

**PEMBUATAN YOGHURT KACANG METE RASA STRAWBERRY**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi pada

Program Diploma III



Oleh :

**RIVALDIANSYAH**

**Nomor Induk : 201923709**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : RIVALDIANSYAH  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 02 November 1999  
NIM : 201923709  
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas akhir yang berjudul :

“PEMBUATAN *YOGHURT* KACANG METE RASA *STRAWBERRY*”

Ini adalah merupakan hasil karya dan hasil perencanaan penulis sendiri, bukan merupakan 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 Usulan penelitian 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 pusaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Usulan penelitian 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-perturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 30 Desember 2022



Rivaldiansyah

**LEMBAR PENGESAHAN**

TUGAS AKHIR

**"PEMBUATAN YOGHURT KACANG METE RASA STRAWBERRY"**

NAMA : RIVALDIANSYAH

NIM : 201923709

JURUSAN : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



Dr. Heru Rini, M.M.Par., CHE  
NIP. 19601221996031001

Pembimbing Pendamping,



Budi Wilans, S.E., M.M.Par., CHE  
NIP. 197009082011011008

Bandung, 30 Desember 2022

Mengetahui

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan kerjasama,

Dr. ER. Ummi Kalsum, M.M.Par., CHM., CHRMP  
NIP. 197307231995042001

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, dengan rahmat dan hidayah – Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pembuatan *Yoghurt Kacang Mete Rasa Strawberry*”. Shalawat serta salam terlipah kepada Nabi Muhammad SAW, kepada keluarganya, para sahabat serta umatnya hingga akhir zaman, amin.

Tugas akhir ini dibuat agar dapat memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata Diploma III di Program studi Manajemen Tata Hidang, POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG. Dalam penulisan tugas akhir ini tidak lepas dari adanya hambatan dan kesulitan, namun berkat bantuan, bimbingan, nasihat serta saran dan kerjasama dari berbagai pihak, khususnya pembimbing, dengan arahnya segala hambatan dapat dilalui dengan baik.

Oleh karena itu Pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan banyak 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., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak M. Romi Oktaviano, SE. MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak DR. Heru Riyadi, MM.Par., CHE. Selaku Dosen Pembimbing I yang telah rela memberikan waktunya untuk membantu dan membimbing dan memotivasi dalam menyusun tugas akhir ini.
6. Bapak Budi Wibowo, S.E., M.M.Par selaku Dosen Pembimbing II yang selalu memberikan saran dan kritik serta membimbing dengan memberikan segala yang terbaik demi kelancaran penyelesaian tugas akhir ini.

7. Seluruh jajaran dosen Manajemen Tata Hidang dan Staff pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu serta dan dukungan moral.
8. Staff admin program studi dan akademik yang telah memberikan arahan demi kelancaran proses penyelesaian tugas akhir ini.
9. Orang tua yang tiada hentinya selalu memberikan nasihat, perhatian serta do'a.
10. Rekan – rekan seperjuangan MTH 6B angkatan Program B 2019 yang telah memberikan semangat, dukungan serta saran.

Dari penyusunan hingga penulisan tugas akhir ini masih memiliki kekurangan, penulis menyadari bahwa tugas akhir ini jauh dari kata sempurna sehingga penulis mohon adanya saran dan kritik untuk tugas akhir ini. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan tugas akhir ini. Harapanya tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kemajuan sektor industri minuman.

Bandung 30 Desember 2022

Rivaldiansyah

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>BAB I</b> .....	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat Penelitian .....	6
E. Metode Eksperimen.....	7
F. Penegasan Istilah.....	10
<b>BAB II</b> .....	<b>12</b>
<b>LANDASAN TEORI</b> .....	<b>12</b>
A. Tinjauan Produk.....	12
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan.....	21
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual .....	23
<b>BAB III</b> .....	<b>25</b>
<b>ANALISA DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>25</b>
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen.....	25
B. Analisa Dan Pembahasan Penyajian / kemasan.....	48
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual ...	49
<b>BAB IV</b> .....	<b>53</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>53</b>
A. KESIMPULAN .....	53
B. SARAN.....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>61</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 1 .....	13
TABEL 2 .....	13
TABEL 3 .....	17
TABEL 4 .....	26
TABEL 5 .....	27
TABEL 6 .....	29
TABEL 7 .....	32
TABEL 8 .....	39
TABEL 9 .....	39
TABEL 10 .....	40
TABEL 11 .....	42
TABEL 12 .....	44
TABEL 13 .....	44
TABEL 14 .....	45
TABEL 15 .....	47
TABEL 16 .....	49
TABEL 17 .....	50

TABEL 18 .....	51
----------------	----



## DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1 .....	14
Gambar 2 .....	16
Gambar 3 .....	34
Gambar 4 .....	36

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
A. Hasil Uji Lab .....	61
B. Data Diri Panelis .....	62
C. CV Panelis Terlatih .....	63
D. Kuesioner Panelis .....	65

