

**PENGEMBANGAN MINUMAN *BOOSTER* BERBAHAN DASAR SUSU MURNI  
DAN BUAH JAMBU KRISTAL DENGAN METODE *BLENDING***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan  
Program Diploma III**



**Disusun oleh:**

**DENISA SARAH SALSABILA**

**Nomor Induk: 201822968**

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG  
JURUSAN HOSPITALITI  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

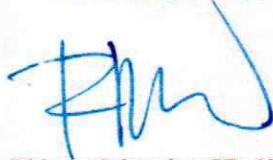
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

### **PENGEMBANGAN MINUMAN *MIXING* DENGAN METODE *BLENDING***

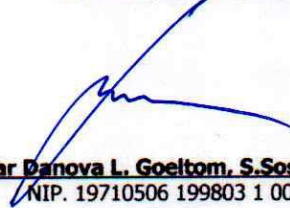
NAMA : Denisa Sarah Salsabila  
NIM : 201822968  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



**Ridwan Iskandar, SE., MM.**

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 29 Mei 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.**

NIP. 19710316 199603 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

### PENGEMBANGAN MINUMAN *BOOSTER* BERBAHAN DASAR SUSU MURNI DAN BUAH JAMBU KRISTAL DENGAN METODE *BLENDING*

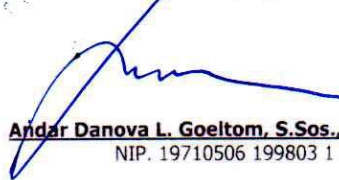
NAMA : Denisa Sarah Salsabila  
NIM : 201822968  
JURUSAN : Tata Hidang  
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,



**Ridwan Iskandar Sudayat, SE., MM.**  
NIDN. 3804077401

Pembimbing Pendamping,



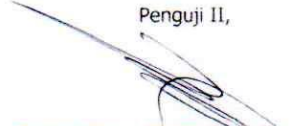
**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE**  
NIP. 19710506 199803 1 001

Penguji I,



**Drs. Retno Budi Wahyuni, MM., CHE.**  
NIP. 19620730 198803 2 001

Penguji II,



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

Bandung, 28 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

**Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

**PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Denisa Sarah Salsabila  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 21 Desember 1999  
NIM : 201822968  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
"Pengembangan Minuman *Booster* Berbahan Dasar Susu Murni dan Buah Jambu Kristal Dengan Metode *Blending*"  
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, 28 Agustus 2023  
Yang membuat pernyataan,



**Denisa Sarah Salsabila**  
NIM. 201822968

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada sebesar-besarnya kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya yang telah memberi nikmat berupa kesehatan kepada penulis sehingga bisa menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Pengembangan Minuman *Booster* Berbahan Dasar Susu Murni dan Buah Jambu Kristal Dengan Metode *Blending*”**.

Tujuan dari dibuatnya tugas akhir ini yaitu untuk memenuhi persyaratan dalam rangka menyelesaikan pendidikan untuk Program Studi Diploma III Tata Hidang Jurusan Hospitaliti, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dalam proses pengerjaan tugas akhir ini tentu saja tidak terlepas dari arahan, bimbingan, *support*, serta bantuan secara materil dan moril dari pihak-pihak terkait.

Dengan segenap rasa syukur dan hormat penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah memberikan bantuan dalam proses penyelesaian tugas akhir ini. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M. Sc. CHE. selaku Direktur Poltekpar NHI Bandung dan sebagai Dosen pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan, dan Kerjasama Poltekpar NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MP. Par., CHE. Sebagai ketua jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Tata

Hidang Poltekpar NHI Bandung.

5. Bapak Ridwan Iskandar Sudyat SE., MM. selaku Dosen pembimbing I yang telah sabar dan telah meluangkan waktu untuk membimbing serta mengkoreksi tugas akhir kepada penulis.
6. Seluruh dosen serta jajaran staff dan pengajar Program Studi Tata Hidang Poltekpar NHI Bandung.
7. Kepada orang tua penulis yang selalu sabar kepada penulis dan selalu memberikan bantuan moral dan doa yang tak terhingga agar penulis bisa menyelesaikan tugas akhir penulis.
8. Seluruh teman–teman dan kerabat dekat penulis khususnya para sahabat Program Studi Tata Hidang yang selalu memberikan dukungan, saran dan motivasi kepada penulis untuk membuat tugas akhir penulis.

Bandung, 11 Agustus 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	i
DAFTAR TABEL .....	ii
DAFTAR GAMBAR .....	iii
BAB I .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Latar Belakang.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Rumusan Masalah.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Tujuan Penelitian .....	7
D. Manfaat Penelitian .....	7
E. Metode Ekperimen.....	8
F. Penegasan Istilah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB II.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Tinjauan Umum Minuman <i>Booster</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Tinjauan Penyajian atau Kemasan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Tinjauan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual .....	36
BAB III.....	39
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen .....	39
B. Hasil Kualitas Produk Eksperimen .....	43
C. Analisa dan Pembahasan Penyajian atau Kemasan	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
D. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB IV .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Simpulan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Saran .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR PUSTAKA .....	51
LAMPIRAN 1 HASIL UJI LAB ORGANOLEPTIK .....	52
LAMPIRAN 2 BIODATA PENULIS .....	53
LAMPIRAN 3 BIODATA PANELIS .....	54

