KOMBUCHA BUNGA TELANG

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi Pada
Program Diploma III

Oleh :

MUHAMAD FARIZ
Nomor Induk : 201923702

JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2023

LEMBAR PENGESAHAN

"KOMBUCHA BUNGA TELANG"

NAMA	: Muhamad Fariz
NIM	: 201923684
JURUSAN	: Hospitaliti
PROGRAMSTUDI	: Tata Hidang

Pembimbing Utama,

Ridwan Iskandar Sudayat, SE., MM

Pembimbing Pendamping,

Moch.Agus Syadad Saefullah, Drs., MM.Par.
NIP:19630830 199303 3 001

Bandung, Agustus 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

KOMBUCHA BUNGA TELANG

NAMA	: MUHAMAD FARIZ
NIM	: 201923702
JURUSAN	: TATA HIDANG
PROGRAM STUDI	: HOSPITALITI

Pembimbing Utama,

Ridwan Iskandar Sudayat, SE., MM

Pembimbing Pendamping,

Moch.Agus Syadad Saefullah. Drs.. MM.Par
NIP. 19630830 199303 3 001

Penguji I,

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

Penguji II,

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

Bandung,Agustus 2023

Mengetahui,

ag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
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	: Muhamad Fariz
Tempat/Tanggal Lahir	: Bogor,11 April 2001
NIM	: 201923702
Program Studi	: Tata Hidang
Jurusan	: Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
   "KOMBUCHA BUNGA TELANG" 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 diPoliteknik 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 sayanyatakan 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 Bandungini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Juli 2023

Muhamad Fariz

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis panjatkan kepada Allah SWT, Berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. yang merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan program Pendidikan Diploma III, pada Program Studi Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul "**KOMBUCHA BUNGA TELANG".**

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga dan yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak berikut ini :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S,Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP., selaku KaBag ADAK Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom,,MM Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. Selaku Pembimbing I, yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, serta memberi saran dan masukannya kepada penulis

6. Bapak Moch. Agus Syadad Saefullah. Drs., MM.Par Selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis
7. Seluruh dosen dan staff pengajar dan staff administrasi Program Studi Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
8. Orang tua penulis yang selalu memberi doa dan motivasi
9. Seluruh teman – teman di Program Studi Tata Hidangan 6B atas bantuan dan dukunganya hingga Tugas Akhir ini selesai
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis ucapkan satu per satu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangannya, mengingat berbagai keterbatasan yag dihadapi penulis, oleh karena itu penulis menerima saran dan kritik yang membangun bagi penulis dalam penulisan lainnya. Penulis juga berharap bahwa Tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi para pembacanya, akhir kata penulis mengucapkan terima kasih.

Bandung, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR i
DAFTAR ISI iii
BAB I 1
PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 4
C. Tujuan Penelitian 4
D. Manfaat Penelitian 5
E. Metode eksperimen 6
F. Penegasan istilah: 8
BAB II 10
LANDASAN TEORI 10
A. Tinjauan Umum Kombucha 10
1. Pengertian Produk 10
2. Bahan Pembuatan Produk Kombucha 12
3. Alat yang Digunakan Dalam Proses Pembuatan Kombucha 14
4. Tahapan atau Proses Pembuatan Kombucha 16
5. Dimensi Kualitas Produk 18
6. Faktor Yang Memengaruhi Kualitas Produk 18
B. Tinjauan Penyajian Atau Kemasan 20
C. Tinjangan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual 21
BAB III 22
ANALISA DAN PEMBAHASAN 22
A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen 22
B. Analisa dan Pembahasan Penyajian / Kemasan 43
C. Analisa dan Pembahasan Perhitungan Biaya dan Penentuan Harga Jual Perhitungan Biaya 44
BAB IV 48
A.KESIMPULAN 48
B. SARAN 49
DAFTAR PUSTAKA 50
LAMPIRAN 51
LAMPIRAN 1 51

LAMPIRAN 2 52
LAMPIRAN 3 53
LAMPIRAN 4 54
LAMPIRAN 5 55
LAMPIRAN 6 56

DAFTAR TABEL

1.1 Jadwal Eksperimen..... 7

2.1 Bahan Bahan Pembuatan Kombucha..... 12

2.2 Alat yang digunakan dalam pembuatan kombucha 14

2.2 Alat yang digunakan dalam pembuatan kombucha 15

3.1 Resep Kombucha bunga telang..... 22

3.2 Persiapan pembuatan kombucha bunga telang 23

3.2 Persiapan pembuatan kombucha bunga telang 24

3.3 Pelaksanaan pembuatan kombucha bunga telang 24

3.3 Pelaksanaan pembuatan kombucha bunga telang 25

3.3 Pelaksanaan pembuatan kombucha bunga telang 26

3.4 Tahap penyelesaian kombucha bunga telang..... 27

3.5 Skala Kuisioner..... 31

3.5 Skala Kuisioner..... 32

3.6 Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Produk Kombucha Bunga Telang Sampel 1 (100gr Bunga Telang) 34

3.7 Hasil Kuesioner Panelis Terlatih Terhadap Produk Kombucha Bunga Telang Sampel 2 (150 gr Bunga Telang) 35

3.8 Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Produk Kombucha Bunga Telang Sampel 1 (100 gr Bunga Telang) 39

3.9 Hasil Kuesioner Panelis Konsumen Terhadap Produk Kombucha Bunga Telang Sampel 2 (150 gr Bunga Telang) 40

3.10 Hasil perhitungan bahan baku..... 43

3.11 Hasil perhitungan biaya peralatan..... 44

3.12 Hasil penentuan harga jual perbotol..... 45

DAFTAR PUSTAKA

Asino Seriaro R. Haryo, (2020). *TokmologiFermena: Pangan Trafision.don Produk Olahannya"", Guepedia.

Alma. Buchari. (2010). Kewirausahaan untuk Mahasiswa dan Umum, Bandung: Alfabeta.

Amstrong, Gary & Philips, Kotler. (2012) Dasar-Dasar pemasaran. Jilid 1,Alih Bahasa Alexander Sindoro dan Benyamin Molan. Jakarta: Penerbit Prenhalindo.

Bustami, Bastian dan Nurela .(2013). Akuntansi Biaya. Edisi Keempat. Jakarta: Mitra Wacana Media.

Eric dan Childs Jessica, COlS). Kombucha The Amazing Probiotic Tea That Cleanses, Heals Energizes, and Deloxifies. New York: Penguin Random House Company

H . Naland, (2008). Kombucha Teeh dengan Seribu Khasiat. Jakarta PT Agromedya Pustaka.

Roestiyah. (2012) "'Strategi Belajar Mengajar Jakarta". Rineka Cipta Rukmana, Rahmat. Yuniarsih, Yuyun. 2001. Aneka "Olahan Ubi Kayu"Yogyakarta: Kanisius

Standbury F Peter, (2016), Allan Whitaker, (2016), and Stephen J. Hall (2016), Elsevier Science. "Principles of Fermentation Technology"

Setyaningsih I, Nurnaafi A, dan Desinar, (2015). "Potensi Probiotik Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam Ikan Nila"

Yuniastuti Ari, (2015). "Probiotik (Dalam Perspektif Kesehatar" Unnes Press. 2015. Semarang.

Philips Kotler Amstrong, Gary (2012) Dasar-Dasar pemasaran. Jilid 1,Alih Bahasa Alexander Sindoro dan Benyamin Molan. Jakarta: Penerbit Prenhalindo.