

**MINUMAN JAHE AXL  
MENGUNAKAN *SYPHON COFFEE***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

FELIX AQSAL PRASETIA

Nomor Induk: 201822991

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG  
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**MINUMAN JAHE AXL MENGGUNAKAN *SYPHON COFFEE***

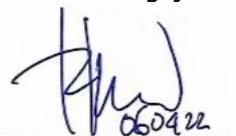
Dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa yang namanya tersebut di bawah ini :

Nama : Felix Aqsal Prasetya  
NIM : 201822991  
Program Studi : Manajemen Tata Hidang  
Jurusan : Perhotelan

Telah menyelesaikan perbaikan Skripsi/Proyek Akhir/Tugas Akhir dengan **BAIK**

Bandung, 24 Maret 2022

Penguji I



**Ridwan Iskandar, SE., MM.**

Penguji II



**Hanna Daniati, S.I.Kom.,MM.PAR.,CHE**

**NIP : 19810317.200605.2.001**

Disetujui.

Pembimbing Utama



**Budi Wibowo, S.E, MM.Par.,CHE**  
**NIP 19780908.201101.1.008**

Pembimbing Pendamping



**Dra. Retno Budi Wahyuni, MM. CHE.**  
**NIP : 19620730.198803.2.001**

Bandung, 8 Maret 2022

Mengetahui,  
Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan  
dan Kemahasiswaan

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**

**NIP: 19730723 11995032001**

Menyetujui,  
Direktur Politeknik NHI Bandung

**Andar Danova L. Goeltom,**  
**S.Sos.,m.SC**

**NIP : 19710506 1998031 001**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Felix Aqsal Prasetia  
Tempat/ Tanggal lahir : Bandung, 7 Juni 2000  
NIM : 201822001  
Program studi : Manajemen Tata Hidangan  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhrit/Skripsi yang berjudul :  
Minuman Jahe AXL Menggunakan Syphon Coffee ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan 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 Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah di tulis atau di publikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas di cantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan di sebutkan sumber, nama pengarang dan di cantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir ini di temukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan atau ada klaim tethadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi 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 di pergunakan sebagaimana mestinya

Bandung, 18 januari 2022  
Yang membuat pernyataan,



Felix Aqsal Prasetia  
201822991

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan kasih karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Usulan Penelitian ini dengan judul “**Minuman Jahe AXL Menggunakan Syphon Coffee**”.

Tujuan dalam penyusunan penulisan Tugas Akhir ini yaitu diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Di dalam penyusunan Tugas Akhir penulis melibatkan banyak pihak yang telah memberikan bantuan, bimbingan serta dukungan secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan Tugas Akhir ini selesai. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L.Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku **Plt.** Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, dan juga merangkap selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Dr.Heru Riyadi., S.sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

4. Bapak Budi Wibowo, SE.,MM.Par. Selaku Dosen pembimbing I yang telah memberikan motivasi dan mengarahkan dalam tata cara penyusunan Usulan Penelitian ini serta meluangkan waktunya.
5. Ibu Dra Retno Budi Wahyuni,MM.CHE. Yang telah menyediakan waktu dan tempat dan saran yang diberikan untuk memperbaiki isi Tugas Akhir serta pengarahan dalam metode penulisan yang baik dan benar.
6. Kepada Kedua orang tua penulis yang telah mendoakan penulis serta memberikan dukungan secara material dan motivasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Kepada rekan penulis, yaitu MTH 6B atas kebersamaan dan bantuannya yang sangat berarti bagi penulis.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna sehingga terdapat kekurangan baik dalam penyampaian materi dan metode penelitian. Hal tersebut dikarenakan keterbatasan pengetahuan, kemampuan serta pengalaman penulis. Sehingga penulis mengharapkan kepada semua pihak yang berkepentingan dapat memberikan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk penyempurnaan isi serta metode penulisan dar Tugas Akhir ini.

Akhir kata, saya selaku penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi yang memerlukannya.

