

***HERBAL YINYANG COFFEE***

Diajukan Untuk Memenuhi Salah

Satu Syarat Menempuh Ujian

Akhir Progam Diploma III



DISUSUN OLEH:

**IVAN IGNATIUS HARIS**

NIM: 201822785

**PROGAM STUDI  
MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN HOSPITALITI  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG  
2021**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ivan Ignatius Haris  
Tempat/ Tanggal Lahir : Jakarta, 15 Juni 1997  
NIM : 201822785  
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: ***Herbal Yinyang Coffee*** 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 Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir 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, Juli 2021

Yang membuat pernyataan,

Ivan Ignatius Haris  
201822785

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL USULAN PENELITIAN

**HERBAL YINYANG COFFEE**

NAMA : IVAN IGNATIUS HARIS  
NIM : 201822785  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, Juli 2021

Pembimbing I,



**Dr. Heru Riyadi, MM.Par**

NIP.19660122 199603 1 001

Bandung, Juli 2021

Pembimbing II,



**Dra. Retno Budi Wahyuni, MM. CHE**

NIP : 19620730 198803 2 001

Bandung, Juli 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan,

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

NIP. 19710506 1998031 1 001

## KATA PENGANTAR

Puji serta Syukur yang tak terhingga penulis panjatkan kepada hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas ijin, karunia serta rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian yang mana merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul, “*HERBAL YINYANG COFFEE*“.

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada beberapa pihak yang telah mambantu secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan tugas akhir ini, yaitu :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan, di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan merangkap juga sebagai pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktu untuk membimbing serta mengkoreksi dan memberikan ide dalam penyelesaian tugas akhir ini.

5. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni, MM. CHE. Selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing penulis dalam proses penulisan serta memberikan motivasi dan masukan kepada penulis.
6. Seluruh dosen serta jajaran staff dan pengajar khususnya pada Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Kepada orang tua penulis yang selalu memberikan bantuan materil yang tak terhingga agar penulis bisa menyelesaikan usulan penelitian ini.
8. Kepada Yapvivi Natalia, Raditya Nugraha, Kinkin Dzin Eligi dan kerabat dekat penulis yang selalu mendukung serta memotivasi penulis sampai usulan penelitian ini selesai.
9. Kepada para pemilik dan karyawan Secangkir Temu yang menyediakan tempat dan waktu membantu penulis dalam membuat eksperimen.

Dengan seluruh kerendahan hati serta kesadaran penulis bahwa masih terdapat beberapa hal yang mungkin kurang berkenan dikarenakan pengetahuan dan pengalaman penulis yang masih terbatas, sehingga memungkinkan adanya kekurangan ataupun dalam penulisan usulan penelitian ini. Untuk itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang dapat membangun supaya dapat menciptakan hasil yang lebih baik dalam penulisannya. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bandung, 5 Juli 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB 1 .....	1
PENDAHULUAN .....	1
<b>A. LATAR BELAKANG.....</b>	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Masalah .....</b>	<b>7</b>
<b>C. Tujuan Penelitian.....</b>	<b>7</b>
<b>D. Metode Eksperimen .....</b>	<b>7</b>
Bab II .....	11
LANDASAN TEORI.....	11
<b>A. Tinjauan Umum Produk .....</b>	<b>11</b>
1. Pengertian Produk .....	11
2. Pembuatan produk .....	12
3. Kualitas produk .....	20
4. Faktor-Faktor kualitas .....	21
5. Metode analisis data.....	22
6. Alat pengumpulan data.....	22
BAB III .....	27
ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	27
<b>A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....</b>	<b>27</b>
1. Formulasi Resep.....	27
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen .....	28
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen.....	29
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Inderawi .....	40
5. Karakteristik Panelis.....	40

