

**PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK BERUPA
KOMBUCHA BERBAHAN DASAR CASCARA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun oleh :

Alfi Ahmad Gustyastsani

Nomor Induk: 201923467

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN

JURUSAN PERHOTELAN

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK BERUPA *KOMBUCHA* BERBAHAN DASAR *CASCARA*

NAMA : ALFI AHMAD GUSTYASTSANI
NIM : 201923467
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Pembimbing Pendamping,



Deden Rudy Mustafa, S.Sos, M.M.
NIP. 19690718 199103 1 009

Bandung, 30 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK BERUPA *KOMBUCHA* BERBAHAN DASAR *CASCARA*

NAMA : ALFI AHMAD GUSTYASTSANI
NIM : 201923467
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Pembimbing Pendamping,



Deden Rudy Mustafa, S.Sos., M.M.
NIP. 19690718 199103 1 009

Penguji I,



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

Penguji II,



Moch. Agus Syadad Saefullah, Drs., MM.Par.
NIP. 19630830 199303 1 001

Bandung, 29 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 : ALFI AHMAD GUSTYASTSANI
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 23 JUNI 2001
NIM : 201923467
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK BERUPA *KOMBUCHA* BERBAHAN DASAR *CASCARA*"
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, 24 Juni 2022

Yan
 taan,


CTA44ALX870714531
Alfi Ahmad Gustyastsani
NIM : 201923467

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “**PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK BERUPA *KOMBUCHA* BERBAHAN DASAR *CASCARA***”.

Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menempuh pendidikan di Diploma III program studi manajemen tata hidangan jurusan perhotelan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Selain itu, Tugas Akhir ini juga dibuat sebagai wujud implementasi dari ilmu yang penulis dapatkan selama masa perkuliahan di program studi manajemen tata hidangan jurusan perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis mendapat banyak saran, dorongan motivasi, serta keterangan-keterangan dari berbagai pihak mulai dari dimulainya penyusunan Tugas Akhir sampai akhir penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu dengan segala hormat dan kerendahan hati perkenankanlah penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M. Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. ER. Ummi Kalsum, Dr., S.Sos., MM. Par., CHM. Selaku Kepala Bagian Administrasi 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. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. Selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, ide, saran, waktu, dorongan serta sebagai motivator sehingga selesainya penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos, M.M. selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, ide, saran, waktu, dorongan serta sebagai motivator sehingga selesainya penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Ita Maemunah, S. ST. Par., MM. Par., CHE selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan, ide, saran, waktu, dorongan serta sebagai motivator sehingga selesainya masa belajar penulis di Poltekpar NHI Bandung.
8. Seluruh dosen, staff dan tenaga pengajar khususnya dari Program Studi Manajemen Tata Hidangan yang telah memberikan pengetahuan dan motivasi kepada penulis.
9. Kedua Orangtua dan Kakak penulis, Agus Nurul Anwar, Nugrahani Cahyaningtyas dan Arif Achmad Gustyanda karena telah bersabar memberikan pelajaran dan dukungan serta terus memberikan penulis motivasi selama proses perkuliahan sehingga selesainya penyusunan Tugas Akhir.
10. Seluruh teman-teman penulis dari kelas MTH 6B & rekan kerja penulis di Musat Space yang terus memberikan masukan dan dorongan motivasi kepada penulis sampai akhir Tugas Akhir ini diselesaikan.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu mohon dimaklumi apabila dalam Tugas Akhir ini terdapat kesalahan baik dari segi tata bahasa maupun teknik penulisan. Penulis berharap, semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis sendiri dan bagi pihak lain pada umumnya.

