

**PENGGUNAAN TEH HIJAU DI CIWIDEY SEBAGAI BAHAN
DASAR PEMBUATAN MATCHA LOKAL**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh:

VICLRAKHMADINI GUMIWANG

Nomor Induk: 201923489

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PENGUNAAN TEH HIJAU DI CIWIDEY SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN MATCHA LOKAL

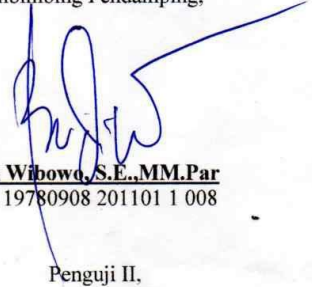
NAMA : Vici Rakhmadini Gumiwang
NIM : 201923489
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,



Dr. Heru Riyadi, MM.Par
NIP. 19660122 199603 1 001

Pembimbing Pendamping,



Budi Wibowo, S.E., MM.Par
NIP. 19780908 201101 1 008

Penguji I,



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

Penguji II,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Bandung, 26 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

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**PENGUNAAN TEH HIJAU DI CIWIDEY SEBAGAI BAHAN
DASAR PEMBUATAN MATCHA LOKAL**

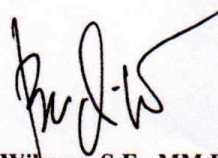
NAMA : Vici Rakhmadini Gumiwang
NIM : 201923489
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dr. Heru Riyadi, MM.Par
NIP. 19660122 199603 1 001



Budi Wibowo, S.E., MM.Par
NIP. 19780908 201101 1 008

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 : VICI RAKHMADINI GUMIWANG
Tempat/Tanggal Lahir : KARAWANG, 7 JULI 2001
NIM : 201923489
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"PENGGUNAAN TEH HIJAU DI CIWIDEY SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN MATCHA LOKAL"
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/Proyek 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/Proyek 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, 16 Juni 2022



Yang membuat pernyataan,
VICI RAKHMADINI GUMIWANG

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena dengan rahmat, karunia dan pencerahan yang telah diberikan-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan sesuai harapan dan tepat waktu dengan judul, **“PENGUNAAN TEH HIJAU DI CIWIDEY SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN MATCHA LOKAL”**

Penulisan ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Selain itu tujuan penulisan ini adalah untuk memberikan pengetahuan kepada para pembaca.

Selama penulisan Tugas Akhir berlangsung, penulis mendapatkan dukungan dan bantuan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Dengan demikian penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar – besarnya kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai Direktur Poltekpar NHI Bandung.
2. Ibu ER. Ummi Kalsum, Dr., S.Sos., MM.Par., CHM. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik.
3. Ibu Lien Maulina, Dr., S.Sos., M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Poltekpar NHI Bandung.
4. Bapak M. Romi Okta Viano, SE. sebagai Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Poltekpar NHI Bandung.

5. Bapak Dr. Heru Riyadi, S.Sos., MM.Par. sebagai Dosen Pembimbing I atas bimbingan, dukungan dan arahnya.
6. Bapak Budi Wibowo. SE.,MM.Par.CHE sebagai Dosen Pembimbing II atas bimbingan, dukungan dan arahnya.
7. Seluruh dosen, instruktur dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Poltekpar NHI Bandung.
8. Bapak Sugeng Harianto, S. TP. sebagai pembimbing lapang di lokasi penelitian PPTK Gambung atas ilmu dan arahnya.
9. Pak Ali, Pak Uyun, Pak Endang, Pak Roh sebagai teknisi di PPTK Gambung atas bantuan dalam pembuatan eksperimen Tugas Akhir.
10. Kedua orang tua, saudara-saudara dan keluarga penulis yang telah memberikan cinta, dukungan serta do'a yang tulus untuk penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini.
11. Seluruh teman-teman Sokresign selaku mahasiswa dan mahasiswi Manajemen Tata Hidangan 6B angkatan 2019 atas seluruh bantuan, dukungan dan kebersamaannya hingga penulisan Tugas Akhir ini.
12. Serta seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna karena adanya keterbatasan ilmu, pengalaman dan kemampuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu semua kritik dan saran yang bersifat membangun dapat disampaikan kepada penulis dari semua pihak yang berkepentingan guna menyempurnakan isi dari penulisan Tugas Akhir. Akhir kata penulis berharap penulisan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang memerlukannya.

