

**PEMANFAATAN KULIT JERUK MENJADI
*OLEO SACCHARUM***

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

ANNISA MEIDINA

NOMOR INDUK: 201621464

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

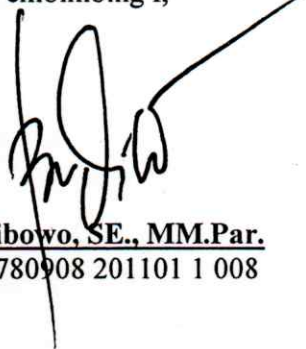
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PEMANFAATAN KULIT JERUK MENJADI *OLEO SACCHARUM*

NAMA : ANNISA MEIDINA
NIM : 201621464
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 11 Feb 2020

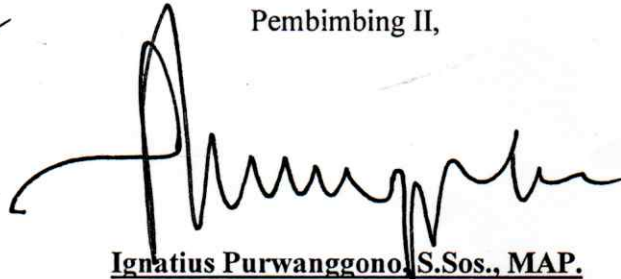
Pembimbing I,



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

Bandung, 4 Februari 2020

Pembimbing II,



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

Bandung,

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Annisa Meidina
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 12 Mei 1998
NIM : 201621464
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PEMANFAATAN KULIT JERUK MENJADI OLEO SACCHARUM
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 STP 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/Proyek Akhir/Skripsi 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 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, Januari 2020

Yang membuat pernyataan,



Annisa Meidina
NIM: 201621464

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada hadirat Allah atas berkat Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang merupakan syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaiti Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul,

“PEMANFAATAN KULIT JERUK MENJADI *OLEO SACCHARUM*”

Pada kesempatan kali ini penulis hendak menyampaikan ungkapan terima kasih kepada beberapa pihak yang secara langsung maupun tidak langsung telah membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Dengan demikian penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. sebagai Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung tempat dimana penulis menimba ilmu.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM. Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Budi Wibowo, SE., MM.Par. selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktunya serta memberikan banyak masukan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP. selaku pembimbing II yang juga telah membimbing selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen serta staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Orang Tua dari penulis yang selalu memberikan dukungan melalui do'a serta kasih sayangnya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh Mahasiswa/i Program Studi Manajemen Tata Hidangan atas bantuan serta semangat yang telah diberikan sampai Tugas Akhir ini terselesaikan.
10. Kepada seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih atas keterlibatannya dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis dengan seluruh kerendahan hati menyadari bahwa terdapat beberapa hal yang masih jauh dari kesempurnaan disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan, pengalaman dan kemampuan penulis, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak yang berkepentingan guna penyempurnaan isi dari Tugas Akhir ini.

Akhir kata, saya selaku penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi yang memerlukannya.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	1
DAFTAR ISI	3
DAFTAR TABEL	4
DAFTAR GAMBAR	5
DAFTAR LAMPIRAN	6
BAB I PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined
A. Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined
B. Rumusan Masalah.....	Error! Bookmark not defined
C. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined
D. Manfaat Penelitian	Error! Bookmark not defined
E. Pendekatan Dan Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined
F. Lokasi Dan Waktu Kegiatan.....	Error! Bookmark not defined
BAB II LANDASAN TEORI	Error! Bookmark not defined
A. Tinjauan Umum Pembuatan <i>Oleo Saccharum</i>	Error! Bookmark not defined
B. Tinjauan Umum Tentang Kulit Jeruk	Error! Bookmark not defined
C. Penilaian Organoleptik	Error! Bookmark not defined
D. Desain Penelitian	Error! Bookmark not defined
BAB III ANALISA DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined
A. Analisis Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined
B. Analisis Terhadap Biaya Pengeluaran Pembuatan Produk....	Error! Bookmark not defined
BAB IV KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	Error! Bookmark not defined
A. Kesimpulan	Error! Bookmark not defined
B. Rekomendasi.....	Error! Bookmark not defined
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Jeruk Lemon	5
2. Kandungan Gizi Jeruk Sunkist	5
3. Kandungan Gizi Jeruk Nipis.....	6
4. Resep Pembuatan Oleo Saccharum	15
5. Kandungan Gizi Gula Pasir	18
6. Peralatan Dalam Pembuatan Oleo Saccharum	19
7. Kandungan Gizi Kulit Jeruk Lemon.....	23
8. Kandungan Gizi Kulit Jeruk Sunkist	24
9. Kandungan Gizi Kulit Jeruk Nipis	25
10. Hasil Uji Laboratorium Oleo Saccharum	27
11. Bahan-Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Oleo Saccharum	29
12. Tahap Pelaksanaan Pembuatan Oleo Saccharum	30
13. Tahap Peyajian Oleo Saccharum	31
14. Hasil Kuesioner Panelis Terlatih	38
15. Penilaian Panelis Tidak Terlatih Berjenis Kelamin Pria	41
16. Penilaian Panelis Tidak Terlatih Berjenis Kelamin Wanita	43
17. Hasil Jumlah Kuesioner Panelis Tidak Terlatih Pria dan Wanita.....	44
18. Biaya Bahan Baku Oleo Saccharum.....	46
19. Biaya Peralatan Eksperimen Pada Oleo Saccharum.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Garis Kontinum Hasil Kuesioner Produk.....	36
2. Garis Kontinum Hasil Penelitian Panelis Terlatih	39
3. Garis Kontinum Hasil Penelitian Panelis Tidak Terlatih Berjenis Kelamin Pria.....	42
4. Garis Kontinum Hasil Penelitian Panelis Tidak Terlatih Berjenis Kelamin Wanita	44
5. Garis Kontinum Hasil Penelitian Panelis Tidak Terlatih Berjenis Kelamin Pria dan Wanita	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuesioner	54
2. CV Panelis Terlatih	55
3. Uji Laboratorium.....	59
4. Biodata Penulis.....	60
5. Turn It In	62