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanto. (2015 : 20). *Pengaruh Rasio Massa Biji dan Volume air dan Suhu Ekstraksi Terhadap Ekstraksi Biji - bijian Dalam Pembuatan Susu Nabati*. Surabaya: Jurnal Ilmiah Widya teknik,14 (1), 20.
- Brisson, G. (2013 : 21). *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks (2nd ed)*. The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex, PO19 8SQ, UK: Jhon Willey & Sons,Ltd, A catalogue record for this book is available from the British Library.
- Chandan, R. C. (2013 : 3). *MANufacturing Yoghurt And Fermented MILks (2nd ed)*. The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex PO19 8SQ,UK: Jhon Willey & Sons, Ltd, A catalogue record for this book is available from the British Library.
- Dr. Diah Banyuni S.Sos, M. N. (2022 : 4). *RAHASIA MEMBUAT MINUMAN*. Sidoarjo: uwais inspirasi indonesia.
- Evans, F. (2018 : 1). *Fermented Probiotic Drink At Home*. New York : The Experiment.
- Hancock, J. F. (2020 : 17). *Strawberries (2nd ed)*. Boston: CAB International, A catalogue Record For this book is available from the British Library, London, Uk.
- Hermawan, I. (2019 : 17). *Metodologi Penelitian Pendidikan Kuantitatif, kualitatif dan Mixed Methode*. Kuningan: Hidayatul Quran Kuningan.

- Kiki Kristiandi, S. A. (2018 :97). *Teknologi Fermentasi*. Indonesia: Yayasan Kita Menulis.
- Kotler, P. (2000 : 30). *Marketing Management*. New Jersey: Practice Hall International.
- Krismiaji, Y. A. (2011 : 325). *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Maryuliana, I. M. (2016 : 2). Sistem Informasi Angket Pengukuran Skala kebutuhan Materi Pembelajaran Tambahan Sebagai pendukung Pengambilan Keputusan Di Sekolah Menengah Atas Menggunakan Skala Likert. *Jurnal Transistor Elektro dan Informatika (Transistor EI) vol. 1, No. 2, 1-12*.
- Mentari Febrianti Darma Pertiwi, W. B. (2014 : 82). PENGARUH PROPORSI (BUAH : SUKROSA) DAN LAMA OSMOSIS TERHADAP KUALITAS SARI BUAH STROBERI (*Fragaria Vesca L*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri vol.2, 82*.
- Mueller, J. (2014 : 105). *Delicious Probiotic Drinks: 75 Recipes for Kombucha, Kefir, Ginger Beer, and Other Naturally Fermented Drinks*. Simon and Schuster.
- Oentoe, C. ( 2013 : 600). ANALISIS PERHITUNGAN BIAYA PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE VARIABLE COSTING. *Jurnal EMBA Vol.1 No.3, 599 - 60*.

- Puspitaningtyas, A. W. (2016 : 82). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta: Pandiya Buku.
- R. Haryo Bimo Setiarto, S. M. (2020 : 41). *Pengantar Kuliah Mikrobiologi Klinis*. guepedia.com.
- Rahardjo, S. T. (2019 : 1). *Desai Grafis UMKM*. Sleman: DeepPublish.
- Reboucas, M. C. (2017 : 13). *Effect of nutritional information and health claims related to cashew nut and soya milk beverages on consumers' acceptance and perception "with the cashew nut beverage being perceived as more nutritious and healthier than the soya beverage*. Emerald Insight.
- Schwieterman. (2014 :145). *Strawberry Flavour : diverse chemical compositions, a seasonal influence, and effects on sensory perception*. PLoS ONE 9(2): e88446. doi:10.1371/journal. Pone. 0088446.
- Sugiyono. (2013 : 240). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV. ALFABETA.
- Suwartono. (2014 : 133). *Dasar - Dasar Metode Penelitian*. yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Syukrianti Mukhtar, M. N. (2015 : 184). PERANAN PACKAGING DALAM MENINGKATKAN HASIL PRODUKSI TERHADAP KONSUMEN. *jsh Jurnal Sosial Humaniora, Vol 8 No.2*, 184 - 185.

Vedamuthu, E. R. (2013 : 115). *Mnufacturing Yoghurt and Fermented Milks*. The  
Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex, PO19 8SQ, UK :  
John Wiley & Sons, Ltd

- Wahyuningtias, D. (2010 : 118). UJI ORGANOLEPTIK HASIL JADI KUE MENGGUNAKAN BAHAN NON INSTANT DAN INSTANT. *BINUS BUSINESS REVIEW* , 117 - 118.
- Wiantara, I. G. (2016 : 81). *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Widodo, W. (2002 : 2). Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang. *Bioteknologi Fermentasi Susu.*, 1-2.
- Winarti, S. (2006 : 9). *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Tiara Aksa.