Bandung, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat penelitian.....	6
E. Metode Eksperimen	7
F. Penegasan Istilah.....	10
BAB II	11
LANDASAN TEORI.....	11
A. Tinjauan Tentang Produk.....	11
1. Pengertian Produk	11
2. Bahan – bahan yang digunakan.....	15
3. Peralatan yang akan digunakan dalam pembuatan produk.....	17
4. Tahapan dan Proses Pembuatan Matcha Lokal	20
5. Kualitas Produk	22
6. Faktor yang memengaruhi kualitas produk	23
7. Penilaian Organoleptik.....	24
8. Penentuan Panelis.....	24
B. Tinjauan Penyajian/Kemasan.....	27
1. Pengertian Penyajian/Kemasan	27
2. Fungsi dan Peranan Penyajian/Kemasan.....	28
3. Syarat – syarat Penyajian/Kemasan	28
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	29
1. Perhitungan Biaya Produksi	29

2. Penentuan Harga Jual	29
BAB III.....	31
ANALISA DAN PEMBAHASAN	31
BAB IV	54
KESIMPULAN & SARAN	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	xii

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	3
Kedai Teh di Bandung 2014 – 2021	3
Tabel 2.1	12
Kandungan Nutrisi pada Teh Hijau	12
Tabel 2.2	17
Peralatan Untuk Pembuatan Matcha Lokal.....	17
Tabel 2.3	25
Point Kuesioner	25
Tabel 2.4	25
Point Kuesioner Panelis Pencicip Perseorangan	25
Tabel 2.5	27
Point Kuesioner Panelis Tidak Terlatih.....	27
Tabel 3.1	40
Hasil Penilaian Panelis Pencicip Perserorangan	40
Matcha A	40
Tabel 3.2	41
Hasil Penilaian Panelis Pencicip Perserorangan	41
Matcha B	41
Tabel 3.3	43
Hasil Penilaian Panelis Pencicip Perserorangan	43
Matcha C	43
Tabel 3.4	44
Hasil Penilaian Panelis Pencicip Perserorangan	44

Matcha D	44
Tabel 3.5	46
Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih	46
Matcha A	46
Tabel 3.6	47
Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih	47
Matcha B	47
Tabel 3.7	48
Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih	48
Matcha C	48
Tabel 3.8	50
Hasil Penilaian Panelis Tidak Terlatih	50
Matcha D	50
Tabel 3.9	52
Perhitungan Biaya Produksi Var.Sinensis	52
Tabel 3.10	53
Perhitungan Biaya Produksi Var. Assamica	53
Tabel 3.11	53
Penentuan Harga Jual Macha Lokal var. <i>Sinensis</i>	53
Tabel 3.12	53
Penentuan Harga Jual Macha Lokal var.Assamica	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	1
Produksi Teh di Indonesia 2011 – 2021	1
Gambar 2.1	17
Camellia Sinensis Var. Sinensis	16
Gambar 2.2	17
Camellia Sinensis Var. Assamica	17
Gambar 2.3	20
Proses Pembuatan Matcha Lokal	20
Gambar 3.1	31
Pemetikan Secara Manual dengan Tangan	31
Gambar 3.2	32
Proses Steaming Daun Teh	32
Gambar 3.3	33
Proses <i>Resting</i> Daun Teh	33
Gambar 3.4	34
Proses Pengeringan Daun Teh	34
Gambar 3.5	34
Proses Sortasi Daun Teh	34
Gambar 3.6	35
Proses Pengeringan kedua Daun Teh	35
Gambar 3.7	36
Proses Pembentukan Matcha Lokal	36
Gambar 3.8	36

Proses Sortasi Matcha Lokal.....	36
Gambar 3.9	37
Proses Sterilisasi UV Matcha Lokal	37
Gambar 3.10	38
Sample Matcha Untuk Penilaian Panelis Dalam Bentuk Menjadi Produk Matcha Latte.....	38
Gambar 3.11	39
Hasil Matcha Lokal var. <i>Sinensis</i> dan var. <i>Assamica</i>	39
Gambar 3.12	41
Garis Kontinum Panelis Pencicip Perseorangan Terhadap Produk Matcha <i>Sample A</i>	41
Gambar 3.13	42
Garis Kontinum Panelis Pencicip Perseorangan Terhadap Produk Matcha <i>Sample B</i>	42
Gambar 3.14	44
Garis Kontinum Panelis Pencicip Perseorangan Terhadap Produk Matcha <i>Sample C</i>	44
Gambar 3.15	45
Garis Kontinum Panelis Pencicip Perseorangan Terhadap Produk Matcha <i>Sample D</i>	45
Gambar 3.16	47
Garis Kontinum Panelis Tidak Terlatih Terhadap Produk Matcha <i>Sample A</i>	47
Gambar 3.17	48
Garis Kontinum Panelis Tidak Terlatih Terhadap Produk Matcha <i>Sample B</i>	48
Gambar 3.18	49
Garis Kontinum Panelis Tidak Terlatih Terhadap Produk Matcha <i>Sample C</i>	49

Gambar 3.19	52
Pengemasan Menggunakan Alumunium Foil	52

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1.....	xv
LAMPIRAN 2.....	xvi
LAMPIRAN 3.....	xvii
LAMPIRAN 4.....	xix
LAMPIRAN 5.....	xxiv
LAMPIRAN 6.....	xxv
LAMPIRAN 7.....	xxvii

DAFTAR PUSTAKA

- Agustinus Leonard Habel, M. E. (2022). Penggunaan Sinar UV Sebagai Sterilisasi Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Desain Universitas Pembangunan Jaya*.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Capatina, S. (2018, May 6). *Health benefits of matcha*. Retrieved from meno.ca: <https://menos.ca/blogs/learn-more/health-benefits-of-matcha>
- Desti Kurnia Sari, D. R. (2019). Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Daun Tin. *Jurnal Teknologi Hasil Penelitian*.
- Dr.R.A.Fadhallah, S. M. (2021). *Wawancara*. Jakarta: Asosiasi Penerbit Perguruan Tinggi Indonesia (APPTI).
- Fadila, W. I. (2020). *Penerapan Metode Naive Bayes dan Skala Likert Pada Aplikasi Prediksi Kelulusan Mahasiswa*. Bandung: Kreatif Industri Nusantara.
- Fitri Rahmawati, M. (2013). Materi Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan. *Pelatihan Kewirausahaan bagi Kelompok UPPKS BPPM DIY* (pp. 1 - 7). Yogyakarta: UNY.
- Fitria Meriza, D. A. (2016). SIKAP DAN KEPUASAN RUMAH TANGGA KONSUMEN TEH CELUP. *JIIA, VOLUME 4 No. 1, 1*.
- J, P. (2009). Potensi Teh sebagai Sumber Zat Gizi dan Peranannya dalam Kesehatan. *Lembaga Riset Perkebunan Indonesia*.
- Jaya, Y. I. (2022). *Sakko - Sakko Kedelai, Snack Lokal Bugis Kaya Energi dan Protein*. Bogor: Guepedia.
- John Cousins, D. L. (2014). *Food and Beverage Service, 9th Edition*. London: DC Graphic Design Limited.
- Lea R. Dopson, D. K. (2015). *Study Guide to Accompany Food and Beverage Cost Control, 6e*. New York: Wiley.
- M. Iqbal Prawira-Atmaja, S. S. (2018). *Karakteristik Fisik Tepung Teh Hijau Yang Diproses Menggunakan Disc Mill dan Stone Mill*. Bandung: Pusat Penelitian Teh dan Kina.
- Mahanum. (2021). Tinjauan Kepustakaan. *ALACRITY:Journal Of Education Volume 1, Issue 2, 2*.

- Mahdi, M. I. (2022, April 20). *Indonesia Produksi Teh Sebanyak 145,1 Ribu Ton pada 2021*. Retrieved from dataindonesia.id: <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/indonesia-produksi-teh-sebanyak-1451-ribu-ton-pada-2021>
- Ma'rifah, Z. (2019). *Mengenal Teh Hijau*. Semarang: ALPRIN.
- Meilin Roviana, E. R. (2019). Pemetikan Halus Pada Tanaman Teh, Apakah Itu? *Pusat Penelitian Teh dan Kina*.
- Muh, I. M. (2021). *Ekonomi Mikro Pendekatan Ideologis Islam*. Pekalongan: PT. Nasya Expanding Management.
- Muqodas, A. U. (2014). *Mempelajari Karakteristik Visual Pada Sortasi Teh di Pusat Penelitian Teh dan Kina*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nugroho, E. (2018). *Prinsip - Prinsip Menyusun Kuesioner*. Malang: UB Press.
- Prof. Dr. Ir. Sugiarto, M. (2022). *Metodologi Penelitian Bisnis*. Yogyakarta : CV ANDI OFFSET.
- Puspitasari, M. (2019, September 19). *PERBEDAAN TEH VARIETAS ASSAMICA DAN SINENSIS*. Retrieved from Balittri: <http://balittri.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/info-teknologi/1024-perbedaan-teh-varietas-assamica-dan-sinensis>
- Ratna Somantri, T. K. (2013). *Kisah & Khasiat Teh*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rohdiana, D. D. (2015). Teh: Proses, Karakteristik & Komponen Fungsionalnya. In *FOODREVIEWINDONESIA* (p. 34). Bogor: Media Pangan Indonesia .
- Rossi, A. (2010). *1001 Teh - Asal Usul, Tradisi, Khasiat Hingga Racikan Teh*. Yogyakarta: ANDI.
- S. Pastoriza, M. M.-H. (2017). Healthy properties of green and white teas: an update. 1.
- Saberi, H. (2010). *Tea A Global History*. London: Reaktion Books.
- Semiawan, P. D. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Grasindo.
- Shengrui Liu. (2019, December 5). *Characterization of genome-wide genetic variations between two varieties of tea plant (Camellia sinensis) and development of InDel markers for genetic research*. Retrieved from [bmcgenomics.biomedcentral.com: https://bmcgenomics.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12864-019-6347-0](https://bmcgenomics.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12864-019-6347-0)

- Somantri, R. (2014). *The Story In A Cup of Tea* . Jakarta: TransMedia Pustak.
- Somantri, R. (2018). *Iced Tea Book*. Jakarta: TransMedia Pustaka.
- Supandi, S. (2018). Peluang membanung sumber benih entres teh (*Camellia Sinensis*).
Dinas Kehutanan dan Perkebunan Pemerintahan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, 1.
- Valeria, N. (2021). *For The Love of Tea*. Jakarta: aPOPmedia.
- Yunitasari, L. (2010). *QUALITY CONTROL PENGOLAHAN TEH HITAM DI UNIT PERKEBUNAN TAMBI*. Surakarta: UNIVERSITAS SEBELAS MARET.