

# **MINUMAN PROBIOTIK *TEPACHE* RASA JAHE**

## **TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat**

**Dalam Menempuh Studi Pada Program Diploma III**



**Oleh:**

**Juan Ritchie**

**Nomor Induk: 201923676**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANG**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Juan Ritchie  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 12 Juli 2001  
NIM : 201923676  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

**“MINUMAN PROBIOTIK *TEPACHE* RASA JAHE”**

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, Januari 2023



Juan Ritchie

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir

“MINUMAN PROBIOTIK *TEPACHE* DENGAN RASA JAHE”

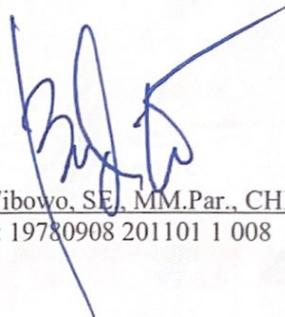
NAMA : Juan Ritchie  
NIM : 201923676  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



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



Budi Wibowo, SE., MM.Par., CHE  
NIP : 19780908 201101 1 008

Bandung, Januari 2023

Mengetahui,

Kapas Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.  
NIP. 19740714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

“MINUMAN PROBIOTIK *TEPACHE* RASA JAHE”

NAMA : Juan Ritchie  
NIM : 201923676  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



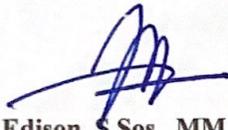
Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE  
NIP.19810317 200605 2 001

Pembimbing Pendamping,



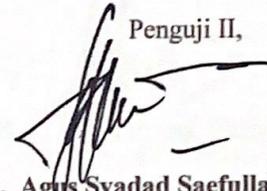
Budi Wibowo, SE, MM.Par., CHE  
NIP. 19780908 201101 1 008

Penguji I,



Edison, S.Sos., MM.  
NIP. 19580514 199303 1 002

Penguji II,



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

Bandung, 13 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja  
Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.  
NIP. 19710506 199803 1 001

## **KATA PENGANTAR**

Puji serta syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya kepada penulis. Serta berkat dukungan dari berbagai pihak yang diterima oleh penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**MINUMAN PROBIOTIK *TEPACHE* DENGAN RASA JAHE**”. Tugas Akhir ini yang dimana bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Program Studi Diploma III Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan, Penulis mendapat banyak dukungan pengarahan serta bimbingan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan benar dan tepat waktu. Oleh karena itu penulis banyak mengucapkan terima kasih kepada:

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

5. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE. Selaku pembimbing utama yang telah memberi arahan dan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Bapak Budi Wibowo, S.E., M.M.Par. Selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan waktu dan juga arahan dalam penyempurnaan tulisan penyusunan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen Program Studi Manajemen Tata Hidangan yang telah memberikan semangat dan juga motivasi kepada Penulis.
8. Kedua orang tua penulis yang memberikan baik dukungan doa, dukungan materidan atau non materi.
9. Enhaii Bartender Club yang memberikan bantuan atas pengetahuan serta moral dan juga pelatihan mental sehingga dapat menyelesaikan kegiatan perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
10. Seluruh jemaat Cimanuk 03 dan seluruh anggota kelas *Bluetooth* yang telah memberikan dukungan doa dan juga moral kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran maupun kritik guna membangun dan menyempurnakan isi dari Tugas Akhir ini.

