

PEMBUATAN SUSU *KEFIR CHAI*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

MUHAMAD RAFLI PRASETIO

NOMOR INDUK : 201923458

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

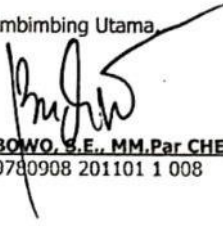
LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

PEMBUATAN SUSU *KEFIR CHAI*

NAMA : MUHAMAD RAFLI PRASETIO
NIM : 201923458
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,


BUDI WIBOWO, S.E., MM.Par.CHE.
NIP. 19780908 201101 1 008

Pembimbing Pendamping,



HANNA DANIATI S.I.KOM., MM.PAR. CHE
NIP. 19810317 200605 2 001

Bandung, 27 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,




Dr. ER Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

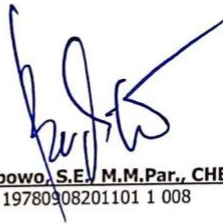
LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SUSU KEFIR CHAI

NAMA : MUHAMAD RAFLI PRASETIO
NIM : 201923458
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



Budi Wibowo, S.E., M.M.Par., CHE
NIP. 19780908201101 1 008

Pembimbing Pendamping,



Hanna Daniati, S.I.KOM., MM. Par., CHE
NIP. 19810317 200605 2 001

Penguji I,



Dra. Retno Budi Wahyuni, MM., CHE
NIP. 19620730 198803 2 001

Penguji II,



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

Bandung, 22 Agustus 2022

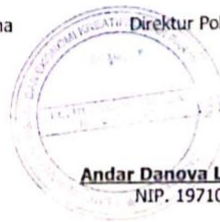
Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MUHAMAD RAFLI PRASETIO
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA / 20 JULI 2001
NIM : 201923458
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul: **"PEMBUATAN SUSU KEFIR CHAI"** 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 27 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Muhamad Rafli Prasetio

NIM. 201923458

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan izin-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul **“PEMBUATAN SUSU *KEFIR CHAI*”**.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis susun dengan maksud sebagai syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Pada penyusunan Tugas Akhir ini, penulis memperoleh bimbingan, naungan, arahan, dan pertolongan dari banyak pihak. Oleh karena itu pada kesempatan kali ini penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER Umami Kalsum, MM. Par., CHM., CHRMP. selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak M. Romi Okta Viano, SE. sebagai Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Budi Wibowo, MM. Par., CHE sebagai Dosen Pembimbing I yang telah memberikan waktu dan arahan untuk bimbingannya.
6. Ibu Hanna Daniati, S.I.KOM.,MM. Par., CHE sebagai Dosen Pembimbing II yang telah memberikan waktu dan arahan untuk bimbingannya.

7. Seluruh Bapak dan Ibu dosen di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama perkuliahan serta bantuan terhadap penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Kedua orang tua penulis yang memberikan dukungan dan doa terhadap penulis hingga penyusunan Tugas Akhir ini selesai.
9. Seluruh teman-teman Politeknik Pariwisata NHI Bandung atas semangat, motivasi serta kebersamaannya yang sangat berarti

Dengan kesadaran, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan dan penyampaian akan kemampuan dan pengetahuan penulis. Dengan demikian penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun agar Tugas Akhir ini mendapat penyempurnaan.

Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir ini bermanfaat bagi seluruh pihak.

Bandung, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	II
KATA PENGANTAR.....	IV
DAFTAR ISI.....	VI
DAFTAR TABEL	VIII
DAFTAR GAMBAR.....	IX
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan penelitian	6
D. Manfaat penelitian	6
E. Metode Penelitian Eksperimen	7
F. Penegasan istilah	9
BAB II LANDASAN TEORI	11
A. Tinjauan Produk	11
1. Pengertian Produk	11
2. Bahan Produk	12
3. Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk.....	14
4. Proses dan Tahapan Pembuatan	16
5. Kualitas Produk.....	22
6. Faktor Yang Menentukan Kualitas Produk.....	23
7. Penilaian organoleptic	24
8. Penentuan Panelis	24
B. Penyajian, dan Pengemasan dari Susu Kefir Chai	25
1. Pengertian penyajian atau kemasan	25
2. Fungsi dan Peranan Penyajian atau Kemasan	25
3. Syarat Penyajian atau Kemasan Produk.....	26
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Harga Jual	26
1. Perhitungan biaya.....	26
2. Biaya Bahan Baku.....	27
3. Perhitungan Harga Jual	27
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	28
1. Formulasi Resep.....	28
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Eksperimen	29
3. Hasil kualitas produk eksperimen	30

