

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi dalam pembuatan fruit caviar berbasis sari kopi menggunakan teknik memasak cold oil spherification. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk menciptakan alternatif garnish nabati pada minuman yang memiliki tekstur, yang mirip dengan telur caviar, sambil menjawab tantangan global terkait keberlanjutan lingkungan dan kesehatan manusia. , serta penerapan teknik memasak cold oil spherification untuk menghasilkan produk akhir yang lebih konsisten dalam hal tekstur dan cita rasa. Hasil yang diharapkan dari penelitian ini adalah fruit caviar berbasis sari kopi yang memiliki tekstur lembut namun kenyal, serta mendekati tekstur telur. dan menyediakan sumber protein nabati yang berkualitas. Inovasi ini bertujuan unntuk membuat suatu terobosan pada garnish minumn yang biasanya caviar dipakai pada makanan.

Kata kunci : Fruit caviar, Cold oil spherification, Sari kopi

## ABSTRACT

---

This research aims to develop innovation in making fruit caviar based on coffee essence using the cold oil spherification cooking technique. The main aim of this research is to create an alternative plant-based garnish for drinks that has a texture similar to caviar eggs, while addressing global challenges related to environmental sustainability and human health. , as well as the application of cold oil spherification cooking techniques to produce a final product that is more consistent in terms of texture and taste. The expected result of this research is fruit caviar based on coffee essence which has a soft but chewy texture, and is close to the texture of an egg. and provides a quality source of vegetable protein. This innovation aims to make a breakthrough in the garnish for drinks where caviar is usually used in food.

Keywords: Fruit caviar, Cold oil spherification, coffe essence