

EKSPERIMEN

PEMANFAATAN AMPAS TEH DAN *BAKING SODA* SEBAGAI BAHAN PEMBERSIH SEPATU KULIT BERWARNA GELAP

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Manajemen Divisi Kamar
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh :

INDRIAN

Nomor Induk : 201923427

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN DIVISI KAMAR
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR EKSPERIMEN

PEMANFAATAN AMPAS TEH DAN BAKING SODA SEBAGAI BAHAN PEMBERSIH SEPATU KULIT BERWARNA GELAP

NAMA : INDRIAN
NIM : 201923427
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN DIVISI KAMAR
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama.



Wanti Arum Wanti, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19650814 199703 2 002

Pembimbing Pendamping.



Eka Nuraisah Rosiana, SST.Par., MM.Par.
NIP. 19840225 200912 2 003

Bandung, 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. Er. Umni Kalsum, MM. Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19730723 199803 2 001


LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR EKSPERIMEN

PEMANFAATAN AMPAS TEH DAN BAKING SODA SEBAGAI BAHAN PEMBERSIH SEPATU KULIT BERWARNA GELAP


NAMA : INDRIAN
NIM : 201923427
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN DIVISI KAMAR

Pembimbing Utama,



Wanti Arum Wanti, S.Sos., MM.Par.
NIP : 19650814 199703 2 002

Pembimbing Pendamping,



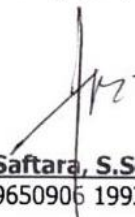
Eka Nuraisah Rosiana, SST.Par., MM.Par.
NIP : 19840225 200912 2 003

Penguji I,



Rudy P. Siahaan, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 19701125 200212 1 001

Penguji II,



Indra Saftara, S.Sos., M.AP
NIP. 19650906 199303 1 002

Bandung, 17 Agustus 2022

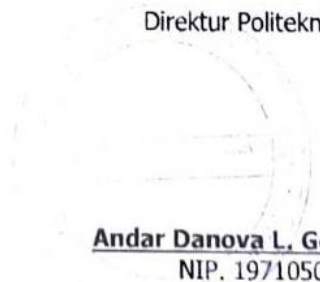
Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER, Umami 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 : Indrian
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta/4 Mei 2001
NIM : 201923427
Program Studi : Manajemen Divisi Kamar
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **PEMANFAATAN AMPAS TEH DAN BAKING SODA SEBAGAI BAHAN PEMBERSIH SEPATU KULIT BERWARNA GELAP** 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,



METERAI
TEMPEL
6003AJX807047126

Indrian
201923427

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan kasih-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Eksperimen dengan judul **“PEMANFAATAN AMPAS TEH DAN BAKING SODA SEBAGAI BAHAN PEMBERSIH SEPATU KULIT BERWARNA GELAP”** dengan baik dan tepat pada waktunya.

Tugas Akhir ini bertujuan sebagai pemenuhan salah satu syarat kelulusan dalam menuntaskan pendidikan pada Program Diploma III Program Studi Manajemen Divisi Kamar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Selain itu, penulis juga berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat tidak hanya bagi penulis namun juga bagi pembaca di kemudian hari.

