

**PENGEMBANGAN MINUMAN SUSU KEFIR
DENGAN BAHAN DASAR ALMOND**

Tugas Akhir

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh :

MUHAMMAD EDOARDO GIANTINO

Nomor Induk : 201923482

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN HOSPITALITI**

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN MINUMAN SUSU KEFIR DENGAN BAHAN DASAR ALMOND

NAMA : Muhammad Edoardo Giantino
NIM : 201923482
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

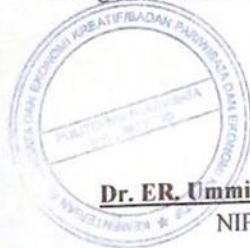
Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE.
NIP. 19810317 200605 2 001

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

Bandung, 27 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19740714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN MINUMAN SUSU KEFIR DENGAN BAHAN DASAR ALMOND

NAMA : Muhammad Edoardo Giantino

NIM : 201923482

PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



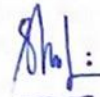
Dhony Yusuf Anier, S.Sos. MM.Par.
NIP. 19610226 199603 1 001

Penguji I,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Penguji II,



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

Bandung, 31 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

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Edoardo Giantino
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 08 Februari 2001
NIM : 201923482
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PENGEMBANGAN MINUMAN SUSU KEFIR DENGAN BAHAN DASAR ALMOND** 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, 27 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,




Muhammad Edoardo Giantino
201923482

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada hadirat Allah SWT yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang penulis panjatkan karena atas segala berkat dan karunianya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul: “**PENGEMBANGAN MINUMAN SUSU KEFIR DENGAN BAHAN DASAR ALMOND**” dengan tepat waktu tanpa hambatan yang begitu berarti.

Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi syarat kelulusan dalam menempuh studi pada program Jurusan Hospitaliti Diploma III (D3), Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis sangat bersyukur karena adanya semangat serta dukungan dari berbagai pihak yang telah membantu dalam penulisan Tugas Akhir ini, Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Lien Maulina, Dr., S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak M. Romi Okta Viano, SE, selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par. CHE. Selaku pembimbing I yang telah memberikan arahan serta waktu yang luang untuk membimbing penulis.

5. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par. selaku pembimbing II yang telah memberikan arahan serta waktu yang luang untuk membimbing penulis.
6. Seluruh Dosen maupun Tenaga Kependidikan Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung atas ketersediaannya mengajar selama proses perkuliahan.
7. Kepada kedua orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa serta dukungan bagi penulis untuk proses penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Kerabat dekat penulis dan para sahabat penulis lainnya yang selalu ada untuk mendukung dan memotivasi penulis hingga proses penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh teman seperjuangan MTH 6B yang telah bersama selama tiga tahun belajar di Politeknik Pariwisata Bandung.

Demikian yang dapat penulis sampaikan, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat diterima dan bermanfaat bagi semuanya..

Bandung, 27 Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	9
C. Tujuan Penelitian	10
D. Manfaat Penelitian	10
E. Metode Penelitian.....	11
F. Penegasan Istilah.....	13
BAB II	15
LANDASAN TEORI.....	15
A. Tinjauan Tentang Produk.....	15
1. Pengertian Produk	15
2. Bahan Produk	18
3. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk.....	23
4. Tahapan / Proses Pembuatan	25
5. Kualitas Produk	25
6. Faktor yang mempengaruhi Kualitas Produk.....	26
7. Penilaian Organoleptik	27
8. Penentuan Panelis.....	27
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan.....	29
1. Pengertian Penyajian / Kemasan	29
2. Fungsi dan Peranan Penyajian Kemasan.....	29

3. Syarat-syarat Penyajian / Kemasan.....	30
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	31
1. Perhitungan Biaya.....	31
2. Penentuan Harga Jual.....	31
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	33
1. Formulasi Resep.....	33
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Minuman Susu Kefir Dengan Bahan Dasar Almond.....	35
3. Hasil Kualitas Minuman Susu Kefir dengan Bahan Dasar Almond.....	40
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti.....	41
5. Karakteristik Panelis (Terlatih dan Tidak Terlatih).....	41
6. Penilaian Panelis.....	42
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....	51
1. Alat dan Bahan yang digunakan.....	51
2. Waktu dan Suhu Penyajian.....	51
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	52
1. Perhitungan Biaya.....	52
2. Penentuan Harga Jual	53
BAB IV PENUTUP.....	55
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	57

DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 PERBANDINGAN GIZI SUSU HEWANI DENGAN SUSU ALMOND.....	7
BAB 2 LANDASAN TEORI	
2.1 KANDUNGAN GIZI KACANG ALMOND.....	20
2.2 KANDUNGAN GIZI BIJI KEFIR 100 gram	21
2.3 KANDUNGAN BUAH BLUEBERRY PADA 148 gram.....	22
2.4 PERALATAN PEMBUATAN MINUMAN SUSU KEFIR DENGAN BAHAN DASAR ALMOND.....	23
BAB 3 ANALISA DAN PEMBAHASAN	
3.1 RESEP MINUMAN SUSU KEFIR DENGAN MENGGUNAKAN SUSU ALMOND	33
3.2 RESEP MINUMAN SUSU KEFIR ALMOND BLUEBERRY.....	34
3.3 TAHAP PERSIAPAN ALAT DAN BAHAN.....	35
3.4 TAHAP PELAKSANAAN PEMBUATAN MINUMAN SUSU KEFIR DENGAN MENGGUNAKAN SUSU ALMOND.	37
3.5 TAHAP PELAKSANAAN PEMBUATAN MINUMAN SUSU KEFIR DENGAN MENGGUNAKAN PENAMBAH RASA BLUEBERRY.....	38
3.6 TAHAP PENYELESAIAN PEMBUATAN MINUMAN SUSU KEFIR DENGAN BAHAN DASAR SUSU ALMOND.	39
3.7 NILAI KRITERIA KUESIONER.....	42
3.8 STANDART NASIONAL INDONESIA (SNI) SUSU KEFIR	43
3.9 PENILAIAN KARAKTERISTIK MINUMAN SUSU KEFIR	

DENGAN BAHAN DASAR ALMOND DAN PENAMBAH RASA BLUEBERRY.....	44
3.10 RENTANG STANDART NILAI PANELIS TERLATIH.....	45
3.11 HASIL PENILAIAN UJI INDERAWI PANELIS TERLATIH MINUMAN SUSU KEFIR ALMOND DENGAN PENAMBAH RASA BLUEBERRY.....	46
3.12 RENTANG STANDART NILAI PANELIS TIDAK TERLATIH.....	48
3.13 HASIL PENILAIAN UJI INDERAWI PANELIS TIDAK TERLATIH MINUMAN SUSU KEFIR ALMOND DENGAN PENAMBAH RASA BLUEBERRY.....	49
3.14 HASIL PERHITUNGAN BAHAN BAKU.....	52
3.15 HASIL PERHITUNGAN BIAYA PERALATAN.....	53
3.16 HASIL PENENTUAN HARGA JUAL MINUMAN SUSU KEFIR ALMOND DENGAN PENAMBAH RASA BLUEBERRY.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
2.1	PROSES PEMBUATAN MINUMAN SUSU KEFIR DENGAN BAHAN DASAR ALMOND.....	25
3.1	HASIL PRODUK PENGEMBANGAN MINUMAN SUSU KEFIR DENGAN BAHAN DASAR ALMOND.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN		Halaman
1	HASIL UJI LABORATORIUM.....	59
2	DATA DIRI PANELIS TERLATIH.....	60
3	KUESIONER PANELIS TERLATIH.....	61
4	KUESIONER PANELIS TIDAK TERLATIH.....	63
5	CV PANELIS TERLATIH.....	64
6	DOKUMENTASI PANELIS TERLATIH DAN TIDAK TERLATIH.....	67
7	BIODATA DIRI PENULIS.....	68
8	HASIL TURNITIN.....	70

