

**PEMBUATAN MINUMAN HERBAL MENGGUNAKAN
SYPHON COFFEE DENGAN METODE *DECOCTION***

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

SHYLMA ANATASHYA ADAM

Nomor Induk: 201722288

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MINUMAN HERBAL MENGGUNAKAN
SYPHON COFFEE DENGAN METODE DECOCTION**

NAMA : SHYLMA ANATASHYA ADAM
NIM : 201722288
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP.
NIP. 19560720 199203 1 001

Pembimbing II,



Dr. Heru Riyadi, S.SOS., MM. Par.
NIP. 19660122 199603 1 001

Bandung, ... Desember 2020

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama	: Shylma Anatashya Adam
Tempat/ Tanggal Lahir	: Bandung, 27 July 1999
NIM	: 201722280
Program Studi	: Manajemen Tata Hidangan
Jurusan	: Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **Pembuatan Minuman Herbal Menggunakan *Syphon Coffee* Dengan Metode *Decoction*** 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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 ini, dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan – peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar – benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 21 Desember 2020
Yang membuat pernyataan,



Shylma Anatashya Adam
201722288

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah ucap syukur penulis kepada Allah SWT atas segala berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang mana merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul, **“PEMBUATAN MINUMAN HERBAL MENGGUNAKAN *SYPHON COFFEE* DENGAN METODE *DECOCTION*”**.

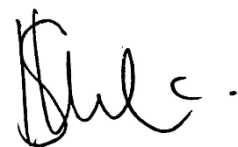
Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah mambantu secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan tugas akhir ini, yaitu :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan, di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang merangkap juga sebagai pembimbing II penulis yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing penulis serta memberikan motivasi dan masukan kepada penulis.

5. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP. selaku pembimbing I yang mana telah meluangkan waktu untuk membimbing serta mengoreksi dan memberikan ide dalam penyelesaian tugas akhir ini.
6. Seluruh dosen serta jajaran *staff* dan pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Kepada seluruh keluarga penulis yang telah dan selalu memberikan bantuan baik moral maupun doa yang tak terhingga sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan tepat waktu.
8. Kepada kerabat dekat penulis Melody, Faberic, Power Ranger dan para sahabat Program Studi Tata Hidangan yang selalu mendukung serta memotivasi penulis sampai tugas akhir ini selesai.
9. Kepada seluruh pihak yang tidak bisa penulis ucapkan satu persatu terima kasih atas bantuan dan dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini.

Dengan seluruh kerendahan hati serta kesadaran penulis bahwa masih terdapat beberapa hal yang mungkin kurang berkenan dikarenakan pengetahuan dan pengalaman penulis yang masih terbatas, sehingga memungkinkan adanya kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini. Untuk itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang membangun supaya menciptakan karya yang lebih baik. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi yang memerlukannya.

Bandung, Desember 2020



Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
E. Metode Eksperimen	7
F. Penegasan Istilah	10
BAB II LANDASAN TEORI	11
A. Tinjauan Tentang Produk	11
B. Tinjauan Penyajian / Kemasan.....	34
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual ...	35
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	38
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen	38
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan	40
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	41
BAB IV KESIMPULAN	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45

DAFTAR TABEL

TABEL		Halaman
1	Komposisi Gizi Rimpang Jahe 100gram Error! Bookmark not defined.	
2	Komposisi Gizi Adas Manis 100gram.....	13
3	Komposisi Gizi Kayu Manis 100gram	14
4	Resep Pembuatan Minuman Herbal dengan <i>Syphon Coffee</i> SAMPEL A.....	19
5	Resep Pembuatan Minuman Herbal dengan <i>Syphon Coffee</i> SAMPEL B.....	19
6	Interval Penilaian Panelis Terlatih (SAMPEL A) n = 27	24
7	Interval Penilaian Panelis Tidak Terlatih (SAMPEL A) n = 27	24
8	Interval Penilaian Panelis Terlatih (SAMPEL B) n = 27.....	25
9	Interval Penilaian Panelis Tidak Terlatih (SAMPEL B) n = 27.....	25
10	Skor Kuesioner	27
11	Hasil Penilaian dari Panelis Terlatih (Sampel A) n = 3	29
12	Hasil Penilaian dari Panelis Terlatih (Sampel B) n = 3	30
13	Hasil Penilaian dari Panelis Tidak Terlatih (Sampel A) n = 27	32
14	Hasil Penilaian dari Panelis Tidak Terlatih (Sampel B) n = 27.....	33