<b>B. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya.....</b>	<b>41</b>
1. Perhitungan Biaya .....	41
<b>a. Biaya Bahan Baku.....</b>	<b>41</b>
<b>Tabel 3.10.....</b>	<b>41</b>
BAB IV .....	42
KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
<b>A. KESIMPULAN .....</b>	<b>42</b>
<b>B. SARAN.....</b>	<b>43</b>
DAFTAR PUSTAKA .....	44
LAMPIRAN 1.....	45
KUESIONER PANELIS .....	45
LAMPIRAN 2.....	47
CV PANELIS TERLATIH .....	47
LAMPIRAN 4.....	52
BIODATA DIRI .....	52

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep <i>Yinyang Coffee</i> 1 .....	12
Tabel 2.2 Resep <i>Yinyang Coffee</i> 2 .....	13
Tabel 2.3 Resep <i>Yinyang Coffee</i> 3 .....	14
Tabel 2.4 Resep <i>Herbal Yinyang Coffee</i> .....	16
Tabel 2.5 Alat Yang Digunakan Dalam Penggunaan <i>Herbal Yinyang Coffee</i> .....	18
Tabel 2.6 Bobot Nilai Kuesioner .....	23
Tabel 2.7 Contoh Tabel Penilaian .....	26
Tabel 3.1 Standard Recipe <i>Herbal Yinyang Coffee</i> .....	27
Tabel 3.2 Proses Pembuatan <i>Herbal Yinyang Coffee</i> .....	28
Tabel 3.3 Penilaian Panelis Terlatih 1 Terhadap <i>Herbal Yinyang Coffee</i> .....	30
Tabel 3.4 Penilaian Panelis Terlatih 2 Terhadap <i>Herbal Yinyang Coffee</i> .....	31
Tabel 3.5 Penilaian Panelis Terlatih 3 Terhadap <i>Herbal Yinyang Coffee</i> .....	32
Tabel 3.6 Penilaian Panelis Terlatih 4 Terhadap <i>Herbal Yinyang Coffee</i> .....	33
Tabel 3.7 Penilaian Panelis Terlatih 5 Terhadap <i>Herbal Yinyang Coffee</i> .....	34
Tabel 3.8 Total Penilaian Panelis Terlatih Terhadap <i>Herbal Yinyang Coffee</i> .....	35
Tabel 3.9 Total Penilaian Panelis Tidak Terlatih Terhadap <i>Herbal Yinyang Coffee</i> .....	38
Tabel 3.10 Biaya Bahan Baku Pembuatan <i>Herbal Yinyang Coffee</i> .....	41



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Contoh Garis Kontinum Panelis Terlatih .....	24
Gambar 2.2 Contoh Garis Kontinum Panelis Tidak Terlatih .....	25
Gambar 3.1 Garis Kontinum Panelis Terlatih .....	36
Gambar 3.2 Garis Kontinum Panelis Tidak Terlatih .....	40

## DAFTAR PUSTAKA

<https://www.kompas.com/skola/read/2020/05/31/120000869/sejarah-minuman-teh?page=all>

[https://en.wikipedia.org/wiki/Herbal\\_tea](https://en.wikipedia.org/wiki/Herbal_tea)

[file:///C:/Users/x200ca\\_w7hp/Downloads/antioxidants-09-00959-v4.pdf](file:///C:/Users/x200ca_w7hp/Downloads/antioxidants-09-00959-v4.pdf)

[https://www.researchgate.net/publication/221728343\\_Black\\_tea\\_Camellia\\_sinensis\\_decoction\\_shows\\_immunomodulatory\\_properties\\_on\\_an\\_experimental\\_animal\\_model\\_and\\_in\\_human\\_peripheral\\_mononuclear\\_cells](https://www.researchgate.net/publication/221728343_Black_tea_Camellia_sinensis_decoction_shows_immunomodulatory_properties_on_an_experimental_animal_model_and_in_human_peripheral_mononuclear_cells)

<https://www.historyofceylontea.com/ceylon-publications/other-publications/handbook-on-tea/pdf/viewer.php>

[https://www.cerstvyboby.cz/user/related\\_files/rao-barista.pdf](https://www.cerstvyboby.cz/user/related_files/rao-barista.pdf)