

KOMBUCHA CASCARA DENGAN BUAH PERSIK

SEBAGAI *FLAVOUR AGENT*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi pada Program Diploma III



Oleh :

RINALDI FATWA FADILAH

Nomor Induk : 201923464

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

"KOMBUCHA CASCARA DENGAN BUAH PERSIK SEBAGAI *FLAVOUR AGENT*"

NAMA : RINALDI FATWA FADILAH
NIM : 201923464
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



Dodi Affandi, SS., MM.Par
NIP. 19781015 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 24 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : RINALDI FATWA FADILAH
Tempat/Tanggal Lahir : MAJALENGKA / 30 APRIL 2000
NIM : 201923464
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul: **"KOMBUCHA CASCARA DENGAN BUAH PERSIK SEBAGAI FLAVOUR AGENT"** 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, 24 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



RINALDI FATWA FADILAH
NIM. 201923464

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpah rahmat dan karunia-Nya selalu yang di mana penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“KOMBUCHA CASCARA DENGAN BUAH PERSIK SEBAGAI *FLAVOUR AGENT*”**

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata Bandung.

Penulis menyampaikan rasa terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak terkait yang telah membantu dalam keberhasilan penulis. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak M. Romi Oktaviano, SE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Dodi Affandi S.S., MM.Par. Selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan serta arahan dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini.

5. Bapak Dhonny Yusuf Ammier, S.Sos., M.M.Par. Selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini.
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 mana telah memberi dukungan dan motivasi kepada penulis selama proses perkuliahan dan 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 Bangsaone Angkatan 2019 yang telah menemani, membantu, serta mendukung penulis sejak awal perkuliahan hingga penyusunan Tugas Akhir ini.

Dengan seluruh kerendahan hati penulis menyadari bahwa terdapat beberapa hal yang masih jauh dari kata sempurna dan memiliki kekurangan, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna membantu penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bandung, Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN MAHASISWA.....	I
KATA PENGANTAR.....	II
DAFTAR ISI.....	IV
DAFTAR TABEL.....	VII
DAFTAR GAMBAR.....	VIII
DAFTAR LAMPIRAN.....	IX
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
1. Tujuan Formal.....	6
2. Tujuan Operasional.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	7
1. Penulis.....	7
2. Masyarakat.....	7
3. Institusi.....	7
E. Metode Penelitian.....	8
1. Pengertian Eksperimen.....	8
2. Teknik dan alat pengumpulan data.....	8
3. Populasi dan Teknik penarikan sampel.....	8
4. Tahapan dan jadwal eksperimen.....	9
F. Penegasan Istilah.....	9
1. Eksperimen.....	9
2. Kombucha.....	10
3. Cascara.....	10
4. Buah persik.....	10
BAB II LANDASAN TEORI.....	11

A.	Tinjauan Tentang Kombucha.....	11
1.	Pengertian Kombucha.....	11
2.	Bahan Produk.....	12
3.	Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk.....	13
4.	Tahapan / Proses Pembuatan.....	15
5.	Kualitas Produk.....	15
6.	Faktor yang mempengaruhi Kualitas Produk.....	17
7.	Penilaian Organoleptik.....	18
8.	Penentuan Panelis.....	18
a.	Panelis Perorangan (2 orang).....	18
b.	Panelis konsumen.....	19
B.	Tinjauan Penyajian / Kemasan.....	19
1.	Pengertian Penyajian / Kemasan.....	19
2.	Fungsi dan peranan penyajian / kemasan.....	20
3.	Syarat-syarat Penyajian / Kemasan.....	20
C.	Tinjauan perhitungan biaya dan penentuan harga jual.....	21
1.	Perhitungan Biaya.....	21
2.	Penentuan Harga Jual.....	21
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....		23
A.	Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	23
1.	Formulasi Resep.....	23
2.	Tahapan dan Proses Pembuatan <i>Kombucha Cascara</i>	25
3.	Hasil Kualitas Kombucha Cascara.....	30
4.	Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti.....	32
5.	Karakteristik Panelis (Perorangan dan Konsumen).....	32
6.	Penilaian Panelis.....	35
B.	Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....	44
1.	Alat dan bahan yang digunakan.....	44
2.	Waktu dan Suhu Penyajian.....	44
C.	Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	45
1.	Perhitungan Biaya.....	45
2.	Penentuan Harga Jual.....	46