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, K. T., Natadjaja, L., & Febriani, R. (2021). *JUS COLD-PRESSED CAIRAN KEBAIKAN*.
- Amariza, N. A., Tanius, B., & Widani, N. N. (2021). Inovasi Hidangan Penutup Dingin Menggunakan Teh Earl Grey. 2.
- Ani, D. A. (2018). DAUN ROSEMARY (*Rosmarinus officinalis*) SEBAGAI REPELLENT NYAMUK *Aedes* sp.
- Arbi, A. S. (2019). *Modul 1: Pengenalan Evaluasi Sensori*. .
- Astawan, M. (2009). Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian .
- Candrianto. (2021). KEPUASAN PELANGGAN SUATU PENGANTAR.
- Dertila, E., & Con, A. H. (2017). Microbial diversity of traditional kefir grains and their role on kefir aroma.
- Ekawatiningsih, P. (2008). Restoran Jilid 3. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Endaryanto, A. (2015). Implikasi klinis imunologi alergi dalam manajemen anak alergi.
- Folasade M, M., & Subomi S, O. (2016). Effects of processing treatments on nutritional quality of raw almond (*Terminalia catappa* Linn.) kernels .
- Hanum, Z., Yurliasni, & Dzarnisa. (2022). Teknologi Pengolahan Susu.
- Ide, P. (2008). *Health Secret of Kefir*.
- Jaya, F. (2019). Ilmu, Teknologi, dan Manfaat Kefir.
- Kakisu, Emiliano, Irigoyen, Aurora, Torre, Paloma, Analia G. (n.d.). Physicochemical, microbiological and sensory profiles of fermented milk containing probiotic strains isolated from kefir. *Journal of Dairy Research*, 456-463.
- Katz, A. C. (2018). Milk Nutrition and Perceptions. 19.
- Kotler, P&G, & Armstrong. (2004). *Dasar-dasar pemasaran. Edisi kesembilan Jilid 2*.
- Kumalaningsih, S. (2014). Pohon Industri Potensial.
- Kusuma, G. A., Nocianitri, K., & Pratiwi, I. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fermented Rice Drink Sebagai Minuman Probiotik Dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. 183.

- Lau, D. K. (2014). *Panduan Esensial untuk Skoliosis dan Kesehatan Kehamilan: Segala sesuatu yang perlu diketahui, bulan demi bulan, tentang perawatan tulang belakang dan bayi.*
- Otes, S., & Cagindi. (2003). Kefir: A probiotic dairy composition, nutrition and therapeutic aspect. *Pakistan Journal of Nutrition*, 54.
- Pereira, A., & Rodrigues, S. (2018). Fruit Juices Extraction, Composition,. *Academic Press*, 279=287.
- Perez, B., Nacher , C., Boix, C., & Martinez, G. (2014). Development of a non-dairy probiotic fermented product based on almond milk and inulin. *International Journal of Food Sciene and Technology*, 1-14.
- Pratitaningsih, N. A., & Suryani, T. (2019). Kualitas Kefir Kacang Hijau Dengan Variasi Konsentrasi Starter Dan Lama Fermentasi . 182.
- Rohmah, d. (2018). Perubahan Karakteristik Kefir Selama Penyimpanan . *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.6*, 30-36.
- Rosmawati, Syam, H., & Sukainah, A. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Minuman Khas Sinjai (Ires). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 80.
- Sakri, F. M. (2015). MADU DAN KHASIATNYA Suplemen Sehat tanpa Efek Samping.
- Shori, A. B., & Al Zahrani, A. J. (2021). Non-dairy plant-based milk products as alternatives to conventional dairy products for delivering probiotics .
- Smith, N. (2014). *The Joy of Almond Milk*,. 3.
- SNI. (2013).
- Soraya, N. (2014). *Infused Water MINUMAN ALAMI BERVITAMIN & SUPER SEHAT.*
- Triana, N. (2021). LKPD BERBASIS EKSPERIMEN : Tingkatkan Hasil Belajar Siswa.
- Tumiwa-Bachrens, I. (2019). *Eating Clean Makan Sehat Itu Mudah, 101 Resep Masakan Rumahan Sederhana .*
- Widodo. (2003). *Bioteknologi Industri Susu Lacticia Press*. Yogyakarta.
- Wijoyo, H. (2021). *Bahan Ajar Akuntansi Manajemen.*
- Yilmaz, Yilsay, O., & Bayizit, A. (2006). The sensory characteristics of berry-flavoured kefir. *Czech J. Food Sci*, 26-32.

