

**PEMBUATAN MASALA CHAI
MENGUNAKAN OAT MILK**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

HAIFA MUSTIKA ZAHIRAH

Nomor Induk : 201923476

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN HOSPITALITI**

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

MASALA CHAI MENGGUNAKAN OAT MILK

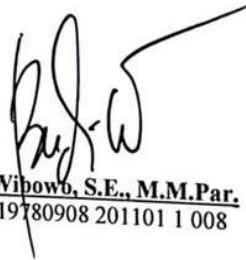
NAMA : Haifa Mustika Zahirah
NIM : 201923476
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 27 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 *MASALA CHAI* MENGGUNAKAN *OAT MILK*

NAMA : Haifa Mustika Zaherah
NIM : 201923476
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

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

Penguji II,

Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par., CIOaR
NIP. 19581109 199503 1 001

Bandung, 30 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 : Haifa Mustika Zahirah
Tempat/ Tanggal Lahir : Bandung, 31 Juli 2000
NIM : 201923476

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul :
PEMBUATAN MASALA CHAI MENGGUNAKAN OAT MILK 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 serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Haifa Mustika Zahirah

201923476

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya yang telah memberikan kenikmatan dan kemudahan sehingga akhirnya penulisan Tugas Akhir dengan judul **“PEMBUATAN MASALA CHAI MENGGUNAKAN OAT MILK”** ini dapat diselesaikan sesuai dengan harapan dan tepat pada waktunya.

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

Dalam kesempatan ini Penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan bantuan maupun dukungannya baik moral maupun material kepada Penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya 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 Oktaviano, S.E 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 bimbingan serta arahan dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Budi Wibowo, S.E,MM.Par.,CHE selaku pembimbing II yang telah memberikan banyak bimbingan, dukungan dan masukan bagi 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 doa, dukungan, dan motivasi kepada penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Kerabat dekat serta sahabat penulis lainnya yang selalu menemani, mendukung, dan memotivasi penulis hingga proses penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh teman seperjuangan Sokresign Angkatan 2019 yang telah melewati susah dan senang bersama, mendukung, dan membantu penulis sejak awal perkuliahan hingga penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan karena keterbatasan penyajian serta kelemahan penulis. Oleh karena itu, masukan dan saran yang membangun sangat diharapkan.

Bandung, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	8
E. Metode Penelitian.....	9
F. Penegasan Istilah.....	10
BAB II LANDASAN TEORI.....	12
A. Tinjauan Tentang Produk.....	12
1. Pengertian Produk.....	12
2. Bahan Produk.....	13
3. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk...	20
4. Tahapan / Proses Pembuatan.....	22
5. Kualitas Produk.....	23
6. Faktor yang mempengaruhi Kualitas Produk.....	23
7. Penilaian Organoleptik.....	24
8. Penentuan Panelis.....	24
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan.....	
Error! Bookmark not defined.	
1. Pengertian Penyajian /Kemasan.....	26
2. Fungsi dan Peranan Penyajian / Kemasan.....	26
3. Syarat-syarat Penyajian / Kemasan.....	28
C. Tinjauan Perhitungan biaya dan Penentuan harga jual..	29
1. Perhitungan biaya.....	29

2. Penentuan Harga Jual.....	29
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	31
1. Formulasi Resep.....	31
2. Tahapan dan Proses Pembuatan <i>Masala Chai</i>	34
3. Hasil Kualitas <i>Masala Chai</i>	42
4. Karakteristik Organoleptik dan Hasil Uji Inderawi Peneliti.....	44
5. Karakteristik Panelis.....	44
6. Penilaian Panelis.....	45
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan.....	57
1. Alat dan Bahan yang digunakan.....	57
2. Waktu dan Suhu Penyajian.....	58
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual.....	61
1. Perhitungan Biaya.....	61
2. Penentuan Harga Jual.....	62
BAB IV PENUTUP.....	64
A. Kesimpulan.....	64
B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA.....	67

DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
1.1 KANDUNGAN GIZI SUSU OAT.....	6
2.1 KANDUNGAN GIZI ASSAM <i>BLACK TEA</i> 100GR.....	13
2.2 KANDUNGAN GIZI CENGKEH KERING.....	14
2.3 KANDUNGAN GIZI BUNGA LAWANG 100GR.....	15
2.4 KANDUNGAN GIZI KAYU MANIS 100 GR.....	16
2.5 KANDUNGAN GIZI KAPULAGA HIJAU 100GR.....	17
2.6 KANDUNGAN GIZI JAHE 100GR.....	18
2.7 KANDUNGAN GIZI MADU 100GR.....	19
2.8 PERALATAN PEMBUATAN <i>MASALA CHAI</i>	20
3.1 RESEP <i>HOME MADE OAT MILK</i>	31
3.2 RESEP <i>MASALA CHAI</i>	32
3.3 TAHAP PEMBUATAN <i>HOME MADE OAT MILK</i>	34
3.4 TAHAP PERSIAPAN PEMBUATAN <i>MASALA CHAI</i>	36
3.5 TAHAP PELAKSANAAN PEMBUATAN <i>MASALA CHAI</i> ...	39
3.6 TAHAP PENYELESAIAN PEMBUATAN <i>MASALA CHAI</i>	41
3.7 HASIL UJI LAB <i>MASALA CHAI</i> MENGGUNAKAN <i>OAT MILK</i>	43
3.8 SKOR KUESIONER.....	46
3.9 HASIL PENILAIAN PANELIS TERLATIH TERHADAP <i>SAMPLE A</i>	51
3.10 HASIL PENILAIAN PANELIS TERLATIH TERHADAP <i>SAMPLE B</i>	53
3.11 HASIL PENILAIAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP <i>SAMPLE A</i>	54
3.12 HASIL PENILAIAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP <i>SAMPLE B</i>	56
3.13 HASIL PERHITUNGAN BIAYA BAHAN BAKU	

	<i>SAMPLE A</i>	58
3.14	HASIL PERHITUNGAN BIAYA BAHAN BAKU	
	<i>SAMPLE B</i>	59
3.15	HASIL PERHITUNGAN BIAYA PERALATAN	60
3.16	PERHITUNGAN HARGA JUAL <i>SAMPLE A</i>	61
3.17	PERHITUNGAN HARGA JUAL <i>SAMPLE B</i>	62

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR		Halaman
2.1	PROSES PEMBUATAN <i>MASALA CHAI</i>	
	MENGGUNAKAN <i>OAT MILK</i>.....	23
3.1	HASIL PRODUK <i>MASALA CHAI</i> MENGGUNAKAN	
	<i>OAT MILK</i>.....	44
3.2	GARIS KONTINUM PANELIS TERLATIH TERHADAP	
	<i>SAMPLE A</i>.....	51
3.3	GARIS KONTINUM PANELIS TERLATIH TERHADAP	
	<i>SAMPLE B</i>.....	54
3.4	GARIS KONTINUM PANELIS TIDAK TERLATIH	
	TERHADAP <i>SAMPLE A</i>.....	55
3.5	GARIS KONTINUM PANELIS TIDAK TERLATIH	
	TERHADAP <i>SAMPLE B</i>.....	56

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	Halaman
1 HASIL UJI LABORATORIUM.....	69
2 BIODATA PANELIS TERLATIH.....	70
3 KUESIONER PANELIS.....	71
4 DOKUMENTASI PANELIS TERLATIH DAN KONSUMEN.....	73
5 BIODATA PENULIS.....	75

DAFTAR PUSTAKA

- Andrews. (2007). *Textbook of Food and Beverage Management*. McGraw-Hill Education.
- Arifin, Johar. (2007). *Aplikasi Excel untuk Perencanaan Bisnis*. Elex Media.
- Arikunto, Suharsimi. (2021). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan Edisi 3*. Bumi Aksara.
- Cand & Tania, Inggrid. (2020). *Herbal Atasi Corona*. Penebar Swadaya Group.
- Chauncey, Katherine B. (2022). *Low-Carb Diet For Dummies*. Wiley.
- Cholis, Nur. (2020). *Ensiklopedia Obat-obatan Alami*. Alprin.
- Galanakis, Charis. (2019). *Trends in Non-alcoholic Beverages*. Elsevier Science.
- Gardjito, Murdijati. (2013). *Bumbu, penyedap, dan penyerta Masakan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Jamhari, Muhammad & Siregar, Daulat. (2019). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah untuk Siswa SMA*. Scopindo Media Pustaka.
- Kirk, Mimi. (2019). *Tea-Vitalize: Cold-Brew Teas and Herbal Infusions to Refresh and Rejuvenate*. Countryman Press.
- Manganti, Irena. (2021). *Kitab Herbal Kesuburan Agar Cepat Hamil*. Araska Publisher.
- Muhandri, Tjahja. (2021). *Sistem Manajemen Mutu Industri Pangan Edisi Revisi*. PT Penerbit IPB Press.
- Moore, Lisa Paloombo. (2015). *The Mindful Guide to College Preparation: A Five-Day Retreat for Students and Their Parents*. Balboa Press.
- Pullman, Madeleine & Wu, Zhaohui. (2021). *Food Supply Chain Management*. Taylor & Francis.
- Rahardjo, Sudjadi Tjipto. (2019). *Desain Grafis Kemasan UMKM*. Deepublish.
- Saragih, Bernatal. (2020). *Pengawasan Hasil Pertanian*. Deepublish.
- Serad, Santhi. (2018). *Leaf It to Tea*. Afterhours Books.
- Setiarto, Haryo Bimo. (2020). *Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba yang Ramah Lingkungan*. Guepedia.
- Setyanto, Nasir Widha. & Lukodono, Rio Prasetyo. (2017). *Teori dan Aplikasi Desain Eksperimen Taguchi dalam Melakukan Penelitian*. Universitas Brawijaya Press.

- Setyorini, Retno Murti. (2019). *Buku Saku Prakarya (Kerajinan)*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Smith, Krisi (2016). *World Atlas of Tea*. Octopus.
- Soekarto, Soewarno. (2021). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. PT Penerbit IPB Press
- Somantri, Ratna. (2021). *Tea Blending*. Agromedia Pustaka.
- Somantri, Ratna. (2018). *Iced Tea Book*. TransMedia.
- Soraya, Noni. (2014). *Infused Water Minuman Alami Bervitamin & Super Sehat*. Penebar Plus+.
- Sukardiman. (2020). *Buku Ajar Farmakognosi - Jilid 1*. Airlangga University Press.
- Sunaeni & Ismail, Zaenab & Brianniita, Anjar. (2021). *Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Baku Tepung Tuna*. Penerbit NEM.
- Yuliani, Lulu. (2022). *Evaluasi Pembelajaran Masyarakat*. Bayfa Cendekia Indonesia.
- Goodwin, Lindsey. (2020, 09 16). www.thespruceeats.com. Retrieved from <https://www.thespruceeats.com/the-history-of-masala-chai-tea-765836>
- Nuragustina, Trifitria. (2021, 09 09). www.femina.co.id. Retrieved from <https://www.femina.co.id/food-trend/oat-mylk-yang-lagi-hits-di-jakarta>
- Picauly, Priscilla. (2020, 07 31). www.getlost.id. Retrieved from <https://getlost.id/2020/07/31/masala-chai-teh-susu-kaya-rempah-yang-sudah-mendunia/>
- Poinski, Megan. (2020, 09 30). www.fooddive.com. Retrieved from <https://www.fooddive.com/news/oat-milk-surges-to-second-most-popular-in-plant-based-dairy/586010/#:~:text=In%20today's%20food%20trends%2C%20it,get%20hotter%20than%20oat%20milk.&text=According%20to%20SPINS%2C%20oat%20milk,sustainability%20features%20of%20oat%20milk.>