Bandung, 18 Januari 2022

Felix Aqsal Prasetia

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan masalah	6
C. Tujuan penelitian	6
D. Manfaat penelitian	6
E. Metode Ekesperimen	7
F. Penegasan Istilah	9
BAB II	11
LANDASAN TEORI	11
A. Tinjauan Tentang Produk	11
1. Pengertian Produk	11

2. Bahan Produk	12
3. Peralatan dan perlengkapan yang di butuhkan untuk proses pembuatan minuman herbal	17
4. Tahap/Proses Pembuatan	19
5. Kualitas produk	22
6. Faktor yang Dapat Mempengaruhi Kualitas	22
7. Penilaian Organoleptik	23
8. Penentuan Panelis	24
B. Tinjauan Penyajian Atau Kemasan	24
1. Pengertian Penyajian atau Kemasan	24
2. Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan	25
3. Syarat-Syarat Peran Penyajian atau Kemasan	25
B. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	25
1. Perhitungan Biaya	25
2. Penentuan Harga Jual	26
BAB III	27
ANALISA DAN PEMBAHASAN	27
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	27
1. Formulasi Resep	27
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk	27

3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen	29
4. Karakteristik Organoleptik dan hasil uji inderawi peneliti	29
5. Karakteristik panelis	30
6. Penilaian panelis	30
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian/Kemasan	40
1. Alat atau bahan yang digunakan	40
2. Waktu dan suhu penyajian	40
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Harga Jual	41
1. Perhitungan biaya	41
BAB IV	45
Kesimpulan Dan Saran	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran	46

## **DAFTAR GAMBAR**

**Gambar 1 bahan herba ([news.detik.com](http://news.detik.com))**

**4**

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2. 1 Komposisi Gizi Rimpang Jahe 100 Gram</b>	13
<b>Tabel 2. 2 Komposisi Zat Gizi Bubuk Kunyit 100 Gram</b>	14
<b>Tabel 2. 3 Komposisi Zat Gizi Asam Jawa 100 Gram</b>	16
<b>Tabel 2. 4 Peralatan dan Perlengkapan yang Digunakan</b>	17
<b>Tabel 2. 5 Proses Pembuatan Minuman Jahe Axl</b>	19
<b>Tabel 2. 6 Tahap Pembuatan Minuman Jahe Axl Sampel A</b>	21
<b>Tabel 2. 7 Tahap Pembuatan Minuman Jahe Axl Sampel B</b>	21
<b>Tabel 3. 1 Proses Pembuatan Minuman Jahe Axl</b>	27
<b>Tabel 3. 2 Skala Kuisisioner</b>	31
<b>Tabel 3. 3 Nilai Kontinum</b>	32
<b>Tabel 3. 4 Interval Penilaian Panelis Terlatih Resep 1</b>	33
<b>Tabel 3. 5 Interval Penilaian Panelis Terlatih Resep 2</b>	34
<b>Tabel 3. 6 Nilai Kontinum</b>	36
<b>Tabel 3. 7 Interval Penilaian Panelis Tidak Terlatih Resep 1</b>	37
<b>Tabel 3. 8 Interval Penilaian Panelis Tidak Terlatih Resep 2</b>	38
<b>Tabel 3. 9 Biaya Bahan Baku Resep 1</b>	41

<b>Tabel 3. 10 Biaya Bahan Baku Resep 2</b>	41
<b>Tabel 3. 11 Biaya Peralatan dan Perlengkapan</b>	42
<b>Tabel 3. 12 Penentuan Harga Jual Resep 1</b>	43
<b>Tabel 3. 13 Penentuan Harga Jual Resep 2</b>	44

## DAFTAR PUSTAKA

Astawan, M. (2016). *Sehat dengan Rempah dan Bumbu Dapur*. Jakarta. PT. Kompas Media Nusantara.

Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba*. Yogyakarta: Diandra

Hastuti, Ninik Rustanti "journal of nutrition" college, stpb (2022) diakses pada 5 april 2022)

<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/6595>

Nisa, S.I (2021). *Dampak Covid-19*. Diakses pada 20 September 2021, Dari Ners, unair

<http://ners.unair.ac.id/1181-dampak-covid-19-dalam-bidang-kesehatan>

Mudra. (2010). *Desain Kemasan Produk*. Produk Pembuatan Kemasan Puslit Seni Kreasi Baru LP2M ISI Denpasar.

Sakriani. (2021). *Penyehatan makanan dan Minuman*. (A. Ruhardi, Pemyunt.) Tasikmalaya: Perkumpulan Rumah Cemerlang Indonesia.

Serad, S. H. (2018). *Leaf It to Tea*. Afterhours Books.

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Widjojo, M. (2004). *Bar, minuman, dan pelayanan*. Yogyakarta: Andi.

Winarti, S. (2006). *Minuman Kesehatan*, Surabaya: Trubus Agisarana.

Winarno & wisnu. (2020). *Herbal*, Yogyakarta: Deepublish

Yuliandri, M. T., & Masdakaty, Y. (2018). *SEDUH, SENI MERACIK KOPI PT. OTTEN COFFEE INDONESIA*, [www.ottencoffe.co.id](http://www.ottencoffe.co.id)