Selama penyusunan Tugas Akhir ini, penulis telah menerima banyak bantuan, dukungan serta bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan yang baik ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. G., S.Sos, M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Umami Kalsum, S.Sos., MM.Par. selaku Kepala Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Eka Nuraisah Rosiana, S.ST Par., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Divisi Kamar Politeknik Pariwisata NHI Bandung, sekaligus sebagai pembimbing kedua penulis yang banyak memberikan arahan, bimbingan serta saran selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Wanti Arum Wanti, S.Sos., MM.Par. selaku pembimbing pertama penulis yang sangat membantu dalam hal memberikan arahan, saran serta masukan selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Seluruh Dosen, Instruktur serta Tenaga Kependidikan Program Studi Manajemen Divisi Kamar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah banyak memberikan ilmu kepada penulis selama menjalankan pendidikannya di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Bapak Teddy Djojo dan Ibu Liniah selaku orang tua penulis yang selalu memberikan doa, bantuan serta restunya sehingga penulis dapat menyelesaikan semuanya tepat pada waktunya.
8. Seluruh keluarga yang selama ini telah membantu penulis dengan memberikan dukungan baik secara moral maupun material, sehingga penulis tetap dapat menyelesaikan pendidikan tanpa halangan yang berarti.
9. Teman-teman Red Rangers yang telah bersama-sama melewati waktu 3 tahun untuk berjuang demi masa depan dan akhirnya berhasil mencapai titik akhir yang sama.
10. Marco Martinus serta teman-teman *Newspaper* yang selalu memberikan motivasi serta dukungan ketika penulis merasa kesulitan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, maupun ketika menjalani proses perkuliahan.
11. Amanda Harsha Mudita, Diana Artini Lyadi, Johanna Valentina, Angela Stefanie, sebagai sahabat SMA penulis yang membantu pencarian data selama penyusunan Tugas Akhir ini serta memberikan motivasi dalam bentuk dukungan kepada penulis.
12. Christian Morin serta seluruh teman-teman penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, mereka yang telah memberikan penulis motivasi serta menghibur ketika penulis merasa terpuruk selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
13. Terakhir kepada diri penulis sendiri yang telah berhasil melewati setiap proses sebagai bagian dari cerita kehidupan. Dengan tekad yang kuat serta rasa pantang menyerah untuk dapat meraih setiap mimpi yang dimiliki. Percaya bahwa apa yang ditaburkan dengan air mata, akan dituai dengan tawa bahagia.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir Eksperimen ini penulis menyadari bahwa terdapat banyak kekurangan dan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Sehingga penulis menerima dengan tangan terbuka kritik dan saran yang membangun sebagai penyempurna Tugas Akhir ini. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak.

Bandung, 22 Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	10
1.3 Tujuan Operasional	11
1.4 Manfaat Penelitian	11
1.5 Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	13
1.5.1 Metode Penelitian	13
1.5.2 Prosedur Penelitian	13
1.5.3 Teknik Pengumpulan Data	15
1.5.3.1 Studi Pustaka (<i>Library Research</i>)	15
1.5.3.2 Uji Pembeda Pasangan (<i>comparation</i>)	15
1.5.3.3 Dokumentasi	17
1.6 Lokasi dan Waktu Penelitian	17
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN PROSEDUR PERCOBAAN	18
2.1 Tinjauan Umum	18
2.1.1 Cairan Pembersih Sepatu Kulit	18
2.1.2 Kandungan Perasan Ampas Teh Sebagai Bahan Pembersih	22
2.1.3 Kandungan Baking Soda Sebagai Bahan Pembersih	26
2.2 Prosedur Percobaan	27
2.2.1 Bahan Pembuatan Produk	27
2.2.2 Peralatan Pembuatan Produk	29
2.2.3 Resep Pembuatan Produk	30
2.2.4 Prosedur Pembuatan Produk	31

2.2.5	Proses Pengaplikasian Produk.....	35
2.3	Tahap Uji Coba Perbandingan Produk.....	37
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....		42
3.1	Hasil Eksperimen	42
3.1.1	Hasil Eksperimen 1.....	42
3.1.2	Hasil Eksperimen 2.....	43
3.1.3	Hasil Eksperimen 3.....	45
3.2	Hasil Uji Coba.....	47
3.3	Hasil Uji pH.....	47
3.4	Hasil Uji Pembeda Pasangan (<i>Paired Comparison</i>).....	50
3.5	Hasil Uji Organoleptik.....	52
3.5.1	Panelis Terlatih.....	55
3.5.2	Panelis Tidak Terlatih.....	61
3.6	Manfaat Hasil Eksperimen.....	67
3.7	Hambatan dan Kendala.....	68
BAB IV PENUTUP		71
4.1	Kesimpulan	71
4.1	Saran	73
DAFTAR PUSTAKA		74
DAFTAR LAMPIRAN		78

DAFTAR TABEL

Halaman

TABEL 1.1 STATISTIKA HOTEL DAN AKOMODASI LAINNYA DI INDONESIA TAHUN 2010-2020	2
TABEL 2.1 PERINGKAT TAKSONOMI TUMBUHAN TEH	24
TABEL 2.2 PERALATAN PEMBUATAN CAIRAN PEMBERSIH SEPATU KULIT DARI PERASAN AMPAS TEH DAN BAKING SODA	31
TABEL 3.1 HARGA PRODUK EKSPERIMEN TANPA MEMPERHITUNGGAN HARGA AMPAS TEH	51
TABEL 3.2 HARGA PRODUK EKSPERIMEN DENGAN MEMPERHITUNGGAN HARGA AMPAS TEH	52
TABEL 3.3 KRITERIA PENILAIAN	53
TABEL 3.4 SKALA NILAI KUESIONER	54
TABEL 3.5 HASIL PENILAIAN PANELIS TERLATIH TERHADAP CAIRAN PEMBERSIH SEPATU KULIT DARI CAMPURAN AMPAS TEH DAN BAKING SODA.....	56
TABEL 3.6 HASIL PENILAIAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP CAIRAN PEMBERSIH SEPATU KULIT DARI CAMPURAN AMPAS TEH DAN BAKING SODA	61

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
GAMBAR1.1 DAUN TEH HITAM	7
GAMBAR 2.1 AMPAS TEH	27
GAMBAR 2.2 BAKING SODA	27
GAMBAR 2.3 AIR	28
GAMBAR 2.4 PENGERINGAN KANTONG TEH	32
GAMBAR 2.5 PENYIAPAN ALAT DAN BAHAN EKSPERIMEN	32
GAMBAR 2.6 PENIMBANGAN BAHAN EKSPERIMEN	32
GAMBAR 2.7 PEMINDAHAN BAHAN KE DALAM WADAH	33
GAMBAR 2.8 PEMANASAN AIR	33
GAMBAR 2.9 PENCAMPURAN AIR DAN BAHAN.....	33
GAMBAR 2.10 PENGADUKAN SERTA PENDIAMAN LARUTAN	34
GAMBAR 2.11 PENYIAPAN WADAH DAN KAIN KASA	34
GAMBAR 2.12 PENYARINGAN LARUTAN	34
GAMBAR 2.13 PEMINDAHAN LARUTAN KE BOTOL SEMPROT	35
GAMBAR 2.14 CAIRAN SIAP DIGUNAKAN	35
GAMBAR 2.15 PENYIAPAN ALAT PEMBERSIHAN SEPATU	36
GAMBAR 2.16 PENYEMPROTAN BAHAN KE PERMUKAAN SEPATU	36
GAMBAR 2.17 PEMERATAAN CAIRAN KE PERMUKAAN SEPATU ...	36
GAMBAR 2.18 SEPATU HASIL PEMBERSIHAN	37
GAMBAR 2.19 PRODUK KOMERSIAL.....	39
GAMBAR 3.1 KONDISI SEPATU SEBELUM DIBERSIHKAN I.....	43
GAMBAR 3.2 KONDISI SEPATU SETELAH DIBERSIHKAN I	43

GAMBAR 3.3 KONDISI SEPATU SEBELUM DIBERSIHKAN II	44
GAMBAR 3.4 KONDISI SEPATU SETELAH DIBERSIHKAN II.....	45
GAMBAR 3.5 KONDISI SEPATU SEBELUM DIBERSIHKAN III.....	46
GAMBAR 3.6 KONDISI SEPATU SETELAH DIBERSIHKAN III	46
GAMBAR 3.7 UNIVERSAL PH INDICATOR PAPER	49
GAMBAR 3.8 PENGGUNAAN PH TESTER	51
GAMBAR 3.9 HASIL UJI PH.....	59
GAMBAR 3.10 PERBANDINGAN SEPATU HASIL PEMBERSIHAN DENGAN PRODUK KOMERSIAL DAN HASIL EKSPERIMEN	64
GAMBAR 3.11 GARIS KONTINUM PANELIS TERLATIH	64
GAMBAR 3.12 GARIS KONTINUM PANELIS TIDAK TERLATIH	64

LAMPIRAN

Halaman

LAMPIRAN 1 KUESIONER PANELIS DENGAN GOOGLE FORM	78
LAMPIRAN 2 PROFIL PANELIS TERLATIH.....	81
LAMPIRAN 3 DAFTAR PANELIS TIDAK TERLATIH.....	82
LAMPIRAN 4 FORMULIR BIMBINGAN TUGAS AKHIR.....	83
LAMPIRAN 5 HASIL TURNITIN	85
LAMPIRAN 6 BIODATA PENULIS.....	86