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Pustaka Dari Penelitian Terdahulu .....	10
Tabel 1. 1 Resep Standar Minuman <i>Booster</i> Oleh Penulis.....	13
Tabel 2. Syarat Mutu Minuman <i>Booster</i> .....	17
Tabel 2. 1 Komposisi Gizi Jambu Kristal.....	19
Tabel 2. 2 Kriteria Interpretasi Skor.....	29
Tabel 2. 3 Tanggapan Panelis Terlatih Pada Minuman <i>Booster</i> Resep 1 .....	30
Tabel 2. 4 Tanggapan Panelis Terlatih Pada Minuman <i>Booster</i> Resep 2.....	31
Tabel 2. 5 Tanggapan Panelis Tidak Terlatih Pada Minuman <i>Booster</i> Resep 1 .....	33
Tabel 2. 6 Tanggapan Panelis Tidak Terlatih Pada Minuman <i>Booster</i> Resep 2 .....	34
Tabel 2. 7 Tanggapan Panelis Konsumen Pada Minuman <i>Booster</i> Resep 1 .....	35
Tabel 2. 8 Tanggapan Panelis Konsumen Pada Minuman <i>Booster</i> Resep 2 .....	36
Tabel 3. Laporan Percobaan Penulis .....	41
Tabel 3. 2 Biaya Bahan Baku Minuman <i>Booster</i> .....	47
Tabel 3. 3 Biaya Peralatan Minuman <i>Booster</i> .....	48
Tabel 3. 4 Penentuan Harga Jual Minuman <i>Booster</i> .....	48



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Classification Beverage</i> .....	3
Gambar 2. Jambu Kristal.....	19
Gambar 2. 1 Susu Sapi Murni.....	20
Gambar 2. 2 Madu Murni.....	21
Gambar 2. 3 Blender.....	22
Gambar 2. 4 Timbangan.....	22
Gambar 2. 5 Pisau.....	23
Gambar 2. 6 Talenan.....	23
Gambar 2. 7 Sendok teh.....	24
Gambar 2. 8 Rentang Skala Panelis Terlatih Resep 1.....	31
Gambar 2. 9 Rentang Skala Panelis Terlatih Resep 2.....	32
Gambar 2. 10 Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Resep 1.....	34
Gambar 2. 1. 1 Rentang Skala Panelis Tidak Terlatih Resep 2.....	35
Gambar 2. 1. 2 Rentang Skala Panelis Konsumen Resep 1.....	36
Gambar 2. 1. 3 Rentang Skala Panelis Konsumen Resep 2.....	37
Gambar 3. Memotong Buah.....	43
Gambar 3. 1 Memasukkan Bahan ke dalam <i>Blender</i> .....	43
Gambar 3. 2 Proses <i>Blending</i> .....	44
Gambar 3. 3 Mengecek Tekstur Minuman <i>Booster</i> .....	44
Gambar 3. 4 Menuangkan Minuman ke dalam botol.....	44
Gambar 3. 5 Bagan Pembuatan Minuman <i>Booster</i> .....	45

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggara Sahya. 2015. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: CV Pustaka Setia
- Dendi Gusnadi, Riza Taufiq dan Edwin Baharta. 2021. “Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung”. Bandung: Universitas Telkom.
- Faruq. 2019. “Sarjana Teknik Banting Setir Jadi Petani Jambu Kristal”, <https://nusantara.medcom.id/jawa-timur/peristiwa-jatim/8N0MLxzb-sarjana-teknik-banting-setir-jadi-petani-jambu-kristal>, diakses pada 10 Agustus 2022.
- Gautam. 2015. “Beverage Classification”, <https://ihmkolkatafoodandbeveragenotes.blogspot.com/2015/05/beverage-classification.html>, diakses pada 10 Juli 2022.
- Hartati. 2020. Crystal Guava (*Psidium guajava* L. “Crystal”): Evaluation of In Vitro Antioxidant Capacities and Phytochemical Content. Bandung: Bandung Institute of Technology.
- Kamilla. 2020. “Wajib Tahu, Ini 11 Manfaat Jambu Kristal untuk Kesehatanmu”. <http://blog.sayurbox.com/11-manfaat-jambu-kristal/>, diakses pada 5 Agustus 2022.
- Khaira. 2020. “Pengertian Skala Likert dan Contoh Cara Hitung Kuesionernya”, <https://www.diedit.com/skala-likert/>, diakses pada 25 Agustus 2022.
- Mr. Boston De Luxe Official, Bartender’s Guide, 1974, Mr. Boston Distiller Corp. Boston, U.S.A.
- Retnawati. 2017. Teknik Pengambilan Sampel. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rohman. 2021. “Cara Budidaya Jambu Kristal, Buah yang Kaya Manfaat”, <https://katadata.co.id/safrezi/berita/61792f02851b2/cara-budidaya-jambu-kristal-buah-yang-kaya-manfaat>, diakses pada 20 Agustus 2022.
- Septiani. 2021. “Kandungan dan 7 Manfaat dari Mengonsumsi Jambu Kristal”, <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20210806165112-267-677424/kandungan-dan-7-manfaat-dari-mengonsumsi-jambu-kristal>, diakses pada 15 Juli 2022.
- Shofa. 2020. “Pandemic Causes People to Make Healthier Shopping Choices”, <https://jakartaglobe.id/lifestyle/pandemic-causes-people-to-make-healthier-shopping-choices/>, diakses pada 20 Juli 2022.
- Yoko. 2020. “Cara Menanam Jambu Kristal [Panduan Lengkap]”. <https://kutanam.com/cara-menanam-jambu-kristal/>, diakses pada 30 Juli 2022.