

**MINUMAN KEMASAN BERBAHAN DASAR  
LIDAH BUAYA**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah  
satu syarat Dalam menempuh  
Ujian Akhir  
Program Diploma III



Oleh :

**FAUZAN AULIA KHARISMA**

**NIM : 201822971**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI**

**BANDUNG 2022**

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Fauzan Aulia Kharisma  
Tempat/ Tanggal Lahir : Jakarta Utara 14 april 2000  
NIM : 201822971

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. PEMBUATAN MINUMAN KEMASAN BERBAHAN DASAR LIDAH BUAYA ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara- cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam eksperimen ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acaun dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Usulan Penelitian ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Januari 2022  
Yang membuat pernyataan,

Fauzan Aulia Kharisma  
NIM : 201822971

**LEMBAR PENGESAHAN**

**JUDUL TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN MINUMAN KEMASAN BERBAHAN DASAR LIDAH  
BUAYA**

NAMA : Fauzan Aulia Kharisma  
NIM : 201822971  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidang  
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



**Andar Danova L. Goeltom,**  
**S.Sos, M.Sc.**

NIP. 197105061998031001

Pembimbing II,



**Moch. Agus Syadad Syaefullah**

NIP. 196308301993031001

Bandung, 19 Januari 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,



**Andar Danova L Goeltoem, S.Sos., M.Sc**

**NIP.19710506 199803 1 001**

## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian yang merupakan syarat kelulusan dalam menempuh studi pada program Jurusan Hospitaliti Diploma III, Program studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul, “***MINUMAN KEMASAN BERBAHAN DASAR LIDAH BUAYA***”.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih sebanyak-banyaknya kepada beberapa pihak yang sudah membantu penulis baik langsung dan tidak langsung untuk menyelesaikan tugas akhir. Penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.sc selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, dan selaku pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
2. Bapak Edison Sitompul, S.sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi di Manajemen Tata Hidangan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

4. Bapak Moch. Agus Syadad Saefullah.Drs, MM.Par. selaku pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis
5. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
6. Kepada orang tua penulis yang selalu memberikan motivasi, bantuan, doa dan juga kasih sayangnya dan selalu memberikan semangat sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Seluruh teman – teman Program Studi Manajemen Tata Hidangan 6A atas bantuan dan dukungan sampai tugas akhir ini selesai.
8. Kepada Seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan usulan tugas akhir ini.

Penulis menyadari tugas akhir ini masih banyak kekurangannya untuk itu penulis akan menerima kritik dan saran yang akan diberikan oleh seluruh pembaca dengan senang hati. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat.

Bandung, January 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG MASALAH .....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	6
C. TUJUAN PENELITIAN.....	7
D. MANFAAT PENELITIAN .....	7
E. METODE PENELITIAN.....	8
F. PENEGASAN ISTILAH .....	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
A. TINJAUAN TENTANG PRODUK.....	12
1. Pengertian produk .....	12
2. Bahan produk.....	12
3. Peralatan yang digunakan .....	18
4. Tahapan/proses pembuatan.....	19
5. Kualitas produk.....	19
6. Faktor yang mempengaruhi produk.....	20
7. Penilaian organoleptik.....	20
8. Penentuan panelis.....	20
B. TINJAUAN PENYAJIAN ATAU KEMASAN .....	21
1. Pengertian penyajian/kemasan.....	21
2. Fungsi dan peranan pengemasan.....	21
3. Syarat-syarat penyajian/pengemasan .....	22
4. Tinjauan perhitungan biaya dan penentuan harga jual .....	22
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	25
A. ANALISA DAN PEMBAHASAN EKSPERIMEN.....	25
B. PENYAJIAN ATAU KEMASAN.....	36
C. PERHITUNGAN BIAYA DAN PENENTUAN HARGA JUAL .....	36
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....	38
A. KESIMPULAN.....	38
B. SARAN.....	38
LAMPIRAN.....	40

CV PANELIS TERLATIH .....	41
BIODATA PENULIS .....	43
DAFTAR PUSTAKA .....	44

## DAFTAR TABEL

2.1 KARAKTERISTIK 3 JENIS LIDAH BUAYA .....	13
2.2 KANDUNGAN ZAT LIDAH BUAYA DAN PENGGUNAANYA .....	15
2.3 ALAT YANG DIGUNAKAN.....	18
2.4 Biaya Bahan Baku Minuman Kemasan Berbahan Dasar Lidah Buaya .....	22
2.5 Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	22
2.6 Penentuan Harga Jual Minuman Kemasan Berbahan Dasar Lidah Buaya.....	23
3.1 Takaran minuman kemasan berbahan dasar lidah buaya aroma serai .....	25
3.2 Takaran Minuman Kemasan Berbahan Dasar Lidah Buaya Aroma Rosella .....	25
3.3 Skor Penilaian Kuesioner.....	28
3.4 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Untuk Sampel 1 .....	30
3.5 Hasil Panelis Terlatih untuk sampel 2.....	31
3.6 Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Untuk Sampel 1 .....	33
3.7 Hasil Panelis Tidak Terlatih Untuk Sampel 2 .....	34



## DAFTAR GAMBAR

1.1. sumber : <a href="http://www.ihmkolkatafoodandbeveragenotes.com">www.ihmkolkatafoodandbeveragenotes.com</a> .....	2
1.2 .TAHAPAN TAHAPAN .....	19
1.3 . Garis Kontinum Nilai Total Panelis Terlatih Sampel 1 .....	31

## DAFTAR PUSTAKA

- LinovHR,Admin.2020."Perkembangan Food And Beverage Industry di Indonesia", <https://www.linovhr.com/food-and-beverage-adalah/> , di akses pada tanggal 03 Oktober 2021 pukul 08:35 pm.
- Michel,Willim.B,1971, Handbook in Research and Evaluatio  
ns,english
- Ekawati,Yenny,1998, Pengaruh pengaliran lendir dan blanching terhadap sifat khemis dan organoleptis sari lidah buaya (Aloe vera L.) [Agriculture and Food Technology](#) , Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya