejalan dengan meningkatnya kunjungan wisatawan domestik dan mancanegara ke Indonesia khususnya di Bali, perkembangan industri kuliner juga mengalami kemajuan sangat pesat. Banyak usaha makanan dan minuman bermunculan dengan berbagai inovasi produk baru. Hal ini menunjukkan peluang besar dalam mengembangkan produk kuliner berbahan dasar kopi robusta yang tidak hanya digemari oleh wisatawan domestik dan mancanegara tapi juga oleh masyarakat lokal. Dengan inovasi pengolahan menjadi *cookies* dan *dalgona coffee*, kopi robusta tidak hanya memberikan manfaat kesehatan melalui kandungan antioksidan, vitamin, dan mineral, tetapi juga memiliki daya tarik pasar yang kuat. Tren gaya hidup dan minat masyarakat terhadap produk yang berhubungan dengan kopi semakin membuka usaha kuliner berbasis kopi robusta.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini dilakukan dengan judul "*Inovasi Dessert dan Minuman Kekinian Berbahan Dasar Kopi Robusta Sebagai Daya Tarik Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata*". Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan kuliner pariwisata yang inovatif, mendukung promosi pariwisata kuliner lokal Bali, serta memberikan inspirasi bagi

masyarakat untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan hasil perkebunan lokal, khususnya kopi robusta.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan *mix method* yang di analisa secara deskriptif untuk mendeskripsikan secara menyeluruh. Tahapan penelitian dimulai dari literatur *review* yang bertujuan mengumpulkan data-data yang relevan mengenai kopi robusta, inovasi kuliner, dan tren konsumsi masyarakat terhadap produk berbasis kopi. Tahapan berikutnya adalah uji coba produk (*tryal*) yang dilakukan dalam tiga tahapan dengan menambahkan komposisi bubuk kopi robusta, sebanyak 10gr (tahap 1), 15gr (tahap 2), dan 20gr (tahap 3) untuk produk *cookies* sedangkan untuk produk *dalgona coffee* bubuk kopi robusta ditambahkan sebanyak 2 gr (tahap 1), 4gr (tahap 2), 6gr (tahap 3). Setiap tahap uji coba dievaluasi dari aspek rasa, aroma, tekstur, tampilan, dan tingkat penerimaan responden. Evaluasi tersebut diperkuat dengan uji organoleptic yang dilakukan oleh panelis terbatas di pilih secara acak tanpa kriteria khusus atau pelatihan sebelumnya. Pemilihan panelis secara acak ini dimaksudkan untuk merepresentasikan persepsi konsumen umum terhadap produk, mengingat penelitian ini masih dalam tahap uji coba awal. Penilaian dilakukan menggunakan parameter rasa, aroma, tekstur, tampilan, dan tingkat penerimaan secara keseluruhan. Data hasil kuesioner dianalisis menggunakan statistik deskriptif, melalui perhitungan rata-rata dan persentase untuk mengetahui preferensi konsumen serta menemukan formulasi terbaik dari produk yang dihasilkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Uji Coba Tahap 1-3

1. Uji coba tahap 1 *cookies & dalgona Coffee* dengan menggunakan bahan pada tabel 1 dan tabel 2.

Tabel 1. Bahan Uji Coba Tahap 1 Pembuatan *Cookies*

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	<i>Butter</i>	125 gr
2.	Telur	1 butir
3.	Gula Halus	160 gr
4.	Maizena	60 gr
5.	Kopi Bubuk	10 gr
6.	<i>Cocoa Powder</i>	5 gr
7.	<i>Baking Powder</i>	1 tsp
8.	Tepung Terigu	350 gr
9.	<i>Vanilla Essence</i>	1 tsp

