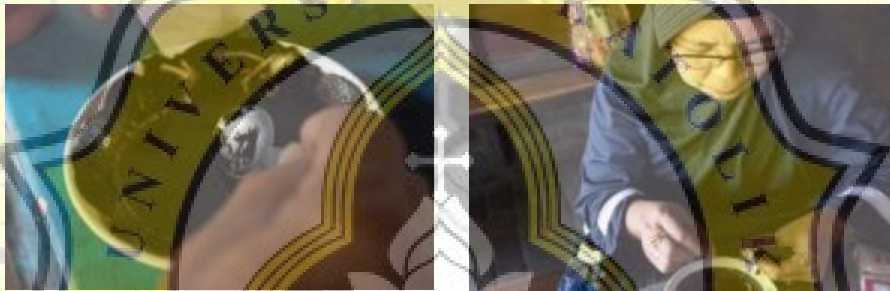


LAMPIRAN

Lokasi Observasi



Tempat Pengolahan/ Dapur yang digunakan untuk mengolah kopi



Aktivitas Nglelet yang dilakukan di warung kopi





0.99% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #11025604

BAB 1 PENDAHULUAN 1.1 Latar Belakang Di Indonesia banyak sekali jenis kopi dari setiap daerah seperti kopi arabika gayo, kopi arabika kintamani, kopi arabika toraja, kopi arabika java ijen raung, kopi liberka rangsang meranti, kopi arabika flores bajawa, dan kopi robusta temanggung. Setiap kota memiliki keunikannya masing-masing baik itu cara mengolahnya atau ampas yang dihasilkan termasuk kota Lasem yang memiliki Kopi Lelet sebagai minuman khas. Banyak para wisatawan yang datang ke Lasem untuk melihat dan juga menikmati kuliner yang ada disana tetapi salah satu minuman khas dari Lasem yang terkenal dari keunikan dari proses awal dan ampas yang dihasilkan tidak banyak dikenal oleh para wisatawan yaitu kopi lelet. Kopi lelet hanya terdapat di Lasem dan juga dinikmati di Lasem karena kopi lelet ini merupakan minuman ciri khas Lasem sehingga kurang dikenal oleh para wisatawan dari kota lain dan faktor lain adalah Lasem hanya dikenal sebagai kota batik dan pemukiman Tionghoa. Kopi Lelet lasem adalah kopi yang menjadi minuman khas di kota Lasem dan yang memiliki keunikan, dimana keunikan tersebut terdapat pada cara pengolahan dari awal pengolahan sampai cara pemrosesan. Pengolahan yang digunakan pada biji kopi lelet lasem ini dapat membuat ampas kopi bertekstur lembut karena diolah dengan cara digiling sebanyak 5-8 kali. Dari pemrosesan ini membuat kopi lelet