15	Biaya Bahan Baku Pembuatan Minuman Herbal	
	menggunakan <i>Syphon Coffee</i> (SAMPEL A)	35
16	Biaya Bahan Baku Pembuatan Minuman Herbal	
	menggunakan <i>Syphon Coffee</i> (SAMPEL B).....	36
17	Biaya Peralatan dan Alat Pembuatan Minuman Herbal	
	menggunakan <i>Syphon Coffee</i>	36
18	Penentuan Harga Jual Minuman Herbal	
	menggunakan <i>Syphon Coffee</i> (SAMPEL A)	37
19	Penentuan Harga Jual Minuman Herbal	
	menggunakan <i>Syphon Coffee</i> (SAMPEL B).....	37
20	Hasil Pemeriksaan Uji Laboratorium SAMPEL A.....	39

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR		Halaman
1	MACAM HERBA YANG AKAN DIGUNAKAN	
	(Jahe Merah, Kayu Manis, Adas Manis)	3
2	Peralatan dan Perlengkapan Yang Digunakan.....	15
3	Bagan Tahapan Pembuatan Minuman Herbal	
	menggunakan <i>Syphon Coffee</i> dengan metode <i>Decoction</i>	17
4	Proses Pembuatan Minuman Herbal menggunakan	
	<i>Syphon Coffee</i> dengan metode <i>Decoction</i>	20
5	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Terlatih Sampel A	29
6	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Terlatih Sampel B.....	30
7	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Tidak Terlatih	
	Sampel A	32
8	Garis Kontinum Nilai Total Panelis Tidak Terlatih	
	Sampel B	33

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN		Halaman
1	Hasil Uji Laboratorium.....	47
2	Data Diri Panelis Terlatih.....	48
3	Kuesioner Panelis	49
4	CV Panelis Terlatih	51
5	Sertifikat Panelis Terlatih.....	59
6	Dokumentasi Panelis Tidak Terlatih dan Terlatih.....	60

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2016). *Sehat dengan Rempah dan Bumbu Dapur*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Destrasia, R. F. (2012). STUDI KOMPARASI PEMBUATAN KERUPUK KEPALA UDANG DENGAN COMPOSITE FLOUR (Pati Ganyong dan Tepung Tapioka). *Food Science and Culinary Education Journal*, 1.
- Hakim, L. (2015). *REMPAH DAN HERBA KEBUN-PEKARANGAN RUMAHMASYARAKAT: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-kebugaran*. Sleman Yogyakarta: Diandra Creative.
- Hidayat, S., & Napitupulu, R. M. (2015). *Kitab Tumbuhan Obat*. Agriflo.
- Iskandar. (2009). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Gaung Persada Press.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Kamus Bahasa Inggris*. (n.d.). Retrieved from <https://aplikasi-indonesia.com/kamusbahasainggris/arti/decoction>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. (n.d.). Retrieved from <https://kbbi.web.id/herbal>
- N.K, R. (2012). *Strategi Belajar Mengajar: Salah Satu Unsur Pelaksanaan Strategi Belajar Mengajar (Teknik Penyajian)*. Kuningan: Rineka Cipta.
- Pudiastutiningtyas, N., Mubin, N., S, L. I., & Kusumayanti, H. (2015). METANA, Vol 11. *DIVERSIFIKASI KUNYIT (CURCUMA DOMESTICA) DAN KENCUR (KAEMPFERIA GALANGA L.) SEBAGAI MINUMAN HERBAL SERBUK SIAP SAJI*, 13-20.
- R. H., A. M., & F. R. (2012). SIFAT KIMIA DAN EVALUASI SENSORI BUBUK KOPI ARABIKA. *Jurnal Floratek Volume 7 Nomor 1*, 66.
- Serad, S. H. (2018). *Leaf It to Tea*. Afterhours Books.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumartomdjon, M. (2020, Agustus 29). *Saat pandemi, produk kesehatan paling banyak dicari*. Retrieved from KONTAN.CO.ID: <https://kesehatan.kontan.co.id/news/saat-pandemi-produk-kesehatan-paling-banyak-dicari>

Tarhuni, D. (2017). *INFUSED WATER*. Skyhorse; 1st edition.

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

Yuliandri, M. T., & Masdakaty, Y. (2018). *SEDUH, SENI MERACIK KOPI*. PT. OTTEN COFFEE INDONESIA, www.ottencoffee.co.id.