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran.....	49
LAMPIRAN.....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	59

DAFTAR TABEL

TABEL		Halaman
TABEL 1	Peralatan pembuatan kombucha.....	14
TABEL 2	Resep kombucha <i>black tea</i>	23
TABEL 3	Resep kombucha cascara.....	24
TABEL 4	Tahap pembuatan kombucha cascara.....	25
TABEL 5	Tahap pelaksanaan pembuatan kombucha cascara.....	26
TABEL 6	Tahap penyelesaian pembuatan kombucha cascara.....	29
TABEL 7	Data diri panelis perseorangan.....	33
TABEL 8	Data diri panelis konsumen.....	34
TABEL 9	Skala kuesioner.....	35
TABEL 10	Hasil kuesioner anelis perorangan terhadap produk kombucha cascara sampel 1 (30 gr cascara).....	37
TABEL 11	Hasil kuesioner anelis perorangan terhadap produk kombucha cascara sampel 2 (40 gr cascara).....	38
TABEL 12	Hasil kuesioner panelis konsumen terhadap produk kombucha cascara sampel 1 (30 gr cascara).....	41
TABEL 13	Hasil kuesioner panelis konsumen terhadap produk kombucha cascara sampel 2 (40 gr cascara).....	42
TABEL 14	Hasil perhitungan biaya bahan baku.....	45
TABEL 15	Hasil perhitungan biaya peralatan.....	45
TABEL 16	Hasil perhitungan harga jual.....	46

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Halaman
GAMBAR 1 Gambar cascara.....	4
GAMBAR 2 Buah persik.....	5
GAMBAR 3 Hasil produk kombucha cascara.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	Halaman
LAMPIRAN 1 Data diri panelis perseorangan.....	50
LAMPIRAN 2 CV panelis perseorangan.....	51
LAMPIRAN 3 Biodata diri penulis.....	53
LAMPIRAN 4 Kuesioner panelis.....	55
LAMPIRAN 5 Hasil turnitin.....	56

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Halim. 2011. Analisis Investasi. Edisi kedua. Jakarta: Salemba Empat
- Connolly, A., Davison, L. How does design affect decision at point of sale?. *J Brand Manag* 4, 100–107 (1996). <https://doi.org/10.1057/bm.1996.33>
- Frank, G. W. (1995). Kombucha healthy beverage and natural remedy from the far east its correct preparation and use. Great Britain: Publishing House Ennsthaler Great Britain.
- Garvin, D. (2008). *Competing On The Eight Dimensions Of Quality*. Harvard Business Review.
- Greenwalt CJ, R. A Ledford, and K. H Steinkraus, 1998. Detoxification and Characterization of The Antimicrobial Activity of The Fermented Tea Kombucha.
- Irawati, Susan. 2010. Manajemen Keuangan. Pustaka. Bandung.
- Kaihatu, D. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Andi.
- Kotler, Philip. 2003. Manajemen Pemasaran. Edisi kesebelas, Jakarta: Indeks kelompok Gramedia.
- Martono, B. dan Setiyono, R. T. 2014. Skrining fitokimia enam genotipe the
- Muhandri, Kadarisman. 2006. Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan . Bandung : IPB Press
- Primurdia, E.G., dan J. Kusnadi. (2014). Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma (Phoenix Dactilyfera L.)

Rangkuti, Freddy, Strategi Promosi Yang Kreatif dan Analisis Kasus Integrated Marketing Communication, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2010.

Sugiyono, 2009, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D, Bandung : Alfabeta.

Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian kuantitatif, kualitatif dan R & D / Sugiyono.* Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. (2015). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Suparno, P. (2007). *Filsafat Konstruktivisme dalam Pendidikan.* Yogyakarta: Kanisius.

Susiwi. (2009). Handout Penilaian Organoleptik. FPMIPA, Universitas Pendidikan Indonesia

Team, H. E. (2020, Januari 05). Cascara: Manfaat, Dosis, & Efek Samping. Retrieved from Thantsha M.S, C.I. Mamvura, J. Booyes. 2012. Probiotic

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

Honestdocs: <https://www.honestdocs.id/cascara>