Tabel 2. Bahan Uji Coba Tahap 1 Pembuatan *Dalgona Coffee*

No.	Bahan	Jumlah
1.	<i>Ice cube</i>	5 pcs
2.	<i>Brown Sugar</i>	4 gr

3.	Susu	100 gr
4.	Kopi	2 gr
5.	Gula	2 gr

2. Penilaian hasil uji coba tahap 1 berdasarkan rasa, aroma, tekstur, dan tampilan dari 5 kuliner panelis pada tabel 3.

Tabel 3 Penilaian Rasa, Aroma, Tekstur, dan Tampilan

Food Tester	Keterangan	
	Cookies	Dalgona Coffee
Panelis 1	Teksturnya masih belum pas, dominan tepung, dan rasa kopi kurang menonjol.	Rasa kopi pada <i>dalgona</i> masih kurang terasa.
Panelis 2	Tekstur <i>cookies</i> sudah pas, tapi rasa dari kopinya masih kurang, dan warna <i>cookies</i> masih pudar.	Dominan rasa susu dibanding kopi.
Panelis 3	Rasa <i>cookies</i> sudah pas, warnanya yang harus ditingkatkan lagi.	Aroma kopi perlu ditingkatkan lagi.
Panelis 4	Untuk warna <i>cookies</i> nya masih kurang pekat.	Untuk <i>dalgona</i> rasanya masih kurang, perlu ditingkatkan lagi.
Panelis 5	<i>Cookies</i> nya masih dominan rasa tepung.	Aroma kopinya perlu ditingkatkan lagi.
Kesimpulan	Pada uji coba tahap 1, produk <i>cookies</i> dan <i>dalgona</i> menunjukkan hasil yang masih belum memuaskan, <i>cookies</i> terlalu banyak tepung, kopinya kurang terasa dan warnanya tidak pekat, produk <i>dalgona coffee</i> masih perlu ditambahkan kopi agar mendapat rasa yang seimbang.	

3. Penilaian hasil uji coba tahap 1 berdasarkan rasa, aroma, tekstur, dan tampilan dari 5 kuliner panelis pada tabel 3

Tabel 3. Penilaian Rasa, Aroma, Tekstur, dan Tampilan

Food Tester	Keterangan	
	Cookies	Dalgona Coffee
Panelis 1	Teksturnya masih belum pas, dominan tepung, dan rasa kopi kurang menonjol.	Rasa kopi pada <i>dalgona</i> masih kurang terasa.
Panelis 2	Tekstur <i>cookies</i> sudah pas, tapi rasa dari kopinya masih kurang, dan warna <i>cookies</i> masih pudar.	Dominan rasa susu dibanding kopi.
Panelis 3	Rasa <i>cookies</i> sudah pas, warnanya yang harus ditingkatkan lagi.	Aroma kopi perlu ditingkatkan lagi.
Panelis 4	Untuk warna <i>cookies</i> nya masih kurang pekat.	Untuk <i>dalgona</i> rasanya masih kurang, perlu ditingkatkan lagi.
Panelis 5	<i>Cookies</i> nya masih dominan rasa tepung.	Aroma kopinya perlu ditingkatkan lagi.

Kesimpulan Pada uji coba tahap 1, produk *cookies* dan *dalgona* menunjukkan hasil yang masih belum memuaskan, *cookies* terlalu banyak tepung, kopinya kurang terasa dan warnanya tidak pekat, produk *dalgona coffee* masih perlu ditambahkan kopi agar mendapat rasa yang seimbang.

Berdasarkan evaluasi dari tahap 1 tim melakukan penyesuaian yaitu :

1. Mengurangi tepung dari 350 gr menjadi 280 gr, menambahkan kopi dari 10gr menjadi 15gr dan coklat bubuk dari 5 gr menjadi 7 gr pada *cookies*;
2. Menambahkan kopi dari 2 gr menjadi 6 gr pada *dalgona coffee*
4. Uji Coba Tahap 2 *Cookies & dalgona Coffee*, dengan menggunakan bahan pada tabel 4 dan tabel 5.