Akhir kata melalui Tugas Akhir ini, penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Bandung, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	8
C. Maksud dan Tujuan Penelitian.....	9
D. Manfaat Penelitian.....	10
E. Teknik Pengumpulan Data	10
F. Penegasan Ilmiah	12
G. Lokasi dan Waktu.....	13
BAB II	14
A. Tinjauan Tentang Produk <i>Kombucha</i> Berbahan Dasar <i>Cascara</i>	14
1. Pengertian Produk	14
2. Penjelasan Bahan Produk.....	15
3. Peralatan yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk	19
4. <i>Standard Recipe</i>	24
5. Proses Pembuatan.....	26
6. Kualitas Produk.....	31
7. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk	31
8. Penilaian Organoleptik	32
9. Penentuan Panelis.....	32
B. Tinjauan Penyajian atau Kemasan	34
1. Pengertian Penyajian atau Kemasan.....	34
2. Fungsi Penyajian atau Kemasan.....	35
3. Syarat-Syarat Penyajian atau Kemasan	35
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	36
1. Perhitungan Biaya	36
2. Penentuan Harga Jual	37

BAB III.....	39
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	39
1. Formulasi Resep	39
2. Tahapan dan Proses Pembuatan Produk Esperimen.....	40
3. Hasil Kualitas Produk Eksperimen.....	44
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Indrawi Peneliti	44
5. Karakteristik Panelis	56
6. Penilaian Panelis	56
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian/ Kemasan.....	61
1. Alat dan Bahan	61
2. Waktu dan Suhu Penyajian	61
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual ..	62
1. Perhitungan Biaya	62
2. Penentuan Harga Jual	62
BAB IV	63
A. Simpulan.....	63
B. Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA.....	66
LAMPIRAN 1	70
LAMPIRAN 2	72
LAMPIRAN 3	76
LAMPIRAN 4	77
LAMPIRAN 5	78
LAMPIRAN 6	79
LAMPIRAN 7	80
LAMPIRAN 8	81

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1.....	2
GAMBAR 2. 1.....	16
GAMBAR 2. 2.....	17
GAMBAR 2. 3.....	18
GAMBAR 2. 4.....	19
GAMBAR 2. 5.....	20
GAMBAR 2. 6.....	20
GAMBAR 2. 7.....	21
GAMBAR 2. 8.....	22
GAMBAR 2. 9.....	22
GAMBAR 2. 10.....	23
GAMBAR 2. 11.....	23
GAMBAR 2. 12.....	24
GAMBAR 2. 13.....	27
GAMBAR 3. 1.....	47
GAMBAR 3. 2.....	48
GAMBAR 3. 3.....	49
GAMBAR 3. 4.....	51
GAMBAR 3. 5.....	52
GAMBAR 3. 6.....	53
GAMBAR 3. 7.....	54
GAMBAR 3. 8.....	56
GAMBAR 3. 9.....	57
GAMBAR 3. 10.....	58
GAMBAR 3. 11.....	59
GAMBAR 3. 12.....	60

DAFTAR TABEL

TABEL 2. 1	25
TABEL 2. 2	28
TABEL 2. 3	36
TABEL 2. 4	37
TABEL 2. 5	38
TABEL 3. 1	40
TABEL 3. 2	41
TABEL 3. 3	45
TABEL 3. 4	46
TABEL 3. 5	47
TABEL 3. 6	49
TABEL 3. 7	50
TABEL 3. 8	52
TABEL 3. 9	54
TABEL 3. 10	55

DAFTAR PUSTAKA

- Aan, K., & Djam'an, S. (2011). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Afrizon. (2015). Potensi Kulit Kopi Sebagai Bahan Baku Pupuk Kompos di Provinsi Bengkulu. *Agritepa*, 21-35.
- Arifin. (2020). Analisis Kandungan Antioksidan pada Biji dan Kulit Kopi (*Coffea* sp.) sebagai Sumber Belajar Biologi. *Skripsi Universitas Muhammadiyah Malang*.
- Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Assauri, S. (2014). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Corro, G., Panigua, L., Pal, U., Banuelos, F., & Rosas, M. (2013). Generation of Biogas from Coffee Pulp and Cow-Dung Co-Digestion: Infrared Studies of Postcombustion Emission. *Energy Conversion and Management*.
- Efendi, Z., & Harta, L. (2014). Kandungan Nutrisi Hasil Fermentasi Kulit Kopi (Studi Kasus Desa Air Meles Bawah Kecamatan Curup Timur). *Jurnal BPTP*.
- FAO/WHO, F. A. (2022). *Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food*. Canada.
- Halim, C. N., & Zubaidah, E. (2013). Studi Kemampuan Probiotik Isolat Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida Tinggi Asal Sawi Asin (*Brassica juncea*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 129-137.