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Casado., M. A. (2012). *Housekeeping Management, Second Edition*. Hoboken New Jersey Canada: John Wiley & Sons inc.
- Dang, Y. R. (2021). *Why? The Science of Cooking - Sains dalam Memasak*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Djiwandono, P. (2015). *Meneliti Itu Tidak Sulit : Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan Bahasa*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Hartanti Sulihandri, d. (2013). *Herbal Sayuran & Buah Ajaib*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Hogenboom, M. (2020). *Menguak Misteri Kehidupan Manusia Purba Neanderthal Terakhir*. From BBC Future: <https://www.bbc.com/indonesia/vert-fut-51487234> [Diakses pada 10 Maret 2022]
- Juniaty. (2013). Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, Vol. 9 No 3*.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (Online)*. (n.d.). From <https://kbbi.web.id/bisnis> [Diakses pada 9 Maret 2022]
- Kuaranita, F. N. (2021). *Ini 7 Cara Pakai Baking Soda Sebagai Pembersih*. From Klasika Kompas: <https://klasika.kompas.id/baca/cara-pakai-baking-soda-sebagai-pembersih/> [Diakses pada 10 Maret 2022]
- Latipun. (2015). *Psikologi Eksperimen*. Malang: UMM Press.
- Mandy O'Brien, D. F. (2014). *Homemade Cleaners Quick-And-Easy, Toxic-Free Recipes*. Berkeley: Ulysses Press.
- Pembuatan Cairan Pembersih Sepatu*. (2019). From Simply Fresh Laundry & Wet Cleaning: <https://www.simplyfreshlaundry.com/pembuatan-cairan-pembersih->

sepatu/ [Diakses pada 10 Maret 2022]

Priyanto, W. A., & Rosiana, E. N. (2017). *Housekeeping & Laundry Untuk Perhotelan & Kapal Pesiar*. Bandung: Alfabeta.

Putra, A. Y. (2020, 01 01). *Jenis Teh dan Morfologinya*. From Kompas.com: <https://www.kompas.com/skola/read/2020/01/01/120000969/jenis-teh-dan-morfologinya?page=all> [Diakses pada 11 Maret 2022]

Setiawan, S. R. (2021, 10 05). *Simak, Teh Bisa Digunakan untuk Membersihkan 4 Benda Ini*. From Kompas: <https://www.kompas.com/homey/read/2021/10/05/090900676/simak-teh-bisa-digunakan-untuk-membersihkan-4-benda-ini?page=all> [Diakses pada 10 Maret 2022]

Statistik Hotel dan Akomodasi Lainnya di Indonesia 2020. (2020, 06 30). From Badan Pusat Statistik: <https://www.bps.go.id/publication/2021/06/30/f82e59c5b5ede42bf72cafl e/statistik-hotel-dan-akomodasi-lainnya-di-indonesia-2020.html> [Diakses Pada 11 Maret 2022]

Statistik Teh Indonesia 2020. (2020). From Badan Pusat Statistik: <https://www.bps.go.id/publication/2021/11/30/a39c39e9b09d77c9a282a0b5/statistik-teh-indonesia-2020.html> [Diakses pada 11 Maret 2022]

Suprihatini, R. (2021). Prioritas Kebijakan Komoditas Teh Untuk penyelamatan Perkebunan Nasional. *Radars*, p. Vol. 2 No. 2.

Suwarto, Y. O. (2014). *Top 15 Tanaman Perkebunan*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Tim. (2021, Oktober Saturday). *Cara Mudah Membuat Formulir di Google Form*. From CNN Indonesia: <https://www.cnnindonesia.com/teknologi/20211025134247-190-711988/cara-mudah-membuat-formulir-di-google-form> [Diakses pada 18 Mei 2022]

Tim Civitas Academica. (2016). *Rangkuman Pengetahuan Alam Lengkap*. Depok: Huta
Publisher.

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

Yusuf, M. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*.
Bandung: Prenada Media.