

**PEMBUATAN TEH HITAM DENGAN *TISANE*
ANDALIMAN**

USULAN PENELITIAN

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



Oleh :

GALVIN MATTHEW PARULIAN

Nomor Induk : 201722058

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

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TEH HITAM DENGAN *TISANE* ANDALIMAN

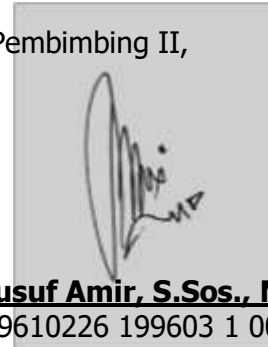
NAMA : GALVIN MATTHEW PARULIAN
NIM : 201722058
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Pembimbing II,



Dhonny Yusuf Amir, S.Sos., MM.Par.
NIP 19610226 199603 1 001

Bandung,

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : **Galvin Matthew Parulian**
Tempat/Tanggal Lahir : **Jakarta / 22 April 1999**
NIM : **201722058**
Program Studi : **Manajemen Tata Hidangan**

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Pembuatan Teh Hitam dengan Tisane Andaliman
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 STP 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/Proyek Akhir/Skripsi 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, 20 Juli 2020
Yang membuat pernyataan,



Galvin Matthew Parulian
NIM 201722058

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis naikkan kepada Tuhan YME atas tuntunan-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, **“PEMBUATAN TEH HITAM DENGAN *TISANE* ANDALIMAN”**.

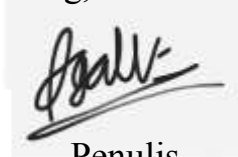
Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih sebanyak-banyaknya kepada beberapa pihak yang sudah membantu penulis baik langsung dan tidak langsung untuk menyelesaikan usulan penelitian. Penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.sc. sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Bapak Edison Sitompul, S.sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi di Manajemen Tata Hidangan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Muhammad Romi Okta Viano., SE. sebagai Kepala Sub Bagian Tenaga Pengajar dan Kemahasiswaan serta Wali Kelas penulis.

6. Bapak Ridwan Iskandar., SE., MM. selaku pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
7. Bapak Dhonny Yusuf Amir, S.Sos., MM.Par. selaku pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
8. Juan Elim Patogu Napitupulu sebagai sumber ide eksperimen.
9. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
10. Kepada orang tua penulis yang selalu memberikan motivasi dan doa.
11. Seluruh teman – teman Program Studi Manajemen Tata Hidangan 6A atas bantuan dan dukungan sampai usulan penelitian ini selesai.
12. Kepada Seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan usulan penelitian ini.

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

Bandung, 25 Maret 2020



Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data	5
F. Lokasi dan Waktu Kegiatan	7
BAB II	8
A. Tinjauan Umum Produk	8
1. Pengertian Produk	8
2. Bahan Pembuatan Produk	9
3. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Tisane</i> Andaliman ..	17
4. Tahap Pembuatan <i>Tisane</i> Andaliman	19
5. Kualitas Produk	23
6. Faktor yang Menentukan Kualitas Produk	24
7. Penilaian Organoleptik	25
8. Penentuan Panelis	27
B. Tinjauan Penyajian atau Kemasan	28
1. Pengertian Penyajian atau Kemasan	28
2. Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan	28

3. Syarat-Syarat Penyajian atau Kemasan	28
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	29
1. Perhitungan Biaya	29
2. Penentuan Harga Jual	30
BAB III	332
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	332
1. Hasil Kualitas Produk Eksperimen.....	332
2. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Inderawi Peneliti	41
3. Karakteristik Panelis	41
4. Tahap Uji Daya Terima Konsumen	41
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian Kemasan	41
1. Waktu	41
2. Suhu Penyajian	42
BAB IV	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	45