Tabel 4. Bahan Uji Coba Tahap 2 Pembuatan *Cookies*

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	<i>Butter</i>	125 gr
2.	Telur	1btr
3.	Gula Halus	160 gr
4.	Maizena	60 gr
5.	Kopi Bubuk	15 gr
6.	<i>Cocoa Powder</i>	7 gr
7.	<i>Baking Powder</i>	½ tsp
8.	Tepung Terigu	280 gr
9.	<i>Vanilla Essence</i>	1 tsp

Tabel 5. Bahan Uji Coba Tahap 2 Pembuatan *Dalgona Coffee*

No	Bahan	Jumlah
1.	<i>Ice Cube</i>	6 pcs
2.	<i>Brown Sugar</i>	4 gr
3.	Susu	100 ml
4.	Kopi	6 gr
5.	Gula	2 gr

5. Penilaian hasil uji coba tahap 2 berdasarkan rasa, aroma, tekstur, dan tampilan dari 5 kuliner panelis pada tabel 6.

Tabel 6. Penilaian Rasa, Aroma, Tekstur, dan Tampilan

Food Tester	Keterangan	
	<i>Cookies</i>	<i>Dalgona Coffee</i>
Panelis 1	Teksturnya sudah pas, rasa kopinya masih kurang.	<i>Dalgona</i> kebanyakan kopi sehingga rasanya pahit.
Panelis 2	Rasa dari kopinya masih kurang dan warnanya perlu ditingkatkan lagi.	Rasanya terlalu pahit
Panelis 3	Warna <i>cookies</i> nya kurang pekat.	Kopinya terlalu banyak sehingga dominan rasa pahit.
Panelis 4	Rasa dan tekstur <i>cookies</i> nya sudah pas.	Rasanya terlalu pahit
Panelis 5	Tekstur dan aroma <i>cookies</i> sudah	Rasanya terlalu pahit.

	pas, tapi masih kurang rasa kopi.
Kesimpulan	Hasil dari uji coba tahap 2 menunjukkan adanya beberapa kekurangan yang perlu diperbaiki yaitu: untuk <i>cookies</i> , rasa kopi belum terasa dan warna <i>cookies</i> yang masih pudar yang rasanya masih terlalu manis dan minuman <i>dalgona</i> yang terlalu banyak kopi sehingga rasanya pahit.

Berdasarkan evaluasi dari uji coba tahap 2 tim akan melakukan penyesuaian yaitu:

1. Menambahkan kopi dari 15gr menjadi 20gr dan coklat bubuk dari 7gr menjadi 10gr pada *cookies*.
2. Menambahkan gula dari 2gr menjadi 4gr dan mengurangi kopi menjadi 4gr pada minuman *dalgona*.

Sehingga mendapat hasil produk yang sesuai dengan harapan pada uji coba tahap 3 (final test).

6. Uji Coba Tahap 3 *Cookies & dalgona Coffee*, dengan menggunakan bahan pada tabel 7 dan tabel 8.

Tabel 7. Bahan Uji Coba Tahap 3 Pembuatan *Cookies*

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	<i>Butter</i>	125 gr
2.	Telur	1 butir
3.	Gula Halus	160 gr
4.	Maizena	60 gr
5.	Kopi Bubuk	20 gr
6.	<i>Cocoa Powder</i>	10 gr
7.	<i>Baking Powder</i>	1 tsp
8.	Tepung Terigu	280 gr
9.	<i>vanilla essence</i>	1 tsp

Tabel 8. Bahan Uji Coba Tahap 3 Pembuatan *Dalgona Coffee*

No.	Bahan	Jumlah
1.	<i>Ice cube</i>	6 pcs
2.	<i>Brown sugar</i>	4 gr
3.	Susu	100 ml
4.	Kopi	4 gr
5.	Gula	4 gr

7. Penilaian hasil uji coba tahap 3 berdasarkan rasa, aroma, tekstur, dan tampilan dari 5 kuliner panelis pada tabel 9.

Tabel 9. Responden Uji Coba Ketiga (*Final Test*)

Food Tester	Keterangan	
	<i>Cookies</i>	<i>Dalgona coffee</i>
Panelis 1	Bentuk <i>cookiesnya</i> menarik, tidak sama dengan bentuk <i>cookies</i> pada umumnya, rasa kopi pada <i>cookiesnya</i> sudah pas.	Untuk <i>dalgona coffee</i> aroma Rasa sudah pas.

Panelis 2	<i>Cookiesnya</i> enak, kopinya terasa.	Untuk <i>dalgona</i> , perpaduan antara <i>brown sugar</i> dan kopinya sudah pas
Panelis 3	Untuk rasanya sudah pas, dan bentuknya menarik.	Untuk <i>dalgona</i> rasa <i>foam</i> dari <i>dalgona</i> nya sudah pas.
Panelis 4	Rasa dan tekstur <i>cookiesnya</i> sudah pas.	Untuk rasa dari <i>dalgona</i> sudah pas.
Panelis 5	Untuk <i>cookies</i> tekstur dan aroma nya sudah pas, dan kopinya terasa.	Untuk <i>foam</i> dari <i>dalgona</i> nya sudah pas.
Kesimpulan	Uji coba ketiga (<i>final test</i>) menunjukkan hasil uji memuaskan dimana <i>cookies</i> dan <i>dalgona</i> kami memiliki warna, tekstur, aroma dan rasa yang sudah sesuai dengan preferensi <i>food tester</i> .	

Standar Resep (Hasil Uji Coba Tahap 3)

Berdasarkan hasil ketiga uji coba yang dilakukan, uji coba tahap 3 dinilai paling sesuai kriteria rasa, tekstur, warna, dan aroma. Oleh karena itu, formula pada uji coba tahap 3 ditetapkan sebagai standar resep. Komposisi dan takaran standar *cookies* dan *dalgona coffee* dapat dilihat pada tabel 10 dan tabel 11.



Gambar 1. *Cookies*
(Sumber: Dokumen Kelompok, 2025)

Table 10. *Recipe Cookies*

No	Nama	Takaran
1	Butter	125 gr
2	Telur	1 butir
3	Gula Halus	160 gr
4	Maizena	60 gr
5	Kopi Bubuk	20 gr
6	Cocoa Powder	10 gr
7	Baking Powder	1 tsp
8	Tepung Terigu	280 gr
9	Vanilla Essence	1 tsp

Proses Pembuatan *Cookies*:

1. Menyiapkan bahan yang digunakan seperti *butter*, telur, gula halus, maizena, kopi bubuk, *cocoa powder*, *baking powder*, tepung terigu, dan vanilla.

2. Langkah kedua yaitu campurkan *butter*, telur, gula halus, maizena dan kopi yang sudah dilarutkan menjadi pasta dengan balon whisk.
3. Langkah ketiga yaitu masukkan tepung, *cocoa powder*, *vanilla essence* dan *baking powder*, dicampur hingga tekstur menjadi kalis.
4. Langkah keempat yaitu timbang adonan seberat 10gr, lalu adonan dibentuk seperti biji kopi.
5. Panaskan oven dalam suhu 180 derajat. Lalu masukkan *cookies* dan panggang selama 15-20 menit.



Gambar 2. *Dalgona Coffe*
(Sumber: Dokumen Kelompok, 2025)

Tabel 11. *Recipe Dalgona Coffe*

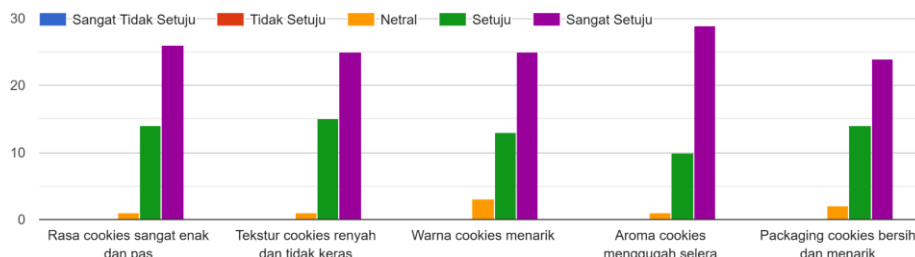
No.	Nama	Takaran
1.	Ice Cube Brown Sugar Susu	6 pcs
2.	Kopi Gula	4 gr
3.	Ice Cube Brown Sugar Susu	100 ml
4.	Kopi Gula	4 gr
5.	Ice Cube Brown Sugar Susu	4 gr

Proses Pembuatan *Dalgona Coffe*:

1. Langkah pertama untuk membuat dalgona coffee dengan menyiapkan bahan yang digunakan seperti kopi, gula, dan air kemudian di mixer hingga membentuk foam
2. Langkah kedua masukkan ice cube secukupnya ke dalam gelas yang akan digunakan.
3. Tuang brown sugar syrup, kemudian masukkan susu ke dalam gelas.
4. Langkah terakhir masukkan dalgona secara perlahan di atas susu.

Selain itu, penelitian ini juga menggunakan metode kuesioner yang disebar kepada 40 responden dengan latar belakang yang beragam, meliputi pelajar, mahasiswa, dan karyawan, dengan rentang usia remaja hingga dewasa untuk mendapatkan penilaian produk cookies dan dalgona dari penilaian mencakup rasa, tekstur, aroma, warna, dan pengemasan. Karena kelompok tersebut merupakan segmen utama konsumen produk kuliner kekinian. Adapun penilaian produk dapat dilihat pada gambar 3 dan gambar 4.

1. COOKIES

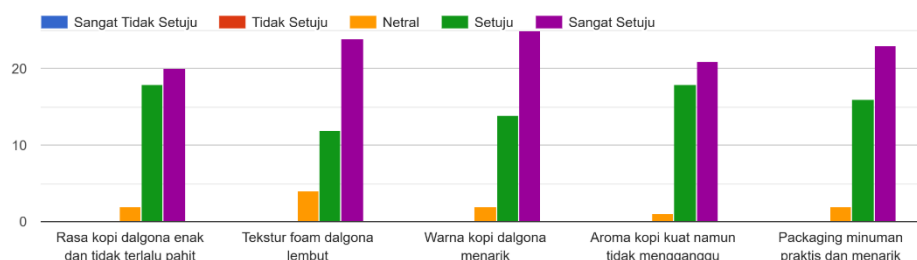


Gambar 3. Penilaian Produk *Cookies*
(Sumber: Dokumen Kelompok, 2025)

Secara keseluruhan, produk cookies mendapatkan respon yang sangat positif dari responden, menunjukkan kepuasan yang tinggi terhadap berbagai aspek yang terdiri dari:

1. Rasa: 65% responden menyatakan “sangat setuju” rasanya seimbang antara manis dan pahit.
2. Tektur: 63% responden menyatakan “sangat setuju” tekstur renyah dan tidak keras.
3. Warna: 63% responden menyatakan “sangat setuju” warnanya yang menarik.
4. Aroma: 73% responden menyatakan “sangat setuju” aromanya menggugah selera.
5. Packaging/pengemasan: 60% responden menyatakan “sangat setuju” kemasan bersih dan menarik.

2. DALGONA COFFEE



Gambar 4. Penilaian Produk *Dalgona Coffe*
(Sumber: Dokumen Kelompok, 2025)

Dalgona coffee juga menunjukkan hasil penilaian yang sangat baik dari responden, menunjukkan kepuasan yang sangat tinggi dari berbagai aspek:

1. Rasa: 50% responden menyatakan “sangat setuju” rasa dalgona enak dan tidak terlalu pahit.
2. Tekstur: 53% responden menyatakan “sangat setuju” tekstur foam dalgona yang lembut.
3. Warna: 63% responden menyatakan “sangat setuju” warna kopi menarik.
4. Aroma: 60% responden menyatakan “sangat setuju” aroma kopi kuat namun tidak mengganggu.

Strategi Promosi

Untuk memperkenalkan produk olahan berbahan dasar kopi robusta, Penulis menerapkan strategi marketing mix yang meliputi produk, harga, promosi, tempat, orang,

proses, dan bukti fisik. Produk yang dihasilkan berupa cookies dan dalgona coffee dengan daya beli konsumen, sedangkan promosi dilakukan melalui media sosial seperti Instagram, WhatsApp dan target pasar, sementara proses produksi dilakukan untuk menjaga kualitas. Selain strategi tersebut, tim penulis juga melakukan promosi melalui event launching product yang diselenggarakan pada tanggal 13 agustus 2025 dengan berbagai pertimbangan. Dalam acara ini, tim mengundang 25 tamu, serta 2 dosen penguji dan 2 dosen pembimbing. Melalui event ini, diharapkan olahan produk berbahan dasar kopi robusta dapat menjadi inovasi baru dengan keunikan cita rasa khas kopi yang dominan. Adapun kegiatan launching product yang dapat dilihat pada gambar 5 di bawah ini.



Gambar 5. Kegiatan Launching Product
(Sumber: Dokumen Kelompok, 2025)

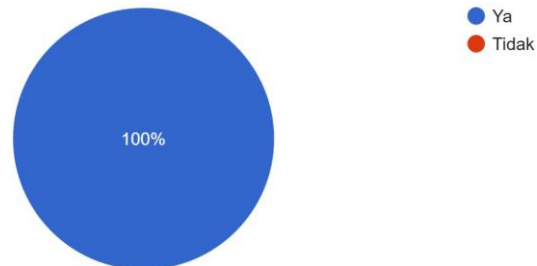
Pelaksanaan Acara

Sebagai salah satu cara produk *cookies* dan *dalgona coffee* dapat dikenal oleh masyarakat umum, tim peneliti juga melakukan *event launching product* dengan tujuan agar dapat dikenal di masyarakat dan menjadi produk yang mendukung kuliner pariwisata. Dalam pelaksanaan *event launching produk*, Penulis menyebarkan kuesioner yang berisi 8 pertanyaan yang telah di jawab oleh tamu yang datang. Penulis mendapatkan 24 tanggapan sebagai berikut:

Penilaian Produk dan Pelaksanaan Acara

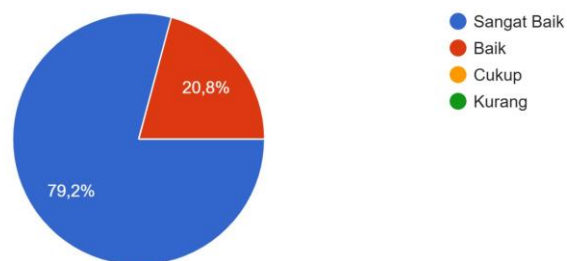
Apakah anda menyukai kopi atau produk dari kopi?

24 jawaban



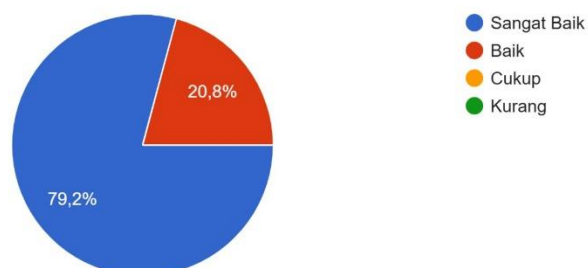
Bagaimana penilaian Anda terhadap produk Coffee Bite secara keseluruhan (rasa, aroma, tekstur, dan tampilan)?

24 jawaban



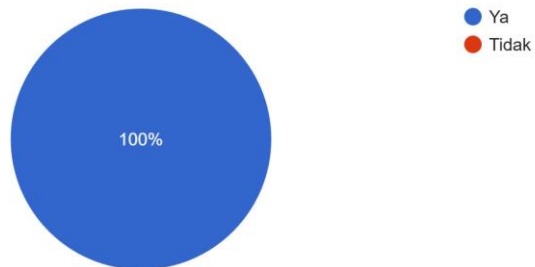
Bagaimana penilaian Anda terhadap produk Dalgona Bliss secara keseluruhan (rasa, aroma, kekentalan foam, dan tampilan)?

24 jawaban



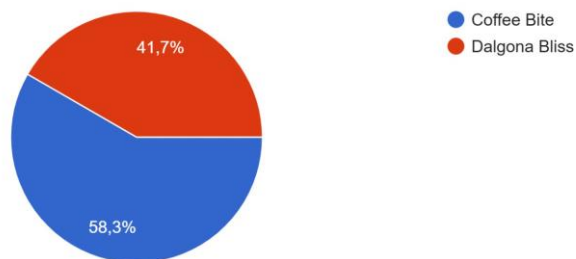
Apakah Anda akan merekomendasikan produk Sugar Brew kepada orang lain?