Bandung, Januari 2023

Juan Ritchie

## DAFTAR ISI

|  |     |
|--|-----|
| <b>PERNYATAAN MAHASISWA</b>                            | i   |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN</b>                               | iv  |
| <b>KATA PENGANTAR</b>                                  | v   |
| <b>DAFTAR ISI</b>                                      | vii |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b>                                   | ix  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>                               | 1   |
| A. Latar Belakang                                      | 1   |
| B. Rumusan Masalah                                     | 8   |
| C. Tujuan Penelitian                                   | 8   |
| D. Manfaat Penelitian                                  | 9   |
| E. Metode Eksperimen                                   | 10  |
| F. Penegasan Istilah                                   | 12  |
| <b>BAB II Landasan Teori</b>                           | 14  |
| A. Tinjauan Umum <i>Tepache</i>                        | 14  |
| B. Tinjauan Penyajian/Kemasan                          | 26  |
| C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual | 27  |
| <b>BAB III Analisa dan Pembahasan</b>                  | 28  |
| A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen                   | 28  |
| <b>BAB IV Kesimpulan dan Saran</b>                     | 50  |
| A. Kesimpulan  | 50  |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b>                                  | 53  |
| <b>LAMPIRAN</b>  | 55  |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 1 Jadwal Eksperimen  | 11 |
| Tabel 2 Resep Pertama Pembuatan Minuman Probiotik Tepache Jahe   | 16 |
| Tabel 3 Resep Kedua Pembuatan Minuman Probiotik Tepache Jahe   | 17 |
| Tabel 4 Alat-Alat yang Digunakan   | 20 |
| Tabel 5 Resep Minuman Probiotik Tepache Jahe   | 28 |
| Tabel 6 Resep Minuman Probiotik Tepache Jahe Kedua   | 29 |
| Tabel 7 Tahap Persiapan Eksperimen   | 30 |
| Tabel 8 Tahap Pelaksanaan Eksperimen Fermentasi Pertama  | 31 |
| Tabel 9 Skala Nilai  | 34 |
| Tabel 10 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Eksperimen Pembuatan Produk Tepache Jahe Dengan Resep Percobaan 1 | 36 |
| Tabel 11 Penilaian Panelis Terlatih Terhadap Pembuatan Produk Tepache Jahe Dengan Resep Percobaan 2            | 37 |
| Tabel 12 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Pada Produk Tepache Jahe Percobaan 1                                 | 40 |
| Tabel 13 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Pada Produk Tepache Jahe Percobaan 2                                 | 41 |
| Tabel 14 Biaya Bahan Baku Pembuatan Tepache Jahe   | 46 |
| Tabel 15 Biaya Peralatan Pembuatan Tepache Jahe  | 47 |
| Tabel 16 Perhitungan Harga Pokok Penjualan   | 47 |

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kemasan

44

## DAFTAR PUSTAKA

Ade Andre Payadnya, Putu Dan I Gusti Agung Ngurah Trisna Jayantika. 2018. Panduan Penelitian Eksperimen Berserta Analisis Statistik dengan SPSS. Yogyakarta:Deepublish.

Evans, Felicity. (2017). Fermented Probiotic Drinks at Home: Make Your Own Kombucha, Kefir, Ginger Bug, Jun, Pineapple Tepache, Honey Mead, Beet Kvass, and More. Diakses pada 1 Oktober 2022.

Harmayani, Eni dkk. (2018). JAMU Pusaka Penjaga Kesehatan Bangsa, Asli Indonesia.

Nuridin, A. (2016). INOVASI PEMBELAJARAN PENDIDIKAN AGAMA ISLAM DI ERA INFORMATION AND COMMUNICATION TECHNOLOGY. TADRIS: Jurnal Pendidikan Islam, Diakses pada 7 Oktober 2022.

Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung:

Wiantara, I. G. N. (2017). *BARTENDING & Mixology*. Andi.

Wolff, Gerhard Andre. "Production and Management of Beverages Volume 1: The Science of Beverages". (Desember 7,2018). Diakses pada 30 September 2022.

Kamus Besar Bahasa Indonesia. (Online). Diakses pada 30 September 2022, dari

<https://kbbi.lektur.id/probiotik#:~:text=Menurut%20Kamus%20Besar%20Bahasa%20Indonesia,dan%20meningkatkan%20daya%20tahan%20tubuh.>