4.	Karakteristik Organoleptik dan Hasil uji inderawi peneliti	32
5.	Karakteristik Panelis	33
6.	Penilaian Panelis	33
B.	Analisa dan Pembahasan Penyajian dan Kemasan	43
1.	Alat atau Bahan yang Digunakan.....	43
2.	Waktu dan Suhu Penyajian	44
C.	Analisa dan Pembahasan perhitungan biaya dan penentuan harga jual	44
1.	Perhitungan Biaya	45
2.	Penentuan Harga Jual.....	46
BAB IV	KESIMPULAN DAN SARAN	48
A.	Simpulan	48
B.	Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	11
LAMPIRAN	52

DAFTAR TABEL

1. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Susu Kefir Chai	15
2. Resep Susu Kefir Chai Sampel 1	28
3. Resep Susu Kefir Chai Sampel 2.....	28
4. Hasil Uji Laboratorium Produk Susu Kefir Chai	31
5. Hasil Kuesioner Panelis Tidak Terlatih Terhadap Produk Susu Kefir Chai Sampel 1	35
6. Hasil Kuesioner Panelis Tidak Terlatih Terhadap Produk Susu Kefir Chai Sampel 2	37
7. Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Produk Susu Kefir Chai Sampel 1	40
8. Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Produk Susu Kefir Chai Sampel 2	41
9. Biaya Bahan Baku Produk Susu Kefir Chai	45
10. Biaya Peralatan Produk Susu Kefir Chai.....	46
11. Harga Jual Produk Susu Kefir Chai.....	47

DAFTAR GAMBAR

1. Tahapan Pembuatan Susu <i>Kefir Chai</i>	16
2. Persiapan Alat dan Bahan dalam Pembuatan Susu <i>Kefir Chai</i>	17
3. Proses Penuangan Susu Pasteurisasi Kedalam <i>Glass Jar</i>	17
4. Proses Pencampuran Susu Dengan Bibit <i>Kefir</i>	18
5. Proses Pengadukan Bibit <i>Kefir</i>	18
6. Proses Penutupan <i>Glass Jar</i> dengan <i>Cheese Cloth</i>	19
7. Proses Fermentasi <i>Kefir</i>	19
8. Proses Penyaringan	20
9. Proses Pencampuran Dengan <i>Chai</i>	20
10. Proses Infusi <i>Kefir</i> dengan <i>Chai</i>	21
11. Proses Penyaringan <i>Liquid</i> dengan <i>Chai spice</i>	21
12. Hasil Akhir Produk Susu <i>Kefir Chai</i>	22

DAFTAR LAMPIRAN

1. Kuesioner	48
2. Biodata Penulis	50
3. Uji Laboratorium	52
4. Hasil Turnitin.....	53
5. CV Panelis Terlatih.....	54
6. Dokumentasi	56

DAFTAR PUSTAKA

- Agung Setya Wardana, S. (2012). *Teknologi Pengolahan Susu*. Retrieved from Academia.edu.
- Bahar, B. (2008). *Kefir Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Bambang, K., Supartono, W., & Hastuti, P. (1988). *Pedoman uji inderawi bahan pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Farnworth, E. (2008). *Handbook of fermented functional food*. New York: CRC Press.
- Febrisiantosa, A., Purwanto BP, Arief II, & Widayastuti Y. (2013). *Karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi whey kefir dan aktivitasnya terhadap penghambatan Angiotensin Converting Enzyme (ACE)*. Jur Teknol Pang.
- Gaylard, L. (2015). *The Tea Book: Experience the World's Finest Teas, Qualities, Infusions, Rituals, Recipes*. New York: DK Publishing.
- Hasbiansyah, O. (2004). *Konstelasi Paradigma Objektif dan Subjektif dalam Penelitian Komunikasi dan Sosial*. 199-218.
- Hastuti, S. (2017). *Mutu dan Uji Inderawi*. Yogyakarta: Instiper.
- Irigoyen, A., Arana, I., Castiella, M., Torre, P., & Ibanez, F. C. (2015). *Microbiological, physicochemical, and sensory characteristics of kefir during storage*. 613-620.
- Johnson, R. (2013). *Fermenting vol. 3: Milk Kefir*. Createspace Independent Publishing Platform.

Mueller, J. (2014). *Delicious Probiotic Drinks*. New York: Skyhorse Publishing.

Setyanto, N., & W, L. (2017). *Teori dan Aplikasi Desain Eksperimen Taguchi*.

Malang: Ub Press.

Suardana, I., & Swacita, I. (2012). *Higiene Makanan Kajian Teori dan Prinsip*

Dasar. Denpasar: Udayana University Press.

Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung:

Alfabeta.

Suryani, T. (2008). *Perilaku Konsumen: Implikasi Pada Strategi Pemasaran*.

Yogyakarta: Graha Ilmu.

W, N., & Setyorini, R. (2021). *Pengaruh Biaya Bahan Baku Langsung dan Biaya*

Tenaga Kerja Langsung Terhadap Laba Usaha Pada PT. Mustika Ratu,

tbk. 5.

Winarti, S. (2006). *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Tiara Aksa.

Zailanie, K. (2005). *Fish Handling*. Malang: UB Press.