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussalam, M. S. (2018, November 22). *TPA Sarimukti Limbah Organik di kota Bandung* . Retrieved from TribunJabar.id:
<https://jabar.tribunnews.com/2018/11/22/pembuangan-sampah-dari-bandung-raya-masih-akan-gunakan-tpa-sarimukti-hingga-2022-ini-alasannya>
- Courtney Gaine, P. R. (2016). *Sugar*. Retrieved from The Sugar Association:
<https://www.sugar.org/sugar/>
- Difford, S. (n.d.). *About Oleo Saccharum*. Retrieved from Difford's Guide For Discerning Drinkers :
<https://www.diffordsguide.com/encyclopedia/234/cocktails/oleo-saccharum>
- Gaine, P. C. (2016). *Sugar Formula*. Retrieved from The Sugar Association:
<https://www.sugar.org/health/>
- Ginaini. (2016, April 26). *Manfaat Jeruk Sunkist Bagi Kesehatan Tubuh*. Retrieved from Manfaat.co.id: <https://manfaat.co.id/manfaat-jeruk-sunkist>
- Hapsari, S. D. (2019). *Sweetening Agent*. Retrieved from Academia.edu:
https://www.academia.edu/22039427/Sweetening_agent
- Harris, K. (2019, Januari 29). *Lemon Drop Cocktail with Oleo Saccharum*. Retrieved from Cocktails! Tipple Time:
<https://bittersaltsoursweet.com/2019/01/29/gin-lemon-drop-cocktail-citrus-oleo-saccharum/>
- Morgenthaler, J. (2014). Elements of Cocktails Technique. In J. Morgenthaler, *THE BAR BOOK* (p. 108).
- Muaris, H. (2014). *Khasiat Lemon untuk Kestabilan Kesehatan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Muhlisin, D. A. (2019, September 24). *Manfaat Jeruk Nipis dan Kandungannya, Terbukti Ilmiah!* Retrieved from HonestDocs:
<https://www.honestdocs.id/kandungan-manfaat-jeruk-nipis-bagi-kesehatan-kecantikan>

- Nalarati, I. (2013, Spetember 14). *Strategi Penelitian*. Retrieved from Gonare Wordpress: <http://www.gonare.wordpress.com>
- Nazir. (2005). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Nazir. (2005). *Metode Penelitian* . Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Pendit, S. a. (1998). *Pengertian Food & Beverage Service*. Retrieved from Barthaisite: <https://barthaisite.wordpress.com/about/pengertian-food-beverage-service/>
- PP.No27 tahun 1979. (1979, Agustus 13). Retrieved from Hukumonline.com: <https://www.hukumonline.com/pusatdata/detail/21518/peraturan-pemerintah-nomor-24-tahun-1979>
- Saunders, a. (2016, Oktober 2). *Diner's Journal*. Retrieved from Cocktails for the History Books: <https://dinersjournal.blogs.nytimes.com/2012/05/14/cocktails-for-the-history-books-not-the-bar/>
- Stephenson, T. (2002, September 23). *Reverse Shake* . Retrieved from Tale of the Cocktail Foundations : <https://talesofthecocktail.com/>
- Sugiyono. (2007). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukardi. (2011). *Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Praktiknya*. Yogyakarta: Bumi Aksara.
- Suradi. (2004). *Manajemen Laktasi*. Jakarta: Perkumpulan Perinatologi Indonesia.
- Team, H. E. (2019, September 24). *Manfaat Jeruk Lemon dan Kandungannya, Terbukti Ilmiah!* Retrieved from Honestdocs: <https://www.honestdocs.id/kandungan-manfaat-jeruk-lemon-untuk-kesehatan-kecantikan>