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi pada Andaliman.....	16
Tabel 2.2 Peralatan Dalam Pembuatan <i>Tisane</i> Andaliman.....	17
Tabel 2.3 Resep <i>Tisane</i> Andaliman Sampel 1.....	20
Tabel 2.4 Resep <i>Tisane</i> Andaliman Sampel 2.....	21
Tabel 2.5 Tahap Pelaksanaan Pembuatan <i>Tisane</i> Andaliman.....	21
Tabel 2.6 Interval Penilaian Sampel 1.....	25
Tabel 2.7 Interval Penilaian Sampel 2.....	26
Tabel 2.8 Biaya Bahan Baku Pembuatan <i>Tisane</i> Andaliman.....	29
Tabel 2.9 Biaya Peralatan dan Perlengkapan Pembuatan <i>Tisane</i> Andaliman.....	29
Tabel 2.10 Penentuan Harga Jual <i>Tisane</i> Andaliman.....	31
Tabel 3.1 Skor Penilaian Kuisisioner.....	32
Tabel 3.2 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Untuk <i>Tisane</i> Andaliman Sampel 1.....	34
Tabel 3.3 Hasil Penilaian Panelis Terlatih Untuk <i>Tisane</i> Andaliman Sampel 2.....	35
Tabel 3.4 Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Untuk <i>Tisane</i> Andaliman Sampel 1.....	37
Tabel 3.5 Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih Untuk <i>Tisane</i> Andaliman Sampel 2.....	39
Tabel 3.6 Hasil Perbandingan Panelis Terlatih dan Tidak Terlatih.....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Teh Herba Pertama (<i>Chamomile</i>)	8
Gambar 2.2 Perkebunan Teh Kayu Aro	10
Gambar 2.3 Proses Pemetikan Daun Teh di Perkebunan Teh Kayu Aroe	11
Gambar 2.4 Kemasan Teh Kayu Aro 500 gr	12
Gambar 2.5 Kemasan Teh Kayu Aro 250 gr	13
Gambar 2.6 Buah Andaliman	14
Gambar 2.7 Peta Kabupaten Toba Samosir	14
Gambar 2.8 Peta Kabupaten Tapanuli Utara	15
Gambar 2.9 Proses Pembuatan <i>Tisane</i> Andaliman	19
Gambar 3.1 Garis Kontinum Nilai Total Panelis Terlatih Sampel 1	35
Gambar 3.2 Garis Kontinum Nilai Total Panelis Terlatih Sampel 2	36
Gambar 3.3 Garis Kontinum Nilai Total Panelis Tidak Terlatih Sampel 1	38
Gambar 3.4 Garis Kontinum Nilai Total Panelis Tidak Terlatih Sampel 2	40

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. (2019, Desember 2). *Andaliman, Kesan tak Terlupakan dari Toba*. Retrieved from JAKARTANEWS.COM: <https://jayakartanews.com/andaliman-kesan-tak-terlupakan-dari-toba/>
- Carroll, L. a. (2020). *today.com*. Retrieved from Drinking tea may improve your health.
- CNN Indonesia. (2018, Agustus 18). *Mengenal Andaliman, Bumbu Khas Batak Toba*. Retrieved from CNN Indonesia: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160818170602-307-152282/mengenal-andaliman-bumbu-khas-batak-toba>
- Food Station -Kayu Aro Black Tea 25 sachet*. (n.d.). Retrieved from Shopee Mall: <https://shopee.co.id/Food-Station-Kayu-Aro-Black-Tea-25-sachet-i.42314284.1569636816>
- Gobatak. (2015). *Kandungan Giza pada Andaliman*. Retrieved from gobatak.com: <https://www.gobatak.com/kandungan-gizi-pada-andaliman/>
- Lim, L. (2019, Maret 26). *Teh Terbaik Dunia Dari Teh Kayu Aro*. Retrieved from Travel Diary: Teh Terbaik Dunia Dari Teh Kayu Aro
- Maiden, Z. (2018, juni 6). *History of Tisane*. Retrieved from hackberry tea: <https://www.hackberrytea.com/blogs/tea-education/the-history-of-tisane#:~:text=Many%20tisanes%20found%20their%20beginning,digestion%20and%20treat%20heart%20issues>
- Serad, S. H. (2016). *Leaf It to Tea*. Afterhours Book.
- Serad, S. H. (2016). *Leaf It to Tea*. Jakarta: Afterhours Books.
- Shabrina, A. (2018, Agustus 25). *6 Manfaat Mengejutkan Andaliman, Bumbu Masak Khas Orang Batak*. Retrieved from UZONE.id: <https://uzone.id/6-manfaat-mengejutkan-andaliman-bumbu-masak-khas-orang-batak>
- Silalahi, E. M. (2012, Februari 11). *Teh Kualitas Terbaik di Dunia adalah Teh Kayu Aro dari Kerinci Jambi itu Ternyata Teh Favorite Para Ratu di Eropa*. Retrieved from Kompasiana:

<https://www.kompasiana.com/els766hi/550de9bf813311892cbc6057/teh-kualitas-terbaik-di-dunia-adalah-teh-kayu-aro-dari-kerinci-jambi-itu-ternyata-teh-favorite-para-ratu-di-eropa>

Sponagle, M. (2016, Mei 9). *Your Herbal Tea Isn't Really Tea*. Retrieved from kitchn:

<https://www.thekitchn.com/whats-the-difference-between-tea-and-tisane-231011>

wikipedia. (n.d.). *wikipedia.com*. Retrieved from Andaliman.