- ICO. (2021). *World Coffee Consumption*. Retrieved from ICO:
<https://www.ico.org/prices/new-consumption-table.pdf>.
- ICO. (2021). *World Coffee Production*. Retrieved from ICO:
<https://www.ico.org/prices/po-production.pdf>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Dasar-Dasar Pemasaran*. Jakarta: Penerbit Prenhalindo.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2012). *Manajemen Pemasaran (Vol. I)*. Jakarta: Erlangga.
- Lestari, L. A., & Helmyati, S. (2018). *Peran Probiotik di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Mulato, S. (2020, Maret 13). *Kaskara, Minuman khas dari Kulit Buah Kopi*. Retrieved from CCTID: <https://www.cctcid.com/2020/12/16/kaskara-minuman-khas-dari-kulit-buah-kopi/>
- Murthy, P. S., & Naidu, M. M. (2012). Production and Application of Xylanase from *Penicilium* sp. Utilizing Coffee By-Products. *Food and Bioprocess Technology*, 657-664.
- Musika, Y. A. (2017). *Sekilas Tentang Proses Cascara Kopi*. Retrieved from Otten Coffee: <https://ottencoffee.co.id/majalah/sekilas-tentang-proses-cascara-kopi>
- Nasiru, N. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nguyen, N. K., Dong, N. T., Nguyen, H. T., & Le, P. H. (2015). Lactic Acid Bacteria: Promising Supplements for Enhancing the Biological Activities of Kombucha. *SpringerPlus*, 4, 91.

- Nurhayati, N., Yuwanti, S., & Urbahilla, A. (2018). Karakteristik Fisiokimia dan Sensori Kombucha Cascara (Kulit Kopi Ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri pANGAN*, 38-49.
- Ochi, E. (2018). *Mengenal Cascara, Coffee Cherry yang Rendah Kafein*. Retrieved from Beauty Jurnal by Sociolla:
<https://journal.sociolla.com/lifestyle/mengenal-Cascara>
- Ogah, C. O., & Obebe, T. O. (2012). Caffeine Content of Cocoa and Coffee Beverages in Lagos, Nigeria. *Global Research Publishing*, 404-405.
- Rusilanti. (2006). Aspek Psikososial, Aktivitas Fisik, Konsumsi Makanan, Status Gizi dan Pengaruh Susu Plus Probiotik *Enterococcus Faccium IS-27526* (MEDP) Terhadap Respons Imun IgA Lansia. *Desertasi, GMK, Sekolah Pascasarjana, IPB*.
- Simamora, H. (2007). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: STIE YKPN.
- Starbucks. (2017, Januari 5). *Introducing Starbucks First Beverage of 2017, the Cascara Latte*. Retrieved from Starbucks:
<https://stories.starbucks.com/stories/2017/starbucks-cascara-latte/>
- Sugiyono. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.

- Suhardini, P. N., & Elok, Z. (2016). Studi Aktivitas Antioksidan Kombucha dari berbagai Jenis Daun Selama Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4, 221-229.
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Pres.
- Trihaditia, R., & Priambodo, R. (2021, 12 29). Komparasi Jenis Cascara dan Periode Fermentasi Terhadap Karakteristik Kombucha Cascara. *Pro-STek*, III(2), 87-97.
- Urbahillah, A. (2018). Karakteristik Fisiokimia dan Sensori Kombucha Cascara. *Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember*.
- Wijayanti, T. (2012). *Marketing Plan! Dalam Bisnis Second Edition*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Wiyasha, I. B. (2006). *F&B Cost Control: Untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI.