

## **ABSTRAK**

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah : untuk mengetahui metode pembuatan kopi tubruk di *café* TooTooMoo Surabaya. Penulis melakukan pengamatan terhadap metode pembuatan minuman kopi tubruk di *café* TooTooMoo Surabaya. Dari hasil penelitian, penulis dapat menyimpulkan bahwa metode pembuatan kopi tubruk adalah sebagai berikut : memanaskan air, menggiling kopi, menuangkan bubuk kopi ke dalam cangkir, menuangkan air panas ke dalam cangkir, menunggu sampai permukaan bubuk kopi mengembang, menyisihkan bubuk kopi yang mengembang, dan menyajikan.

Kata kunci : pembuatan, kopi tubruk, *café*

## **ABSTRACT**

The purpose of writing this final project is: to find out the method of making brewed coffee at the TooTooMoo cafe in Surabaya. The author observes the method of making brewed coffee drinks at the TooTooMoo cafe in Surabaya. From the results of the research, the authors can conclude that the brewing method of brewed coffee is as follows: heating water, grinding coffee, pouring coffee grounds into a cup, pouring hot water into a cup, waiting for the surface of the coffee grounds to float, setting aside floating coffee grounds, and serve.

Keywords: brewing, brewed coffee, cafe