24 jawaban



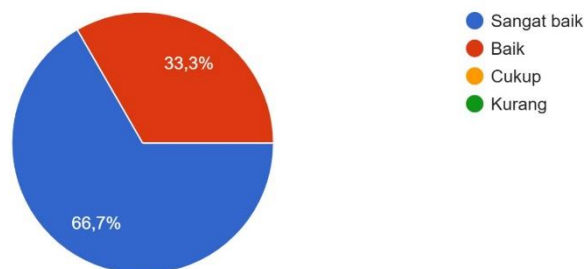
Dari kedua produk yang disajikan, manakah yang paling Anda sukai?

24 jawaban



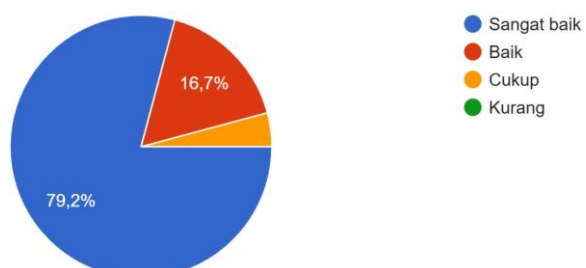
Bagaimana kesan Anda terhadap suasana dan dekorasi acara?

24 jawaban



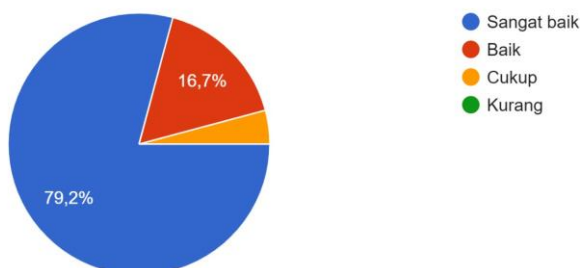
Apakah informasi mengenai produk disampaikan dengan jelas?

24 jawaban



Apakah informasi mengenai produk disampaikan dengan jelas?

24 jawaban



Berdasarkan hasil kuesioner dari 24 responden, menunjukkan bahwa acara *launching product* berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari peserta. Meskipun terdapat sedikit kendala pada waktu dan teknis, secara keseluruhan tujuan acara untuk memperkenalkan produk dapat tercapai.

Pembahasan

Pembahasan dalam penelitian ini difokuskan pada bentuk inovasi kuliner yang dihasilkan dari pengolahan kopi robusta, yaitu *cookies* dan *dalgona coffee*, sebagai produk modern yang dapat dikembangkan menjadi daya tarik kuliner. Menurut hasil uji coba yang dilakukan, *cookies* berbahan dasar kopi robusta memiliki tekstur renyah, cita rasa khas kopi yang kuat, serta tampilan menarik sehingga disukai oleh responden. Sementara itu, *dalgona coffee* yang dibuat dengan bahan dasar kopi robusta menghasilkan busa lembut dengan rasa seimbang antara manis dan pahit, walaupun pada beberapa percobaan awal masih ada kekurangan dalam formulasi produk. Berdasarkan kuesioner yang disebarakan kepada konsumen, kedua produk ini mendapatkan penilaian baik pada aspek rasa, aroma, tekstur, tampilan, dan kemasan. *Cookies* dinilai praktis untuk dikonsumsi sebagai camilan, sementara *dalgona coffee* dinilai sesuai dengan tren minuman kekinian yang digemari oleh kalangan muda. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan kopi robusta ke dalam bentuk *cookies* dan *dalgona coffee* dapat meningkatkan nilai tambah kopi robusta, serta memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai inovasi kuliner yang mendukung promosi kopi lokal dan pariwisata kuliner di Bali. Inovasi produk ini dapat diintegrasikan dengan destinasi wisata melalui penyajian di kafe, pusat oleh-oleh, maupun kawasan wisata berbasis budaya dan alam. Dengan demikian, wisatawan domestik dan mancanegara tidak hanya memperoleh pengalaman langsung mengenal kopi lokal Bali. *Cookies* berpotensi dijadikan sebagai oleh-oleh khas yang praktis dan mudah dibawa pulang, sedangkan *dalgona coffee* dapat diposisikan sebagai minuman tren kekinian. Target wisatawan dari produk ini meliputi wisatawan domestik yang ingin merasakan cita rasa lokal autentik serta wisatawan mancanegara yang mencari pengalaman unik dan khas daerah. Dengan demikian, inovasi kuliner berbahan kopi robusta tidak hanya menambah variasi kuliner, tetapi juga berfungsi sebagai sarana promosi kopi lokal sekaligus daya tarik tambahan dalam pengembangan pariwisata kuliner di Bali.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai Inovasi *Dessert* dan Minuman Kekinian Berbahan Dasar Kopi Robusta sebagai Daya Tarik Kuliner dalam pengembangan Pariwisata, dapat disimpulkan bahwa:

1. Produk *cookies* berbahan dasar kopi robusta memiliki cita rasa khas dengan tekstur renyah serta diterima baik oleh panelis.
2. Minuman *dalgona coffee* berbahan dasar kopi robusta menghasilkan rasa yang nikmat, namun diperlukan proses mixing gula yang lebih optimal agar menghasilkan busa yang lebih halus dan konsisten
3. Pengolahan kopi robusta menjadi produk inovatif ini berpotensi dikembangkan lebih lanjut sebagai produk kuliner kreatif yang dapat mendukung daya tarik wisata dan peluang usaha UMKM di bidang pangan
4. *Cookies* berbahan kopi robusta mendapat penilaian tertinggi 73% pada aroma dan terendah 60% pada kemasan, sedangkan *dalgona coffee* memperoleh 63% pada warna dan 50% pada rasa. Melalui tahapan pembuatan, promosi, dan acara, inovasi kopi robusta terbukti berpotensi mendukung pengembangan kuliner pariwisata.

Penelitian ini masih memiliki keterbatasan pada jumlah sampel uji coba dan variasi produk. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk mengembangkan diversifikasi olahan kopi robusta lainnya, memperluas uji pasar, serta melakukan inovasi kemasan agar produk lebih kompetitif dan dapat meningkatkan kuliner pariwisata.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Penulis menyampaikan rasa syukur dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu **Ni Luh Christine Sari Suyasa, B.Sc., Mpar., CHE** dan Ibu **Dra. Ni Made Erpia Ordani Astuti, M.Pd** selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan dan motivasi sehingga penulisan jurnal ini dapat diselesaikan dengan baik. Ucapan terima kasih juga kami tunjukkan kepada Kampus Universitas Dhyana Pura yang telah memberikan fasilitas, dukungan serta kesempatan bagi tim Penulis untuk menyelenggarakan *event* yang menjadi bagian penting dalam penelitian ini. Kami juga menyampaikan terima kasih kepada masyarakat yang telah memberikan kepercayaan dan membeli produk yang tim penulis hasilkan, sehingga memberikan pengalaman nyata terkait penerapan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan. Tidak lupa kami mengucapkan terima kasih kepada rekan-rekan angkatan 2021 yang selalu membantu Penulis, serta keluarga yang senantiasa memberikan doa, dukungan, dan semangat dalam setiap tahapan proses penelitian ini hingga penerbitan jurnal ini. Seluruh bentuk bantuan, baik besar maupun kecil, sangat berarti bagi tim Penulis dalam menyelesaikan karya ini. Akhir kata, semoga bantuan, bimbingan, dan dukungan yang telah diberikan mendapatkan balasan yang setimpal, dan semoga jurnal ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, dunia akademik, dan masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Anindhita, M. (2015). *Analisis Faktor-Faktor Yang {Skripsi} Mempengaruhi Tingkat Kunjungan ke Kolam Renang Boja*. Semarang.
- Diperpa. (2018). *Mengenal Tanaman Kopi Robusta*. Jurnal Dinas Pertanian Dan Pangan Kabupaten Badung.
- Ermyanda, S. D., & Priyanti, S. E. (n.d.). *Studi Pembuatan Cake Dengan Penambahan Kopi*

- Arabika dan Kopi Robusta. *Jurnal Tata Boga*, 11(2), 45-52.
- Wulandari, R. (2022). *Manfaat Dan Khasiat Teh, Kopi, Susu Dan Gula Untuk Kesehatan Dan Kecantikan*.
- Yulia, A., Nikmawati, L., & Maosul, A. (n.d.). Wisata Kuliner Sebagai Daya Tarik Wisata. *Jurnal Pariwisata*, 12(1), 33-42.